

RESOLUCIÓN 332 DE 2011

(febrero 10)

Diario Oficial No. 47.984 de 15 de febrero de 2011

Ministerio de la Protección Social

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las plantas especiales de beneficio de aves de corral.

El Ministro de la Protección Social, en ejercicio de sus atribuciones legales, en especial las conferidas en las Leyes 9ª de 1979 y 170 de 1994, el artículo 2º del Decreto-ley 205 de 2003 y en desarrollo del Decreto 1500 de 2007 modificado por los Decretos 2965 de 2008 y 2380, 4131 y 4974 de 2009, y

CONSIDERANDO:

Que mediante el Decreto 1500 de 2007 modificado por los Decretos 2965 de 2008 y 2380, 4131 y 4974 de 2009, 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 artículo 11 del Decreto 2380 de 2009 determina que el Ministerio de la Protección Social establecerá los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas especiales de beneficio de aves de corral.

Que el reglamento técnico que se establece con la presente resolución fue notificado a la Organización Mundial del Comercio (OMC) mediante el documento identificado con las firmas G/SPS/N/COL/184 y G/TBT/N/COL/139 del 26 de noviembre y el 3 de diciembre de 2009, 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 mérito de lo expuesto, este Despacho,

RESUELVE:

TÍTULO I

OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Artículo 1°. *Objeto.* La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos sanitarios que deben cumplir las plantas especiales de beneficio de aves de corral destinadas para consumo humano, con el fin de proteger la salud y la seguridad humana, prevenir las prácticas que puedan inducir a error o engaño a los consumidores.

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

TÍTULO II

CONTENIDO TÉCNICO

CAPÍTULO I

Definiciones

Artículo 3°. *Definiciones.* Para efectos de la aplicación del presente reglamento técnico se tendrán en cuenta las definiciones previstas en el Decreto 1500 de 2007 modificado por los Decretos 2965 de 2008 y 2380, 4131 y 4974 de 2009, la Resolución 4287 de 2007 y las normas que los modifiquen adicionen o sustituyan y, la que se adopta a continuación:

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

CAPÍTULO II

Planta especial de beneficio de aves de corral

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

1. Localización y accesos.
2. Diseño y construcción.
3. Sistemas de drenajes.
4. Ventilación.
5. Iluminación.
6. Instalaciones sanitarias.
7. Control integrado de plagas.

8. Manejo de residuos líquidos y sólidos.

9. Calidad de agua.

10. Operaciones sanitarias.

11. Personal manipulador.

12. Instalaciones, equipos y utensilios.

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

1. Estar ubicada en área compatible con la actividad, de acuerdo con el uso del suelo determinado en el Plan de Ordenamiento Territorial 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 especial de beneficio de aves de corral debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con áreas que aseguren el desarrollo de las operaciones bajo condiciones higiénicas, evitando la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles de aves de corral.

2. Funcionar y mantenerse de forma tal que se evite la contaminación del producto.
3. Dentro de las instalaciones de la planta de beneficio no podrán existir otras construcciones, viviendas o industrias ajenas a los procesos industriales de la carne y sus derivados.
4. Los edificios e instalaciones de la planta de beneficio, deben ser cerrados y las respectivas construcciones sólidas; mantenerse en buen estado de conservación, tener dimensiones suficientes para permitir el procesamiento, manejo y almacenamiento, de manera que no se produzca contaminación del producto y se impida la irrupción de plagas.
5. El diseño debe ser unidireccional, en secuencia lógica del proceso desde la recepción hasta el despacho evitando retrasos indebidos y flujos cruzados.
6. El personal no podrá transitar de un área de mayor riesgo de contaminación a una de menor riesgo.
7. Contar con los servicios generales para su funcionamiento, tales como, disponibilidad de agua potable y energía eléctrica.
8. Garantizar el funcionamiento de las áreas y secciones que requieren energía eléctrica, o contar con planes de contingencia aprobados por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), a fin de mantener la inocuidad del producto.
9. La edificación y sus instalaciones deben contar con acabados en material sanitario lo suficientemente amplias para permitir el desarrollo de las operaciones que se realizan en la planta de beneficio, la adecuada manipulación del producto y mantenerse en buen estado de funcionamiento.
10. Los pisos deben construirse con materiales resistentes y acabados sanitarios, con una pendiente suficiente que permita el desagüe hacia los sifones, los cuales estarán protegidos por rejillas de material sanitario.

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

12. Los techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidas deben estar diseñados y contruidos, de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, 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 procesa, manipula o almacena carne y productos cárnicos comestibles de aves de corral deben estar separadas de las áreas de productos no comestibles para evitar la contaminación cruzada.

