

RESOLUCIÓN 562 DE 2016

(febrero 25)

Diario Oficial No. 49.798 de 26 de febrero de 2016

Ministerio de Salud y Protección Social

*Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne de chigüiro (*Hydrochoerus hydrochaeris*), destinada para el consumo humano y las disposiciones para su beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación.*

El Ministerio de Salud y Protección Social, en ejercicio de sus atribuciones legales, en especial, de las conferidas en las Leyes 9ª de 1979, 170 de 1994, el numeral 30 del artículo 2º del Decreto-ley 4107 de 2011 y en desarrollo del Decreto número 1500 de 2007 y sus modificaciones, y

CONSIDERANDO:

Que mediante Decreto número 1500 de 2007 y sus modificaciones, 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 y 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, en lo atinente a la categorización de las plantas de beneficio animal, determinado mediante el Decreto número 1500 de 2007;

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

Que el reglamento técnico que se establece con la presente resolución, surtió el proceso de notificación internacional a través del punto de contacto a la Organización Mundial del Comercio (OMC) y a la Secretaría General de la Comunidad Andina, mediante documento

identificado con las siglas G/SPS/N/COL/252 y G/TBT/N/COL/206 del 4 y 5 de junio de 2014, respectivamente;

En virtud de lo expuesto,

RESUELVE:

TÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1°. *Objeto.* La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se determinan los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, importación, exportación y transporte de la carne proveniente de chigüiros, que haya sido destinada para el consumo humano, con el fin de proteger la vida, la salud y prevenir las prácticas que puedan inducir a error a los consumidores.

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

2.1. Las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades en los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización y expendio de carne proveniente de chigüiros, destinada para el consumo humano.

2.2. Las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades de transporte de carne proveniente de chigüiros, destinada para el consumo humano.

2.3. Las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades de importación y exportación de carne proveniente de chigüiros, independientemente de que cuenten o no con establecimientos para el desarrollo de dicha actividad.

2.4. La carne proveniente de chigüiros, destinada al consumo humano y que se comercialice en el territorio nacional.

Artículo 3°. *Definiciones.* Para efectos de la aplicación de lo dispuesto en la presente resolución, adicional a las definiciones adoptadas mediante el Decreto número 1500 de 2007 y sus modificaciones, se tendrán en cuenta las siguientes definiciones:

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

3.2. **Carne Producto de la Caza:** carne destinada al consumo humano, obtenida a partir de animales insensibilizados o sacrificados antes de su ingreso a la planta de beneficio animal.

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

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

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

3.6. **Sección:** espacio habilitado dentro de un área que no requiere una delimitación física pero que debe estar claramente identificado y señalizado.

TÍTULO II

PLANTAS DE BENEFICIO ANIMAL CATEGORÍA NACIONAL

CAPÍTULO I

Estándares de ejecución sanitaria

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

4.1. Localización y accesos.

4.2. Diseño y construcción.

4.3. Sistemas de drenajes.

4.4. Ventilación.

4.5. Iluminación.

4.6. Instalaciones sanitarias.

4.7. Control integrado de plagas.

4.8. Manejo de residuos líquidos y sólidos.

4.9. Calidad del agua.

4.10. Operaciones sanitarias.

4.11. Personal manipulador.

4.12. Instalaciones, equipos y utensilios.

Artículo 5°. *Localización y accesos.* La planta de beneficio animal de categoría nacional debe cumplir con los siguientes requisitos:

5.1. 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.

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

5.3. 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.

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

Artículo 6°. *Diseño y construcción.* La planta de beneficio animal de categoría nacional, debe cumplir con los siguientes requisitos:

6.1. Contar con áreas independientes que aseguren el desarrollo de las operaciones bajo condiciones higiénicas, evitando la contaminación de la carne.

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

6.3. 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.

6.4. Las instalaciones deben ser cerradas y las respectivas construcciones sólidas; mantenerse en buen estado de conservación, tener dimensiones suficientes para permitir el procesamiento, manejo y almacenamiento, de manera que no se produzca contaminación del producto y se impida el ingreso de plagas.

6.5. El diseño de la sala debe tener flujo unidireccional, en secuencia lógica del proceso desde el ingreso de los animales hasta su despacho, evitando retrasos y flujos cruzados.

