

RESOLUCIÓN 241 DE 2013

(enero 31)

Diario Oficial No. 48.699 de 9 de febrero de 2013

Ministerio de Salud y Protección Social

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

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

CONSIDERANDO:

Que mediante Decreto número 1500 de 2007, modificado por los Decretos números 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 y 2270 de 2012, se estableció el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, destinados para el consumo humano y se fijaron los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación;

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

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

Que el reglamento técnico que se establece con la presente resolución fue notificado a la Organización Mundial del Comercio (OMC), mediante el documento identificado con las

signaturas G/SPS/N/COL/239 y G/TBT/N/COL/178, del 27 de junio y 2 de julio de 2012, respectivamente.

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE:

TÍTULO I

OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Artículo 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 y prevenir las prácticas que puedan inducir a error o engaño a los consumidores.

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

TÍTULO II

CONTENIDO TÉCNICO

CAPÍTULO I

Definiciones

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

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

CAPÍTULO II

Plantas de beneficio y desprese

Artículo 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, el Plan Básico de Ordenamiento Territorial o el Esquema de Ordenamiento Territorial, según corresponda.

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

3. La planta deberá contar con patio de maniobras y áreas de cargue y descargue. En todo caso, deben ser de superficie tratada dura, de manera tal que se controle el levantamiento de polvo debido a las operaciones propias del establecimiento; tener declives adecuados y disponer de drenajes suficientes.

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

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

Artículo 6°. *Diseño y construcción.* Toda planta especial de beneficio de aves de corral deben cumplir con los siguientes requisitos:

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

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

12. Los techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidas, deben estar diseñados y contruidos de tal forma que impidan la acumulaci3n de suciedad y contar con acabados en materiales sanitarios.

13. Las estructuras elevadas, rampas, escaleras y sus accesorios deben estar dise1ados con material resistente, con acabados sanitarios y ubicarse de tal forma que eviten la contaminaci3n 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 contra flujos de aire que generen contaminaci3n. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos no deben permitir el ingreso de plagas.

15. Las ventanas y dem1as aberturas deben estar contruidas de tal forma que impidan la acumulaci3n de suciedad, faciliten su limpieza, desinfecci3n y eviten el ingreso de plagas y partculas.

16. Las1reas donde se procesa, manipula o almacena carne y productos c1rnicos comestibles de aves de corral, deben estar separadas de las1reas de productos no comestibles para evitar la contaminaci3n cruzada.

17. Las1reas en donde se procesa, manipula, almacena o inspeccionan la carne y los productos c1rnicos comestibles de aves de corral, deben tener la iluminaci3n necesaria en cuanto a intensidad y protecci3n.

18. Cada1rea o secci3n debe encontrarse claramente se1alizada en cuanto a accesos, circulaci3n, servicios y seguridad, entre otros.

19. Contar con1reas independientes que aseguren el bienestar de los animales y el desarrollo del proceso de beneficio bajo condiciones higi3nicas, evitando la contaminaci3n de la carne y los productos c1rnicos comestibles de aves de corral.

20. El dise1o y construcci3n de la planta especial de beneficio de aves de corral debe evitar el ingreso de animales, personas y veh1culos, sin el debido control o, contar con un cerco perimetral que garantice las anteriores condiciones.

Art1culo 7°. *Sistemas de drenajes*. Los sistemas de drenaje deben cumplir con los siguientes requisitos:

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

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

1. Ventilación suficiente para controlar la condensación en las instalaciones donde se procese, empaque la carne, productos cárnicos comestibles de aves de corral y asegurar las condiciones de bienestar de los empleados.
2. El flujo de aire no debe ir de un área sucia a una limpia.

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

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

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

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

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

2.1 550 lux en todos los puntos de inspección, salas de sacrificio, procesamiento 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.

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

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

1. **Baños y vestieres.** Deben:

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

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

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

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

1.5 Debe existir separación física entre 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, jabón y desinfectante o cualquier otro elemento que cumpla con la función de lavar y desinfectar las manos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.2 Disponer al menos de las siguientes instalaciones:

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

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

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

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

3.2 Contar con espacio y/o instalación para el lavado, desinfección y almacenamiento de delantales con colgadores contruidos en material sanitario.