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

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

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

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

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

1. Permitir la evacuación continua de aguas industriales y aguas domésticas sin que se genere empozamiento o estancamiento.
2. Dentro de las instalaciones de las áreas de procesamiento no se deben ubicar trampas de grasas y otros sistemas de tratamiento de aguas residuales.
3. Las cajas de inspección deben estar ubicadas de tal forma que su funcionamiento no afecte la inocuidad del producto.
4. Evitar la contaminación del producto, del agua potable, de los equipos, herramientas y la creación de condiciones insalubres dentro de la planta de beneficio.
5. Evitar las condiciones de contracorriente e interconexiones entre sistema de cañerías que descargan aguas industriales y aguas domésticas, así como el retorno de los gases y vapores generados.
6. Disponer de las aguas residuales mediante sistemas separados para las aguas industriales y las domésticas, evitando el retorno de las aguas domésticas en áreas donde se procesen, manejen o almacenen productos.
7. Los sistemas de desagüe contarán con sifones adecuados para tal fin y su construcción y diseño deben prevenir el riesgo de contaminación de los productos.
8. Entre las diferentes áreas del proceso, no podrá existir escurrimiento de líquidos y no debe ocasionar contaminación directa al producto en otras áreas o etapas del proceso.

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

1. Ventilación suficiente para controlar la condensación en las instalaciones donde se procese, empaque la carne, productos cárnicos comestibles de aves de corral y asegurar las condiciones de bienestar de los empleados.
2. El flujo de aire no debe ir de un área sucia a una limpia.
3. El establecimiento debe asegurar la salida al exterior de las áreas de proceso, de los olores, gases y vapores desagradables para evitar la acumulación de los mismos.
4. Cuando se suministre aire del exterior se debe garantizar que no contamine la carne y los productos cárnicos comestibles de aves de corral.

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

1. La iluminación no debe alterar colores ni generar sombras inadecuadas.
2. La intensidad de la luz no debe ser menor de:
 - 2.1 550 lux en todos los puntos de inspección, salas de sacrificio, procesamiento o desprese y áreas en las que se trabaje con cuchillos, rebanadoras, molinos y sierras.
 - 2.2 220 lux en las áreas de trabajo como almacenamiento, lavamanos y filtros sanitarios.
 - 2.3 110 lux en las demás áreas.
3. Las lámparas deben estar protegidas adecuadamente para evitar la contaminación de la carne o los productos cárnicos comestibles de aves de corral, en caso de ruptura o cualquier accidente.

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

1. Baños y vestieres

Deben

- 1.1 Mantenerse en condiciones sanitarias y en buen estado de funcionamiento.
- 1.2 Los vestieres contarán con las facilidades para que el personal pueda realizar el cambio de ropa.
- 1.3 Los vestieres y sanitarios estarán ubicados convenientemente con respecto al lugar de trabajo, cerca de los ingresos de las áreas y antes de los filtros sanitarios.
- 1.4 Los sanitarios no estarán ubicados dentro de las áreas de proceso.
- 1.5 Existir separación física entre vestieres y sanitarios.
- 1.6 Los sanitarios estarán dotados de lavamanos, inodoros, orinales y duchas.
- 1.7 Los lavamanos estarán dotados con agua potable, un dispositivo adecuado para el secado de manos, jabón y desinfectante o cualquier otro elemento que cumpla con la función de lavar y desinfectar las manos.
- 1.8 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 serán amplias y proporcionales al volumen del personal que labora en la planta de beneficio.

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

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

1.12 Los casilleros o sistemas empleados para el almacenamiento o disposición de la dotación serán de uso exclusivo para esta y su diseño permitirá la circulación de aire.

1.13 El área de los vestieres dispondrá 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 estarán dirigidos a las áreas de proceso.

1.16 La ubicación de las instalaciones sanitarias garantizarán que el tránsito de los operarios no represente riesgo de contaminación para el producto. Existir vestieres y sanitarios separados para las áreas de mayor contaminación y las áreas en las que se procesen, almacenen o manipulen productos para el consumo humano (desprese, empaque, cuartos fríos, entre otros) de manera que no se ponga en peligro la inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles de aves de corral.

2. Filtros sanitarios

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

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

2.2 Disponer al menos de las siguientes instalaciones:

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

2.2.2 Lavamanos de accionamiento no manual, provisto con agua potable 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 especial de beneficio de aves de corral para el manejo de sus residuos, debe cumplir con los siguientes requisitos:

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

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

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

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

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

Parágrafo 1°. El desarrollo de las actividades para el manejo de residuos está sujeto a la legislación sanitaria y ambiental que sobre la materia expidan los Ministerios de 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 especiales de beneficio de aves de corral deben garantizar el suministro de agua potable y las condiciones para almacenar, monitorear, mantener la calidad del agua, temperatura, presión y distribución hacia todas las áreas, además de las siguientes condiciones:

1. El tanque de almacenamiento debe ser construido o revestido en materiales que garanticen la potabilidad del agua con una capacidad mínima para terminar las labores del proceso y realizar operaciones de limpieza y desinfección.

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

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

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

5. Disponer de agua potable 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 ducha contraincendios y en la producción de vapor, que no sea empleado en procesos de desinfección, en cuyo caso los sistemas de redes estarán diseñados e identificados de manera tal que se evite la contaminación cruzada con el agua potable.

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

1. Estado de Salud.

2. Capacitación.

3. Prácticas higiénicas y medidas de protección.

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

1. Coprológico.

2. Frotis de garganta o faringeo.

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 reposarán en la sede de trabajo del manipulador y estarán 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 de aves de corral, 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 alteraciones gastrointestinales. Todo manipulador de alimentos que pueda generar un riesgo de este tipo, debe comunicarlo a la empresa para que sea reubicado temporalmente en otra área que no represente riesgo para la inocuidad del producto.