6.6. Contar con energía eléctrica y un plan de contingencia que garantice el funcionamiento de las áreas y secciones a fin de mantener la inocuidad del producto.

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

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

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

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

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

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

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

6.14. Las áreas donde se procesa, manipula o almacena carne, deben estar separadas de las áreas de productos no comestibles para evitar la contaminación cruzada.

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

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

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

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

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

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

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

7.4. Evitar las condiciones de contracorriente e interconexiones entre sistemas de cañerías que descargan aguas industriales y aguas domésticas.

7.5. Disponer aguas residuales mediante sistemas separados para aguas industriales y domésticas, evitando el retorno de las aguas residuales, gases y vapores generados en la planta de beneficio.

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

7.7. No podrá existir escurrimientos de líquidos desde las áreas sucias hacia las áreas limpias.

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

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

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

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

8.4. Cuando se suministre aire del exterior, este no debe generar riesgo de contaminación a las áreas de proceso.

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

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

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

9.2.1. 550 lux en todos los puntos de inspección, salas de sacrificio, procesamiento o deshuese y áreas en las que se trabaje con cuchillos, rebanadoras, molinos y sierras.

9.2.2. 220 lux en otras áreas de trabajo como almacenamiento, lavamanos y filtros sanitarios.

9.2.3. 110 lux en las demás áreas.

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

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

10.1. Sanitarios y vestieres. Los sanitarios y vestieres deberán:

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

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

10.1.3. Los vestieres y sanitarios deben estar ubicados convenientemente con respecto al lugar de trabajo.

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

10.1.5. Debe existir separación física entre vestieres y sanitarios.

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

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

10.1.8. Por cada veinte (20) personas, debe existir al menos un sanitario. Los sanitarios deberán estar separados e identificados por género.

10.1.9. Debe contar con recipientes para depósito de residuos en material sanitario.

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

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

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

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

10.1.14. Los sistemas de ventilación y sistemas de extracción de olores no deben estar dirigidos a las áreas de proceso o a otras áreas en donde pueda generar riesgo de contaminación.

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

10.2. Filtros sanitarios

Debe existir como mínimo un filtro sanitario al ingreso de cada área, cuyo diseño y ubicación obligue al personal a usarlo. Dicho filtro debe cumplir con los siguientes requisitos:

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

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

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

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

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

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

Artículo 11. *Control integrado de plagas*. Toda planta de beneficio animal de categoría nacional, debe establecer e implementar un programa permanente para prevenir la presencia, el refugio y la cría de plagas, con enfoque de control integral, soportado en un diagnóstico inicial y medidas ejecutadas con seguimiento continuo, las cuales estarán documentadas y contarán con los registros para su verificación. Este programa puede ser ejecutado por la planta o por un tercero que se encuentre autorizado por la autoridad sanitaria competente.

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

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

12.2. Contar con un sistema de incineración para el manejo de los animales completos o partes de animales decomisados, que por sus características de riesgo no puedan ser utilizados en procesos de industrialización, siempre y cuando se dé cumplimiento en lo pertinente al Decreto número 351 de 2014 y la Resolución Conjunta número 1164 de 2002 expedida por este Ministerio y el de Ambiente y Desarrollo Sostenible, o la norma que los modifique o sustituya.

Parágrafo 1°. La planta es responsable de la evacuación, transporte externo y disposición final de los residuos y deberá contar con registros para su verificación. El establecimiento podrá contratar con un gestor de residuos sólidos.

Parágrafo 2°. El desarrollo de estas actividades está sujeto al cumplimiento de la legislación sanitaria y ambiental que expidan los Ministerios de Salud y Protección Social y de Ambiente y Desarrollo Sostenible, dentro de sus competencias.

Artículo 13. *Calidad del agua.* Para su funcionamiento, las plantas de beneficio animal de categoría nacional, deben garantizar el suministro de agua y las condiciones para almacenar, monitorear, mantener la calidad del agua, y su temperatura, presión y distribución hacia todas las áreas, además de las siguientes condiciones:

13.1. El tanque de almacenamiento debe ser construido o revestido en materiales que garanticen la potabilidad del agua con una capacidad mínima para operar durante un (1) día de proceso, a razón de 250 litros por animal, o una cantidad menor si cumple el objetivo de inocuidad del proceso y del producto.