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

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

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

1. Los residuos generados durante el proceso de beneficio serán manejados de tal forma que se evite la contaminación de la carne, productos cárnicos comestibles de aves de corral, equipos y áreas de proceso.
2. Los recipientes utilizados para almacenar los productos cárnicos no comestibles y decomisos serán de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección. Su diseño será tal, que su uso no provoque la creación de condiciones insalubres. Estos no se emplearán para almacenar ningún producto comestible, portarán una marca notoria y distintiva que identifique los usos permitidos.
3. Sistemas o carros exclusivamente destinados para recibir la carne y los productos cárnicos comestibles de aves de corral declarados no aptos para el consumo humano. Estos serán herméticos, 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 número 2676 de 2000 modificado por los Decretos números 1669 de 2002 y 4126 de 2005 y en la Resolución número 1164 de 2002, la norma que los modifique o sustituya o, con un sistema de incineración debidamente regulado.

Parágrafo 1°. El desarrollo de las actividades para el manejo de residuos está sujeto a la legislación sanitaria y ambiental que sobre la materia expidan los Ministerios de Salud y Protección Social y de Ambiente y Desarrollo Sostenible, respectivamente.

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

Artículo 12. *Calidad del agua.* Para su funcionamiento, las plantas especiales de beneficio de aves de corral deben garantizar el suministro de agua potable y las condiciones para almacenar,

monitorear, mantener la calidad del agua, temperatura, presión y distribución hacia todas las áreas, además de las siguientes condiciones:

1. El tanque de almacenamiento debe ser construido o revestido en materiales que garanticen la potabilidad del agua con una capacidad mínima para terminar las labores del proceso y realizar operaciones de limpieza y desinfección.
2. Las tuberías de agua potable deben permitir la transferencia de cantidades de agua suficientes a los lugares del establecimiento donde sean necesarias y, en caso de contar con sistema de vapor, dispondrá de cheques u otro sistema para evitar el paso de vapor y reflujos indeseados.
3. El establecimiento debe identificar el sistema hidráulico de la planta.
4. Disponer de un plano del sistema hidráulico de la planta y contar con el manual para su operación.
5. Disponer de agua potable con presión adecuada para el desarrollo de las operaciones del proceso y las actividades de limpieza y desinfección.
6. Únicamente se podrá utilizar agua no potable en la ducha 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 aves de corral, carne, productos cárnicos comestibles de aves de corral, las superficies en contacto con los productos y los materiales de empaque deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Estado de salud.
2. Capacitación.
3. Prácticas higiénicas y medidas de protección.

Artículo 14. *Estado de salud.* El personal manipulador debe acreditar su aptitud para manipular alimentos mediante reconocimiento médico, soportado por el examen físico y clínico que debe efectuarse como mínimo una vez al año o cada vez que se considere necesario, por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen.

Los documentos de soporte deben reposar en la sede de trabajo del manipulador y estar a disposición de la autoridad sanitaria competente.

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

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

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

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

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

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

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies en contacto con este.

2. Usar ropa de trabajo de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento, sin bolsillos ubicados por encima de la cintura.

3. Cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo, en forma segura, para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.

4. Por razones de bioseguridad la limpieza y desinfección de la ropa de trabajo son responsabilidad del establecimiento, pudiendo realizarlas dentro o fuera de las instalaciones de la planta.

5. El manipulador de alimentos no puede salir e ingresar del establecimiento vestido con la ropa de trabajo.

6. Lavarse y desinfectarse las manos, antes de comenzar su labor, cada vez que salga y regrese al área asignada, después de manipular cualquier material u objeto que pueda representar un riesgo de contaminación para el alimento.

7. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y, en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas.

8. No se permite el uso de maquillaje.

9. El manipulador debe contar con todos los elementos de protección, según la actividad desarrollada.

10. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso, será obligatorio el uso de tapabocas que cubra nariz y boca mientras se manipula el alimento.

11. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

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

13. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
14. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y, ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de estos, no exime al operario de la obligación de lavarse y desinfectarse las manos.
15. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.
16. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa, debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
17. Los manipuladores no deben sentarse ni acostarse en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.
18. La empresa es responsable de suministrar la ropa de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria en cada turno o cada vez que se requiera.
19. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se deben ubicar en sitios estratégicos, avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su aplicación durante la manipulación de los alimentos.
20. Las personas que actúen en calidad de visitantes de las áreas de fabricación, deben cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas en la presente reglamentación, para lo cual la empresa proveerá los elementos necesarios.

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

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

1.1 Sección de recepción.

1.2 Sección de sacrificio.

2. Área de escaldado y desplume.

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

3.1 Sección de evisceración y lavado.

3.2 Sección de enfriamiento y empaque.

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

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

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

1. Requisitos de las instalaciones

1.1 Contar con un sistema arco de desinfección o sistema equivalente, para desinfectar los vehículos a la salida de la planta de beneficio.