Parágrafo 1°. La autoridad sanitaria podrá exigir que el personal manipulador de aves de corral, carne y productos cárnicos de aves de corral se someta a exámenes médicos o clínicos cuando lo considere necesario, como es el caso de enfermedades zoonóticas y de riesgo ocupacional.

Parágrafo 2°. Lo anterior debe ser soportado mediante certificación médica, respetando en todo caso la historia clínica, según lo establecido en la Resolución 2346 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.

Artículo 15. *Capacitación.* Toda planta de beneficio implementará un programa de capacitación técnico-práctico continuo y permanente para los manipuladores de alimentos, 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 será impartida por personas con formación profesional en saneamiento, ciencias biológicas, de la salud, alimentos y afines y demostrar experiencia en el área de carnes como mínimo de dos (2) años.

El manipulador de alimentos será 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 especial de beneficio de aves de corral está obligada a garantizar que todo el personal interno y externo, que tenga acceso a las áreas de producción, almacenamiento y despacho, cumpla con los siguientes requisitos:

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies en contacto con este.
2. Usar ropa de trabajo de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento, sin bolsillos ubicados por encima de la cintura.
3. Cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo, en forma segura, para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.
4. Por razones de bioseguridad la limpieza y desinfección de la ropa de trabajo son responsabilidad del establecimiento, pudiendo realizarlas dentro o fuera de las instalaciones de la planta.
5. El manipulador de alimentos no puede salir e ingresar del establecimiento vestido con la ropa de trabajo.
6. Lavarse y desinfectarse las manos, antes de comenzar su labor, cada vez que salga y regrese al área asignada, después de manipular cualquier material u objeto que pueda representar un riesgo de contaminación para el alimento.
7. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y, en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas.
8. No se permite el uso de maquillaje.
9. El manipulador debe contar con todos los elementos de protección, según la actividad desarrollada.
10. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso, será obligatorio el uso de tapabocas que cubra nariz y boca mientras se manipula el alimento.
11. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

12. Al personal no se le permite usar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras realice sus labores. En caso de utilizar lentes, deben asegurarse.

13. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.

14. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y, ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de estos, no exime al operario de la obligación de lavarse y desinfectarse las manos.

15. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.

16. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa, debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

17. Los manipuladores no deben sentarse ni acostarse en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

18. La empresa es responsable de suministrar la ropa de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria en cada turno o cada vez que se requiera.

19. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se deben ubicar en sitios estratégicos, avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su aplicación durante la manipulación de los alimentos.

20. Las personas que actúen en calidad de visitantes de las áreas de fabricación, deben cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas en la presente reglamentación, para lo cual la empresa proveerá los elementos necesarios.

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

1. Área de Recepción y Sacrificio: Se encuentra conformada por las siguientes secciones:

1.1 Sección de recepción.

1.2 Sección de sacrificio.

2. Área de escaldado y desplume.

3. Área de evisceración, lavado, enfriamiento y empaque.

3.1 Sección de evisceración y lavado.

3.2 Sección de enfriamiento y empaque.

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

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

1. Requisitos de las instalaciones

1.1 Contar con un sistema de desinfección equivalente al arco de desinfección para vehículos al ingreso y salida de la planta de beneficio.

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

1.3 La planta debe garantizar la remoción de residuos sólidos, enjuague y desinfección de los vehículos antes de cargar las jaulas desinfectadas.

1.4 Si se lavan los vehículos en la planta se llevará un registro de los vehículos lavados y desinfectados en la planta.

1.5 En esta sección debe efectuarse el lavado y desinfección de la plataforma o planchón del vehículo.

1.6 Contar con condiciones adecuadas para el descargue, reposo e inspección de las aves de corral.

2. Requisitos de los equipos y utensilios

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

3. Requisitos para las operaciones

3.1 Las aves que ingresen a la planta especial de beneficio de aves de corral deben garantizar las condiciones de ayuno controlado evitando la posterior contaminación de la canal.

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

3.3 Una vez descargadas las aves se debe garantizar el reposo de las mismas, antes de pasar a la siguiente etapa.

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

1. Requisitos de las instalaciones

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

1.2 En el trayecto del colgado hasta la insensibilización se pueden utilizar estructuras desmontables.

1.3 La sangría de las aves de corral debe efectuarse en espacio específico para ello y diseñado en material sanitario.

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

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

2. Requisitos de los equipos y utensilios

2.1 Los equipos y utensilios deben estar contruidos en material sanitario con diseño que evite la contaminación y con dimensiones acordes con el volumen de beneficio.

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

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

3. Requisitos para las operaciones

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

3.2 Las aves serán insensibilizadas antes de ser sangradas.

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

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

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

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

3.6.1 No producir la muerte de las aves.

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

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

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

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

3.9 El tiempo mínimo de sangría es de 90 segundos.

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

1. Requisitos de las instalaciones

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

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

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

2. Requisitos de los equipos y utensilios

2.1 Los equipos y utensilios deben estar contruidos en material sanitario con diseño que evite la contaminación y con dimensiones acordes con el volumen de beneficio.