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

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

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

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

Artículo 14. *Personal manipulador.* Todas las personas que trabajan en contacto directo con los animales, la carne, las superficies en contacto con los productos y los materiales de empaque deben cumplir con los siguientes requisitos:

14.1. Estado de salud.

14.2. Capacitación.

14.3. Prácticas higiénicas y medidas de protección.

Lo anterior, sin perjuicio de las normas de salud ocupacional.

Artículo 15. *Estado de salud.* El personal manipulador debe encontrarse en un estado de salud que no afecte el producto en la actividad que realiza. Para tal fin, debe acreditar su aptitud para manipular alimentos mediante reconocimiento médico, soportado por el examen físico y clínico que debe efectuarse como mínimo una vez al año o cada vez que se considere necesario, por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente, después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen.

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

La dirección de la empresa o establecimiento tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar la carne 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 1°. En todo caso, se debe proteger al personal en su salud e integridad.

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

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

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

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

Artículo 17. *Prácticas higiénicas y medidas de protección*. La planta de beneficio animal de categoría nacional está obligada a garantizar que todo el personal interno o externo, que tenga acceso a las áreas de producción, almacenamiento y despacho, cumpla con los siguientes requisitos:

17.1. 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.

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

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

17.4. Por razones de bioseguridad la limpieza y desinfección de la ropa son responsabilidad del respectivo establecimiento, pudiendo realizarlas dentro de las instalaciones de la planta, en cuyo caso se contará con un área de lavandería o podrá contratarse el respectivo servicio.

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

17.6. El personal manipulador debe 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.

17.7. El personal manipulador debe 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.

17.8. No se permite el uso de maquillaje.

17.9. El personal manipulador deberá contar con todos los elementos de protección, según la actividad desarrollada.

17.10. 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.

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

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

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

17.14. 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.

17.15. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos. En todo caso, se deberá respetar lo previsto en la Ley 1335 de 2009.

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

17.17. Los manipuladores no deben sentarse ni acostarse en lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.

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

17.19. 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.

17.20. Todas las personas que actúen en calidad de visitantes de las áreas de fabricación, diferentes al personal manipulador de la carne y productos cárnicos comestibles deben cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas en la presente reglamentación, para lo cual la empresa debe proveer los elementos necesarios.

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

Artículo 18. *Instalaciones, equipos y utensilios.* Se debe garantizar que las instalaciones, los equipos y los utensilios, no generen contaminación de la carne, faciliten las labores de limpieza y desinfección y permitan el desarrollo de las operaciones propias del proceso, así como la inspección. Igualmente, los equipos y utensilios deben ser diseñados, construidos, instalados y mantenidos, cumpliendo las condiciones sanitarias para su funcionamiento.

Artículo 19. *Requisitos de las instalaciones, equipos y utensilios en las plantas de beneficio.* Estos requisitos se establecen de acuerdo con las operaciones que se realizan en el establecimiento en sus diferentes áreas, así:

19.1. Área de ingreso.

19.2. Área de corrales.

19.3. Sala de sacrificio y faenado.

19.3.1. Área de insensibilización, sangría e intermedia o de procesamiento.

19.3.2. Área de terminación o salida.

19.4. Área de refrigeración y/o congelación.

19.5. Área de desposte, si la planta de beneficio animal de categoría nacional realiza esta actividad.

19.6. Área de despacho.

19.7. Otras instalaciones.

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

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

20.1. Las vías interiores deben ser de superficie dura, tratada o pavimentada a fin de controlar el levantamiento de polvo debido a las operaciones.

20.2. Contar con un sistema de desinfección para los vehículos que transportan animales al ingreso y salida de la planta de beneficio animal de categoría nacional.

20.3. La zona de desembarque de animales debe estar comunicada directamente con el corral de recepción.

20.4. La rampa de desembarque debe ser de materiales lavables, desinfectables, con pisos antideslizantes y con una pendiente que garantice el bienestar animal.

20.5. La superficie del piso y paredes deberá garantizar el bienestar animal.

20.6. La planta de beneficio debe contar con una sección para el lavado de vehículos, la cual deberá estar ubicada de tal forma que no genere riesgo de contaminación para el proceso de beneficio. Si durante el ingreso a la planta de beneficio se detectan animales sospechosos de enfermedades infectocontagiosas, el vehículo debe ser lavado y desinfectado cumpliendo con el procedimiento documentado el cual debe involucrar la disposición adecuada de los residuos líquidos y sólidos resultantes de esta actividad.