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

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

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

2. Requisitos de los equipos y utensilios

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

3. Requisitos para las operaciones

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

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

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

1. Requisitos de las instalaciones

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

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

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

1.4 Disponer de un sistema de recolección de sangre suficiente para atender los volúmenes de proceso en la planta. Este sistema debe garantizar un manejo seguro de la sangre de manera que

se prevenga la contaminación cruzada, ser de evacuación permanente y conducir los residuos a las instalaciones apropiadas para su almacenamiento hasta su disposición final.

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

2. Requisitos de los equipos y utensilios

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

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

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

3. Requisitos para las operaciones

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

3.2 Las aves serán insensibilizadas antes de ser sangradas.

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

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

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

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

3.6.1 No producir la muerte de las aves.

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

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

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

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

3.9 El tiempo mínimo de sangría es de 90 segundos.

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

1. Requisitos de las instalaciones

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

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

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

2. Requisitos de los equipos y utensilios

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

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

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

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

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

3. Requisitos para las operaciones

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

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

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

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

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

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

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

1. Requisitos de las instalaciones

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

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

2. Requisitos de los equipos y utensilios

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

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

3. Requisitos para las operaciones

3.1 Las operaciones mínimas en esta área son:

3.1.1 Corte de traque y de esófago.

3.1.2 Corte y extracción de la cloaca.

3.1.3 Corte del abdomen.

3.1.4 Extracción del paquete visceral.

3.1.5 Separación de vísceras comestibles de las no comestibles.

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

3.1.7 Extracción de grasa de mollejas.

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

3.1.9 Extracción de pulmones y órganos reproductivos.

3.1.10 Corte del cuello.

3.1.11 Extracción de buche y tráquea.

3.1.12 Separación del cuello y cabeza de la canal.

3.1.13 Inspección interna y externa de la canal.

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

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

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

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

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

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

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

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

3.9 Todos los desperdicios provenientes de las operaciones de 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 acordes con el volumen de beneficio.

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

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

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

3. Requisitos para las operaciones

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5. Área de máquinas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Artículo 30. Acciones correctivas de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Todo establecimiento debe tomar las acciones correctivas apropiadas

cuando él mismo, o la autoridad sanitaria determine que los POES no son eficaces, a fin de evitar la contaminación directa o indirecta de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves de corral.

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

Artículo 31. *Registros*. Todo establecimiento mantendrá registros diarios para documentar la implementación, la supervisión y toda acción correctiva que se tome. Los responsables de la implementación y la supervisión de los POES deben firmar y fechar los registros.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tabla 1

Inspección

Tipo de Ave	% Total de muestra para	Distribución de la inspección
-------------	-------------------------	-------------------------------

	inspección						
		% Inspección Ante mórtem	% Inspección post mórtem				
		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 Especies	15	20	40	20	15	5	

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

1. Exigir los requisitos expedidos y regulados por el ICA relacionados con la movilización de aves.
2. Identificar los lotes que demuestren evidencia clara de ser afectados con una enfermedad o una condición que pudieran hacer a las canales de aves de corral y sus partes, no aptas para el consumo humano.
3. Identificar los animales que podrían representar una amenaza para la salud del personal que manejan las diferentes operaciones del proceso.

4. Identificar los lotes sospechosos de haber sido tratados con antibióticos u otros agentes quimioterapéuticos basados en el certificado sanitario de granjas.

5. Identificar los lotes o aves de corral sospechosas que pueden dar lugar a una contaminación de sus canales y sus partes durante las operaciones del proceso, que pueda alterar las condiciones de inocuidad del producto.

6. Identificar los lotes sospechosos de presentar enfermedades de notificación obligatoria o enfermedades exóticas.

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

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

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

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

1. Plumas erizadas.

2. Inflamación de cabeza y ojos.

3. Secreciones por nariz y ojos.

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

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

Artículo 40. *Aves condenadas decomisadas.* Los lotes de aves de corral o las aves de corral condenadas en la inspección ante mórtem serán identificados con la etiqueta de condenadas, la

cual contendrá la información del lote, el nombre y la dirección del propietario y la causa de la condena. Las aves condenadas deben ser insensibilizadas y sacrificadas y no pasar a las áreas de proceso del establecimiento. Las aves condenadas después de ser sacrificadas serán enviadas al área de residuos, para operaciones de destrucción, inutilización o desnaturalización a que haya lugar.