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

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

2.4 Disponer de equipos de medición adecuados para el control de las variables del proceso, debidamente calibrados y en las escalas requeridas por el proceso.

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

3. Requisitos para las operaciones

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

3.2 La temperatura y tiempo del escaldado serán ajustados de acuerdo con las condiciones de las aves de corral evitando el desgarramiento de la piel, sobreescaldado y garantizando la remoción total de las plumas en la etapa de desplume.

3.3 El recambio total del agua será requerido por la autoridad sanitaria competente, cuando al evaluar el riesgo, se pueda afectar el producto.

3.4 Las plumas obtenidas en el proceso de desplumado deben transportarse a las instalaciones adecuadas evitando la contaminación de la carne y productos cárnicos comestibles de aves de corral y se deberá cumplir en su totalidad las condiciones establecidas para el manejo de residuos sólidos contemplado en el artículo 11 del presente reglamento técnico.

3.5 Los procedimientos empleados deben permitir la remoción completa de la cutícula.

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

Artículo 23. *Sección de evisceración y lavado de canales.* En esta sección se realizan las operaciones que comprenden la extracción de los órganos de la cavidad torácica y abdominal de las carcasas y el posterior lavado de las mismas. Esta sección debe cumplir como mínimo, con los siguientes requisitos:

1. Requisitos de las instalaciones

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

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

2. Requisitos de los equipos y utensilios

2.1 Los equipos y utensilios deben estar contruidos en material sanitario, con diseño que evite la contaminación de la carne y productos cárnicos comestibles de aves de corral y con dimensiones acordes con el volumen de beneficio.

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

3. Requisitos para las operaciones

3.1 Las operaciones mínimas en esta área son:

3.1.1 Corte de traque y de esófago.

3.1.2 Corte y extracción de la cloaca.

3.1.3 Corte del abdomen.

3.1.4 Extracción del paquete visceral (vísceras rojas y blancas).

3.1.5 Separación de las vísceras rojas de las blancas.

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

3.1.7 Extracción de grasa de mollejas.

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

3.1.9 Extracción de pulmones y órganos reproductivos.

3.1.10 Corte del cuello.

3.1.11 Extracción de buche y tráquea.

3.1.12 Separación del cuello y cabeza.

3.1.13 Inspección interna y externa de la canal.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. Requisitos de las instalaciones

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

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

2. Requisitos de los equipos y utensilios

2.1 Los equipos y utensilios deben estar contruidos en material sanitario, con diseño que evite la contaminación de la carne y productos cárnicos comestibles de aves de corral y con dimensiones acordes con el volumen de beneficio.

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

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

2.4 Contar como mínimo con mesas para empaque de vísceras y empaque de canales y embudo empacador.

3. Requisitos para las operaciones

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

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

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

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

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

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

3.7 El porcentaje de hidratación máximo medido en el momento del despacho no superará el 13%.

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

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

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

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

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

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

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

3. Almacén de materiales de empaque. El almacenamiento de los empaques se debe disponer de forma ordenada, de manera que se minimice su deterioro. El rotulado debe corresponder al uso al

que sea destinado y protegidos para evitar su contaminación. Los empaques se inspeccionarán antes de su uso para evitar cualquier riesgo de contaminación.

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

5. Área de máquinas.

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

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

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

8.1 Cerrada protegida de contaminación externa y en condiciones que pueda prevenir las variaciones adversas de temperatura para el producto.

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

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

Artículo 26. *Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)*. Cada establecimiento debe desarrollar e implementar los POES para reducir al máximo la contaminación directa o indirecta de las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves de corral, asegurando la limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el alimento, las instalaciones y los equipos, antes de dar comienzo a las operaciones y durante estas.

Artículo 27. Desarrollo de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Para su desarrollo e implementación, los establecimientos deben tener en cuenta que:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Artículo 31. *Registros*. Todo establecimiento mantendrá registros diarios 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 32. *Verificación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)*. Esta verificación será responsabilidad de la autoridad sanitaria competente, para lo cual debe realizar:

1. Revisión documental de los POES.

2. Revisión de los registros diarios de la implementación, al igual que la aplicación de las acciones correctivas que se tomaron o que debieron tomarse.

3. Observación directa o muestreo para evaluar las condiciones sanitarias en el establecimiento.

Artículo 33. *Verificación microbiológica de los POES.* El establecimiento debe contar con un programa de monitoreo microbiológico para determinar la efectividad de los POES, para lo cual establecerá un plan de muestreo.

Artículo 34. *Requerimientos de muestreo.* El plan de muestreo que cada establecimiento elabore debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Desarrollar e implementar un plan de muestreo, que estará a disposición del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima.

2. Método de manejo de muestras de tal forma que se garantice la integridad de las mismas.

3. Establecer el responsable de la toma de muestra.

4. La recolección de las muestras se harán en superficies en contacto con el alimento, ambientes, operarios y agua de proceso de enfriamiento.