Artículo 21. Área de corrales. Debe cumplir con los siguientes requisitos:

21.1. Requisitos generales

21.1.1. Disponer de corrales independientes de recepción, sacrificio y observación, los cuales deben estar identificados, numerados y contar con un sistema que permita la adecuada observación de todos los animales. Su capacidad debe estar de acuerdo con el volumen de sacrificio.

21.1.2. Para la ubicación de los corrales se debe garantizar una separación entre éstos y la planta de proceso, con el fin de evitar contaminación para el producto.

21.1.3. Los pasillos o calles de distribución de los corrales deben ser construidos en materiales lavables, desinfectables, con pisos antideslizantes y tener un ancho que permita un flujo de los semovientes y operarios.

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

21.1.5. Contar con bebederos de material sanitario, con o sin carga automática de agua que garantice la inocuidad del producto, la cual debe cumplir con los criterios de agua para uso industrial, de conformidad con lo establecido en el Decreto número 1594 de 1984 o la norma que lo adicione, modifique o sustituya.

21.1.6. Contar con instalaciones o utensilios para la alimentación en caso de requerirse y contar con el respectivo procedimiento.

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

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

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

21.1.10. Contar con iluminación artificial o natural, de buena calidad y de intensidad suficiente para asegurar que se realicen las actividades de inspección ante mortem y se mantengan las condiciones de limpieza de los corrales.

21.1.11. Estar contruidos de tal forma que se eviten las lesiones de los animales y operarios durante la movilización o estadía en los mismos.

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

21.2. Requisitos específicos

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

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

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

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

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

21.2.3.3. Debe permitir realizar el examen clínico y la toma de muestras.

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

21.2.4. Baño de animal. Se llevará a cabo mediante un sistema que lave uniformemente todo el animal y empleando para ello agua para uso industrial. El lavado del semoviente debe ser suspendido a una distancia que garantice el escurrimiento, antes de ingresar a la trampa de aturdimiento.

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

21.3. Requisitos de operación

21.3.1. Los animales deben ingresar al establecimiento con el tiempo necesario para garantizar la inspección ante mortem y el descanso del animal, previo al beneficio.

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

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

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

Parágrafo. El escaldado y depilado se dará si el animal no es sometido a desollado.

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

Artículo 24. *Sección de insensibilización y sangría.* Esta área debe cumplir con los siguientes requisitos:

24.1. Requisitos de las instalaciones

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

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

24.1.3. Para la insensibilización, se debe contar con un cajón o una forma de insensibilización de los animales construido en material sólido y sanitario, con piso antideslizante y con la inclinación adecuada para garantizar las condiciones de bienestar del animal.

24.1.4. Disponer de un sistema independiente de recolección de sangre.

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

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

24.2. Requisitos de los equipos y utensilios

24.2.1. Los equipos y utensilios deben estar contruidos en material sanitario con diseño que evite la contaminación y ser acordes con el volumen del beneficio.

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

24.2.3. Contar con dispositivos para elevar o izar con una capacidad y velocidad que aseguren el rápido izamiento al riel de sangría y continuar con el proceso.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

24.2.13. El sistema empleado para el depilado debe evitar lesiones en la piel de la canal.

No se permite el flameado con combustible directo sobre la canal como técnica de depilado o chamuscado de los chigüiros.

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

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

24.3. Requisitos para las operaciones

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

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

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

24.3.3.1. Inmersión total de la canal en tanque escaldador con agua potable, la cual debe contar con una temperatura determinada, de forma tal que garantice eficiencia en el proceso sin alterar la calidad de la canal por sobreescaldado.