Se consideran causales de condena-decomiso, las siguientes:

1. Cuando la inspección ante mórtem revele la presencia de una enfermedad o estado anormal que pueda motivar el decomiso total de la canal y los productos cárnicos comestibles.
2. Cuando constituya un riesgo para los manipuladores o pueda contaminar los locales, equipos y utensilios de la planta de beneficio, así como otras canales.
3. Todo animal que llegue muerto al área de recepción o muera cuando se encuentre en esta área, será decomisado y dictaminado como no apto para el consumo humano.
4. Toda la carne de ave de corral proveniente de aves sometidas a tratamientos expuestas a sustancias que puedan originar residuos en tejidos comestibles que impliquen peligro para la salud pública.

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

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

1. **Sin restricción.** El beneficio será sin restricción, cuando el certificado sanitario de la granja acredite la condición sanitaria del lote, cuando el mismo se presente sano, sin defectos importantes y se considere apto para entrar al proceso de beneficio por parte del inspector oficial.
2. **Con algún tipo de restricción.** Los lotes o animales que después de la inspección ante mórtem hayan sido sometidos a algún tipo de restricción deben clasificarse en las siguientes categorías de dictamen, siendo documentado:

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

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

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

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

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

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

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

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

6. No se podrá retirar del establecimiento ningún órgano, víscera, canal o parte de la misma mientras el inspector oficial no haya terminado la inspección y emitido el dictamen final.

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

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

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

1.1 Color y olor asociados a procesos patológicos.

1.2 Caquexia.

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

1.4 Tumores múltiples.

1.5 Abscesos múltiples.

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

1.7 Ascitis, con evidencia de afección sistémica.

1.8 Cianosis.

1.9 Mal sangrado, caracterizado por un color rojo fuerte.

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

1.11 Hematomas múltiples.

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

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

1.14 Sinovitis purulenta.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tabla 2 Procedimientos de referencia para la inspección post- mórtem

ENFERMEDADES ESTADOS PATOLÓGICOS O ANOMALÍAS Y SITUACIONES ESPECIALES	DICTAMEN	CONSTATAACIONES GENERALES	
	CANAL	VÍSCERAS	
1. Abscesos	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	DECOMISO TOTAL	Los abscesos o lesiones supurativas, cuando no influyen en el estado general de las canales ocasionarán un decomiso parcial.
2. Aerosaculitis	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con evidencia de recubrimiento extensivo de los sacos aéreos con aerosaculitis o aquellas con compromiso sistémico serán condenadas totalmente. Las canales menos afectadas podrán ser rechazadas

			parcialmente después de la remoción completa de los tejidos involucrados en la lesión. Las vísceras siempre serán condenadas.
3. Ascitis	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con evidencia de afección sistémica serán condenadas totalmente. Las canales menos afectadas podrán ser rechazadas parcialmente después de la remoción completa de los tejidos involucrados en la lesión. Las vísceras siempre serán condenadas.
4. Procesos inflamatorios (artritis, celulitis, dermatitis, salpingitis, colibacilosis, pericarditis, peritonitis, 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. Sobreescaldado	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con evidencia de escaldado excesivo serán condenadas totalmente.
13. Olor	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con olores asociados a residuos químicos o sustancias prohibidas deben ser retenidas para su análisis, tras lo cual podrán ser aprobadas o condenadas.
14. Osteomielitis	DECOMISO TOTAL O PARCIAL		Las canales con evidencia de osteomielitis serán condenadas parcial o totalmente dependiendo su extensión.
15. Parasitismo	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	DECOMISO TOTAL	Se condenarán los órganos afectados o las partes de la canal que se encuentren infestados o que muestren lesiones

			de dicha infestación, si toda la canal está afectada o si hay cambios sistémicos se condenará toda la canal.
16. Septicemia	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Todas las aves que en el examen ante o post-mortem presenten síntomas o fueren sospechosas de tuberculosis, seudos-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 al consumo humano, deben ser condenadas totalmente.

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

TÍTULO III

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

CAPÍTULO I

Inspección, vigilancia, control y sanciones

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

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

Artículo 47. *Revisión y actualización.* Con el fin de mantener actualizadas las disposiciones del Reglamento Técnico, que se establece mediante la presente resolución, el Ministerio de la Protección Social lo revisará en un término no mayor a cinco (5) años contados a partir de la fecha de su entrada en vigencia o en el momento en que se determine que las causas que motivaron su expedición fueron modificadas o desaparecieron.

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

CAPÍTULO II

Disposiciones finales

Artículo 49. *Notificación.* El reglamento técnico que se establece mediante la presente resolución será notificado a través del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, en el ámbito de los convenios comerciales en que sea parte Colombia.

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

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

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

Notifíquese, publíquese y cúmplase.

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

El Ministro de Salud y Protección Social,

Alejandro Gaviria Uribe.