5. Cada muestreo debe incluir los ambientes de las áreas donde se manipulen las canales de las aves de corral, las superficies de los equipos y utensilios que entren en contacto con el alimento y el personal, en las diferentes áreas, con énfasis en las de proceso.

6. La frecuencia de la toma de muestras será quincenal, tomando como mínimo una de las muestras relacionadas en el numeral cuatro (4) del presente artículo.

7. El plan de muestreo debe incluir procedimientos pre operativos y operativos.

Artículo 35. *Registros de los resultados de las pruebas.* El establecimiento debe mantener registros de los resultados analíticos y tenerlos a disposición del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.

Artículo 36. *Criterios para el plan de muestreo.* El Plan de muestreo debe considerar como mínimo el agente patógeno de verificación oficial.

Los resultados de los análisis microbiológicos servirán para construir la historia de un área o la línea de producción y además para evaluar la efectividad de los POES. Los programas de monitorización pre operativa señalarán los lugares que son difíciles de limpiar y desinfectar, por consiguiente, cuando identifiquen desviaciones en los resultados se deben enfocar los POES hacia las áreas problemáticas. Con base en esto, se establecerán acciones correctivas según lo establecido en el artículo 30 de la presente resolución.

Artículo 37. *Criterio microbiológico.* Las canales tendrán como criterio microbiológico para ser verificado en un día de producción un límite de Salmonella del 8%, el cual podrá cambiar si tras el primer año de seguimiento oficial se determina una prevalencia distinta para este tipo de establecimientos. Lo cual será establecido por el Invima.

Toda planta especial de beneficio de aves de corral debe cumplir con los requisitos establecidos en el presente artículo, los cuales serán objeto de toma de muestra por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, quien definirá los criterios de muestreo a ser utilizados.

Artículo 38. *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 criterio microbiológico.

El criterio microbiológico de Salmonella es 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 con el límite fijado en un día de operación.

Artículo 39. *Incumplimiento del criterio microbiológico.* El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, adelantará las siguientes acciones relativas al criterio microbiológico:

1. Cuando el Invima verifique que la planta de beneficio no ha cumplido el criterio microbiológico tras la verificación de la primera serie, solicitará a la planta de beneficio que tome las medidas necesarias para cumplir con dicho criterio.
2. La planta especial de beneficio de aves de corral debe llevar a cabo las revisiones adecuadas de su programa completo de inocuidad alimentaria y presentar al Invima, dentro de los treinta (30) días siguientes, un plan de cumplimiento con las medidas correctivas, sujeto a verificación.
3. El Invima iniciará un segundo muestreo para el producto. Si la planta especial de beneficio de aves de corral falla nuevamente en el cumplimiento del criterio microbiológico, el Invima le solicitará reevaluar el cumplimiento de sus estándares de ejecución sanitaria, sus POES y las operaciones sanitarias y de proceso.
4. El Invima iniciará otro muestreo para el producto, inmediatamente después de que la planta especial de beneficio de aves de corral 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 el primer muestreo.
5. El Invima iniciará el tercer muestreo para el producto después de que la planta especial de beneficio de aves de corral concluya con sus medidas correctivas y preventivas o dentro del plazo de noventa (90) días después de haber finalizado la toma de muestras para el segundo muestreo.
6. Si la planta especial de beneficio de aves de corral falla nuevamente en el cumplimiento del criterio microbiológico, en este muestreo, el Invima impondrá las medidas sanitarias 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 criterio microbiológico de Salmonella.

Artículo 40. *Requisitos fisicoquímicos*. Se prohíbe adicionar colorantes a las canales y conservantes naturales o artificiales.

Artículo 41. *Control de materia fecal en las operaciones de la planta especial de beneficio de aves de corral "Tolerancia Cero"*. Las plantas de beneficio establecerán el criterio de Tolerancia Cero

que deben garantizar que no exista material fecal visible en las canales de aves de corral antes de ingresar a la etapa de enfriamiento.

Artículo 42. *Inspección sanitaria preliminar en granja.* Cada lote que llegue a la planta especial de beneficio de aves de corral debe aportar certificado sanitario de la inspección realizada en la granja por un médico veterinario en el cual conste que el lote es apto para el sacrificio. Dicha inspección se realizará en un tiempo no mayor de 72 horas previo al sacrificio.

Artículo 43. *Inspección ante y post mórtem preliminar en planta.* Es responsabilidad de la planta especial de beneficio de aves de corral, realizar una inspección ante y post mórtem preliminar que tiene por finalidad identificar las condiciones sanitarias que afecten la inocuidad del producto, con el fin de obtener el dictamen oficial.