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

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

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

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

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

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

Artículo 25. *Sección intermedia o de procesamiento.* En esta sección se realizarán las operaciones de faenamiento posteriores al depilado o descuere hasta el eviscerado y debe cumplir con los siguientes requisitos:

25.1. Requisitos de las instalaciones

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

25.1.2. Contar con un área de cabezas, cuando en la planta se realice la separación de las mismas.

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

25.2. Requisitos de los equipos y utensilios

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

25.2.2. Los equipos y utensilios mínimos necesarios requeridos son:

25.2.2.1. Rieles aéreos, plataforma.

25.2.2.2. Polipasto de transferencia si el sistema de la planta lo requiere.

25.2.2.3. Mesones y colgadores para la inspección.

25.2.2.4. Sistemas o medios de traslados mecánicos de cabezas.

25.2.2.5. Conductos o sistema de comunicación con la sala de pieles, que evite el riesgo de contaminación de la carne, solamente si el animal se desuella.

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

25.3. Requisitos para las operaciones

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

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

25.3.2.1. Lavar la cabeza a presión por boca y nariz para eliminar los restos de sangre y otros contaminantes.

25.3.2.2. Las canales y cabezas se enumerarán correlativamente de tal manera de no pierdan su identificación.

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

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

25.3.5. El retiro de los productos cárnicos no comestibles debe evitar la contaminación de la canal.

25.3.6. El traslado de los productos cárnicos no comestibles desde el área de faenamiento se efectuará de forma que eviten cualquier riesgo de contaminación.

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

Artículo 26. Área de terminación y salida. En esta área se realizarán las operaciones posteriores a la evisceración hasta el despacho de la canal, la cual puede enviarse al área de desposte cuando esta se encuentra dentro de la planta o autorizar su salida de la misma.

Estará conformada por:

26.1. Área de acondicionamiento de la canal.

26.2. Cuartos de refrigeración, congelación (cuando se realice esta actividad) y almacenamiento.

26.3. Sala de desposte. Cuando aplique.

26.4. Área de despacho.

Artículo 27. Área de acondicionamiento de la canal. Esta área debe cumplir con los siguientes requisitos:

27.1. Requisitos de las instalaciones

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

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

27.1.3. En esta zona no deben existir puertas de acceso directo desde el exterior de la planta.

27.2. Requisitos de los equipos y utensilios

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

27.2.2. Los equipos mínimos son:

27.2.2.1. Riel para el transporte de canales.

27.2.2.2. Equipos o utensilios para partir las canales.

27.2.2.3. Plataforma de inspección de tolerancia cero realizada por el establecimiento.

27.2.2.4. Riel de destino a cámaras de frío.

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

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

27.3. Requisitos para las operaciones:

27.3.1. En esta área se realizarán las siguientes operaciones:

27.3.1.1. La inspección cero tolerancia por parte del establecimiento.

27.3.1.2. Ubicación e inspección de ganglios. Fase final de la inspección médicoveterinaria.

27.3.1.3. Lavado y desinfección de canales.

27.3.2. Las operaciones desarrolladas en esta área deben garantizar la inocuidad de la carne.

Artículo 28. *Cuartos de refrigeración, congelación y almacenamiento.* Todas las plantas de beneficio y desposte deben contar con cuartos fríos de refrigeración y/o congelación para el enfriamiento y almacenamiento de canales y carne.

28.1. Requisitos de las instalaciones:

28.1.1. Estar ubicados de forma tal que no se genere la posibilidad de contaminación de las canales.

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

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

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

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

28.2. Requisitos de los equipos y utensilios:

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

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

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

28.2.4. La altura del riel debe ser tal que las canales, al estar suspendida queden a una distancia del piso, que impida la contaminación de la misma.

28.3. Requisitos de las operaciones:

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

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

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

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

28.3.5. El almacenamiento de canales retenidas o sospechosas, debe cumplir con los requisitos establecidos para los cuartos de refrigeración y/o congelación.

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

28.3.7. La temperatura que debe alcanzar la carne es:

28.3.7.1. En Refrigeración de 7 °C medida en el centro de la masa muscular.

28.3.7.2. Congelación: Para carne será de -18 °C o menor.

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

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

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

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

Artículo 29. Área de desposte. Las plantas de desposte y las de beneficio que realicen desposte de la canal deben cumplir, además de los estándares de ejecución sanitaria, los siguientes requisitos:

29.1. Requisitos de las instalaciones:

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

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

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

29.2. Requisitos de los equipos y utensilios:

29.2.1. El ingreso y transporte de las canales, medias canales y cuartos de canal debe efectuarse en rieles aéreos con las mismas características exigidas para los cuartos de refrigeración.