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

Artículo 44. *Inspección oficial de establecimientos dedicados al beneficio de aves de corral.* La inspección oficial de las plantas especiales de beneficio de aves de corral, se realizará bajo el criterio de enfoque de riesgo. Observando lo siguiente:

1. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, determinará la asignación del inspector oficial y/o de los inspectores auxiliares oficiales a que hubiese lugar.
2. 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 45. *Criterios para el desarrollo de la inspección oficial.* La inspección oficial, debe desarrollarse teniendo en cuenta los siguientes criterios:

TABLA 1

Inspección

Tipo de Ave	% Total de muestra para inspección	Distribución de la inspección					
		% Inspección Ante muerte	% Inspección Post mortem				
		En el vehículo	En el Gancho de colgado	Post Desplumado	Evisceración	Al finalizar la etapa de enfriamiento	
					Punto 1	Punto 2	
Pollo de engorde	15	20	40	20	15	5	
Pavos	15	20	30	15	30	5	
Gallinas	20	20	40	25	10	5	
Otras Aves	15	20	40	20	15	5	

Artículo 46. *Inspección ante mórtem*. La inspección ante mórtem que se inicia en la granja y termina en la planta de beneficio se realizará con el fin de:

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

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

Artículo 47. *Inspección ante mórtem en planta*. Al arribo de los vehículos transportadores se hará la inspección del lote de animales por evaluación visual de las aves en los guacales, identificando el número de animales que ingresan, la hora y la fecha de inspección, igualmente se debe realizar la verificación documental. La inspección ante mórtem se efectuará en el área de recepción antes de iniciar el sacrificio.

En la inspección ante mórtem, las aves de corral deben inspeccionarse de manera que el inspector oficial pueda reconocer las desviaciones con respecto a la condición normal de las mismas. Estas podrán ser apreciadas en el porte, en la conducta o en otros signos clínicos del animal que puedan

indicar una enfermedad, una condición o un defecto que, a su vez, exija una manipulación especial o un examen más detenido.

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

1. Plumas erizadas.
2. Inflamación de cabeza y ojos.
3. Secreciones por nariz y ojos.
4. Edemas de la barbilla-cresta.
5. Falta de vigor y respuesta a los estímulos.
6. Estornudos.
7. Diarrea y acumulación fecal en el vientre.
8. Lesiones de la piel.
9. Heridas supurantes.
10. Deshidratación.
11. Caquexia.

12. Síntomas nerviosos.

13. Golpes y hematomas en más de un tercio del cuerpo.

14. Huesos engrosados según la especie.

15. Aves de experimentación.

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

En caso de aves de corral sometidas o sospechosas de haber sido tratadas con antibióticos u otros agentes quimioterapéuticos, o a sustancias que dejen residuos en las carnes, deben ser faenadas y retenidas para los análisis pertinentes que determine la autoridad sanitaria. Sus canales y todas sus partes comestibles serán retenidas en espera de los resultados del laboratorio, en atención a los cuales se permitirá su comercialización o se ordenará la destrucción final. Lo anterior dando cumplimiento a la reglamentación vigente de residuos y contaminantes.

Artículo 48. *Aves condenadas – decomisadas*. Los lotes de aves de corral o las aves de corral condenadas en la inspección ante mórtem serán identificadas con la etiqueta de condenadas, la cual contendrá la información del lote, el nombre y la dirección del propietario y la causa de la condena. Las aves condenadas deben ser insensibilizadas y sacrificadas y no pasar a las áreas de proceso del establecimiento. Las aves condenadas después de ser sacrificadas serán enviadas al área de residuos, para operaciones de destrucción, inutilización o desnaturalización a que haya lugar.

Se consideran causales de condena – decomiso, las siguientes:

1. Cuando la inspección ante mórtem revele la presencia de una enfermedad o estado anormal que pueda motivar el decomiso total de la canal y los productos cárnicos comestibles.

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

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

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

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

Artículo 49. *Dictamen final de la inspección ante mórtem.* Como resultado de la inspección ante mórtem, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, podrá establecer según el caso las siguientes categorías de dictámenes:

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

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

2.1 **No apto para el consumo humano.**

2.2 Si durante la inspección ante mórtem las aves se encuentran muertas o se diagnostica una enfermedad o defecto que sea causal de ineptitud para el consumo humano, el ave de corral o el lote se condenarán y se manejará de acuerdo a lo establecido para este tipo de aves.

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

Artículo 50. *Inspección post mortem*. Para la inspección post mortem debe realizarse de conformidad con las siguientes directrices generales:

1. Se efectuará durante el beneficio, a través de examen visual macroscópico de canales y vísceras y dependiendo el caso, palpación o incisión de la canal, incluidas cabeza y patas cuando estas estén destinadas a consumo humano.
2. Los puntos de inspección tendrán un espacio adecuado para el desarrollo de las actividades de inspección.
3. Debe existir un sistema de identificación para las canales que presenten problemas de tipo sanitario según los procedimientos de referencia para la inspección post mortem establecidos en la presente resolución o que requieran exámenes complementarios para su dictamen final. Estas canales deben ser almacenadas de forma separada.
4. En la inspección post mortem del ave de corral se prestará particular atención al estado general, eficacia de la sangría, color, olor, estado de las membranas serosas y presencia de lesiones, alteraciones u otras anomalías.
5. Durante la inspección, también se verificará la extracción de los pulmones, los cuales no podrán ser utilizados para consumo humano.
6. No se podrá retirar del establecimiento ningún órgano, víscera, canal o parte de la misma mientras el inspector oficial no haya terminado la inspección y emitido el dictamen final.

Artículo 51. *Exámenes de la inspección post mortem de las aves de corral*. Durante la inspección post mortem, se realizarán los siguientes exámenes:

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

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

1.1 Color y olor asociados a procesos patológicos.

1.2 Caquexia.

1.3 Lesiones extensas o supuradas igual o superior al 50% de la superficie corporal.

1.4 Tumores múltiples.

1.5 Abscesos múltiples.

1.6 Desgarros con abertura de cavidad corporal o ruptura de vísceras.

1.7 Ascitis, con evidencia de afección sistémica.

1.8 Cianosis.

1.9 Mal sangrado, caracterizado por un color rojo fuerte.

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

1.11 Hematomas múltiples.

1.12 Textura anormal de la piel que afecta más del 50% de su extensión.

1.13 Sobreescaldado con cocción parcial de la musculatura y cambio de consistencia.

1.14 Sinovitis purulenta.

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

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

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

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

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

Artículo 52. *Dictámenes y destino final en la inspección post- mortem.* El inspector oficial podrá emitir los siguientes dictámenes después de la inspección post mórtem:

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

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

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

Artículo 53. *Destinos y criterios de aprobación.* Los procedimientos de inspección post mórtem se presentan a continuación en tabla que indican las lesiones, signos y síntomas y su correspondiente dictamen final:

TABLA 2

Procedimientos de referencia para la inspección post mórtem

ENFERMEDADES ESTADOS PATOLÓGICOS O ANOMALÍAS Y SITUACIONES ESPECIALES	DICTAMEN	CONSTATAACIONES GENERALES	
		VÍSCERAS	
1. Abscesos	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	DECOMISO TOTAL	Los abscesos o lesiones supurativas, cuando no influyen en el estado general de las canales ocasionarán un decomiso parcial.
2. Aerosaculitis	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con evidencia de recubrimiento extensivo de

			los sacos aéreos con aerosaculitis o aquellas con compromiso sistémico serán condenadas totalmente. Las canales menos afectadas podrán ser rechazadas parcialmente después de la remoción completa de los tejidos involucrados en la lesión. Las vísceras siempre serán condenadas.
3. Ascitis	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con evidencia de afección sistémica serán condenadas totalmente. Las canales menos afectadas podrán ser rechazadas parcialmente después de la remoción completa de los tejidos involucrados en la lesión. Las vísceras siempre serán condenadas.

4. Procesos inflamatorios (artritis, celulitis, dermatitis, salpingitis, pericarditis, peritonitis, perihepatitis)	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con evidencia de afección inflamatoria generalizada y presencia de material caseificado serán condenadas totalmente. Las canales menos afectadas podrán ser rechazadas parcialmente después de la remoción completa de los tejidos involucrados en la lesión. Las vísceras siempre serán condenadas.
5. Tumores	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Cualquier órgano, canal o parte de la canal en la que se evidencie la presencia de varios órganos afectados o un tumor debe ser condenada totalmente.
6. Contaminación	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	Se condenarán parcialmente las áreas contaminadas con materia fecal y si la contaminación

			es extensa se dará la condena total.
7. Cianosis	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con evidencia de cianosis serán condenadas totalmente.
8. Caquexia	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con evidencia de caquexia serán condenadas totalmente.
9. Contusiones o fracturas	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	Las canales con lesiones traumáticas limitadas implican un decomiso parcial. Cuando las lesiones afectan más de un tercio del animal, se hará un decomiso total.
10. Ictericia	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con evidencia de ictericia serán condenadas totalmente.
11. Marek	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con evidencia cutánea,

			visceral o nerviosa serán condenadas totalmente.
12. Sobre escaldado	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con evidencia de escaldado excesivo serán condenadas totalmente.
13. Olor	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con olores asociados a residuos químicos o sustancias prohibidas deben ser retenidas para su análisis, tras lo cual podrán ser aprobadas o condenadas.
14. Osteomielitis	DECOMISO TOTAL O PARCIAL		Las canales con evidencia de osteomielitis serán condenadas parcial o totalmente dependiendo su extensión.
15. Parasitismo	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	DECOMISO TOTAL	Se condenarán los órganos afectados o las partes de la canal que se encuentren infestados o

			que muestren lesiones de dicha infestación, si toda la canal está afectada o si hay cambios sistémicos se condenará toda la canal.
16. Septicemia	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Todas las aves que en el examen ante o post mórtem presenten síntomas o fueren sospechosas de tuberculosis, pseudo-Tuberculosis, Difteria, Cólera, Viruela, Salmonelosis, diarrea blanca, Paratifosis, Leucosis, Septicemia en general, Psitacosis e Infección Estafilocócica deben ser condenadas.
17. Enfermedades especiales	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Las canales que muestren evidencia de cualquier enfermedad caracterizada por la presencia, en la carne o en

			otras partes comestibles de la canal, de organismos o toxinas, peligrosas para el consumo humano, deben ser condenadas totalmente.
--	--	--	---

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

CAPÍTULO III

Inscripción

Artículo 54. *Inscripción de plantas de beneficio especiales de aves de corral.* Las plantas especiales de beneficio de aves de corral que se encuentren en funcionamiento a la fecha de expedición del presente reglamento técnico, deben realizar ante el Invima la inscripción durante los dos (2) meses siguientes contados a partir de la publicación del presente acto administrativo. Cuando una persona natural o jurídica tenga más de una planta, debe realizar este procedimiento, para cada una de ellas.

Parágrafo 1°. Sin perjuicio de las sanciones a que hubiere lugar por el incumplimiento del plazo previsto, es obligatoria la inscripción de las plantas especiales de beneficio de aves de corral ante el Invima.

Parágrafo 2°. Las plantas de aves de corral que a la fecha de expedición del presente acto administrativo se encuentren inscritas ante el Invima, y estas sean plantas especiales de beneficio de aves de corral, deben inscribirse ante dicho instituto, como plantas especiales de beneficio de aves de corral de conformidad con el procedimiento previsto por el Invima.

CAPÍTULO IV

Plan gradual de cumplimiento

Artículo 55. Plan gradual de cumplimiento para plantas especiales de beneficio de aves de corral.

Las plantas especiales de beneficio de aves de corral que estén funcionando a la fecha de publicación de la presente resolución y que no cumplan con la totalidad de los requisitos exigidos en el presente reglamento técnico, deben presentar el Plan Gradual de Cumplimiento ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.

Parágrafo 1°. Los requisitos para el plan gradual de cumplimiento de las plantas especiales de beneficio de aves de corral de que trata el presente reglamento técnico, serán establecidos mediante resolución que para tal efecto expida el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, dentro de los treinta (30) días siguientes a la publicación del presente acto administrativo.

Parágrafo 2°. El plazo máximo para que las plantas especiales de beneficio de aves de corral presenten el Plan Gradual de Cumplimiento, es de seis (6) meses contados a partir de la fecha de expedición de los requisitos para el Plan Gradual de Cumplimiento establecidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.

Parágrafo 3°. Sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar por el incumplimiento del plazo previsto en el presente artículo, las plantas especiales de beneficio de aves de corral que presenten el Plan Gradual de Cumplimiento con posterioridad a la fecha determinada, tienen como plazo máximo para la ejecución de dicho Plan el término establecido en el artículo 11 del Decreto 2380 de 2009, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.

Parágrafo 4°. Las plantas de beneficio de aves de corral que hayan presentado el Plan Gradual de Cumplimiento ante el Invima, pueden presentar modificaciones, adiciones o reformas a dicho plan, para ser consideradas plantas especiales de beneficio de aves de corral dentro del plazo fijado en el presente artículo, teniendo en todo caso, como plazo máximo para la ejecución del mencionado plan el término establecido en el artículo 11 del Decreto 2380 de 2009, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.

CAPÍTULO V

Plantas especiales de beneficio de aves de corral nuevas

Artículo 56. *Plantas especiales de beneficio de aves de corral nuevas.* Las plantas especiales de beneficio de aves de corral, que sean construidas con posterioridad a la expedición del presente reglamento técnico y que no sean resultado de un Plan Gradual de Cumplimiento aprobado, son consideradas como plantas nuevas.

Parágrafo. Las plantas especiales de beneficio de aves de corral nuevas deben inscribirse ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, de acuerdo con los requisitos que esta entidad establezca.

TÍTULO III

DISPOSICIONES FINALES

CAPÍTULO I

Inspección, vigilancia y control

Artículo 57. *Inspección, 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, modificado por los Decretos 2965 de 2008 y 2380, 4131 y 4974 de 2009 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 58. *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 de acuerdo con los avances científicos y tecnológicos nacionales e internacionales aceptados, procederá a su revisión en un término no mayor a cinco (5) años contados a partir de la fecha de su entrada en vigencia, o antes, si se detecta que las causas que motivaron su expedición fueron modificadas o desaparecieron.

CAPÍTULO II

Medidas de seguridad y sanciones

Artículo 59. *Medidas de seguridad y régimen sancionatorio.* Las medidas de seguridad y el régimen de sanciones por el incumplimiento de lo dispuesto en el presente reglamento técnico será el consagrado en la Ley 09 de 1979 en concordancia con lo previsto en el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009 y en las disposiciones que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

CAPÍTULO III

Procedimientos administrativos

Artículo 60. *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 61. *Plantas especiales de beneficio de aves de corral nuevas.* A partir de la fecha de publicación en el **Diario Oficial** de la presente resolución, las plantas especiales de beneficio de aves de corral nuevas deben cumplir los requisitos establecidos en el presente reglamento técnico.

Artículo 62. *Vigencia.* De conformidad con el numeral 5 del artículo 9º de la Decisión 562 de 2003, el reglamento técnico que se expide mediante la presente resolución, rige a partir de la fecha de su publicación en el **Diario Oficial**. A partir del término previsto para la implementación del Plan Gradual de Cumplimiento establecido en el artículo 11 del Decreto 2380 de 2009, o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, todas las plantas especiales de beneficio de aves de corral en funcionamiento deben cumplir con lo establecido en la presente resolución.

Publíquese y cúmplase.

Dada en Bogotá, D. C., a 10 de febrero de 2011.

El Ministro de la Protección Social,

Mauricio Santa María Salamanca.