En el traslado de las carnes se podrá utilizar cintas transportadoras de material sanitario.

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

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

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

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

29.3. Requisitos de las operaciones:

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

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

29.3.3. Exposición, disección y retiro de ganglios.

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

Artículo 30. Área de despacho. Todas las plantas de beneficio, desposte o almacenamiento de canales deben cumplir, además de los estándares de ejecución sanitaria, los siguientes requisitos:

30.1. Requisitos de las instalaciones

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

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

30.1.3. Los muelles de despacho deben ser usados solo para el tránsito de las canales.

30.2. Requisitos de las operaciones

30.2.1. El despacho de las canales y carne debe realizarse evitando la contaminación de estos productos.

30.2.2. La temperatura máxima a la que puede ser despachada la canal es de 7 °C, medida en el centro de la masa muscular y, para congelada, la temperatura será de -18 °C o menor.

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

Artículo 31. *Otras instalaciones.* Además de las áreas anteriormente señaladas, las plantas de beneficio contarán con:

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

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

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

31.4. Almacén de materiales de empaque. (Cuando aplique) la planta de beneficio deberá contar con un lugar destinado para el almacenamiento de los empaques, el cual se debe disponer en forma ordenada, de manera que se minimice su deterioro y evite su

contaminación. El rotulado debe corresponder al uso al que sea destinado y estar protegido para evitar su contaminación. Los empaques se inspeccionarán antes de su uso para evitar cualquier riesgo de contaminación.

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

31.6. Área social.

31.7. Área de máquinas.

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

31.9. Planta o sistema de tratamiento de aguas residuales.

31.10. Oficina o sección en área administrativa para la inspección oficial. Será de uso exclusivo de los inspectores oficiales y contará con equipo de cómputo necesario que permita ingresar la información al Sistema de Inspección Oficial.

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

Artículo 32. En las plantas de beneficio de porcinos se podrán beneficiar chigüiros, para lo cual se debe contar con un procedimiento avalado por la autoridad sanitaria competente y, en todo caso, no se podrá llevar a cabo el beneficio ni el almacenamiento de manera simultánea.

CAPÍTULO II

Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES)

Artículo 33. *Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).*

Cada establecimiento debe desarrollar e implementar los POES para reducir al máximo la contaminación directa o indirecta de la carne y los productos cárnicos comestibles, asegurando la limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el alimento, las instalaciones y los equipos, antes de dar comienzo a las operaciones y durante estas.

Artículo 34. *Desarrollo de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).* Para su desarrollo, los establecimientos deben tener en cuenta:

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

34.2. Que los POES tendrán fecha y firma de la persona con mayor autoridad en el sitio o la de un funcionario de alto nivel en el establecimiento. La firma significa que el establecimiento pondrá en cumplimiento los POES.

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

Artículo 35. *Implementación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).* Cada establecimiento llevará a cabo los POES cumpliendo con los siguientes requisitos:

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

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

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

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

Artículo 36. Mantenimiento de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Todo establecimiento debe evaluar permanentemente la efectividad de los POES para prevenir la contaminación directa o adulteración de los productos y revisarlos cuando sea necesario, para mantenerlos actualizados, reflejando los cambios en las instalaciones, equipos, utensilios, operaciones o personal, cuando ocurran.

Artículo 37. Acciones correctivas de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Todo establecimiento debe tomar las acciones correctivas apropiadas cuando el mismo o la autoridad sanitaria lo determine que los POES no son eficaces, a fin de evitar la contaminación directa o indirecta de los productos.

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

Artículo 38. Registros. Todo establecimiento mantendrá registros diarios suficientes para documentar la implementación, la supervisión y toda acción correctiva que se tome.

Los responsables de la implementación y la supervisión de los POES deben firmar y fechar los registros.

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

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

Artículo 39. Verificación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Esta verificación será responsabilidad de la autoridad sanitaria competente, para lo cual debe realizar:

39.1. Revisión documental de los POES.

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

39.3. Observación directa y, si se considera necesario, solicitará muestreo para evaluar las condiciones sanitarias en el establecimiento.

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

Artículo 40. *Manuales internos*. Toda planta de beneficio deberá contar con un manual que incluya los programas de mantenimiento de equipos e instalaciones, de proveedores y trazabilidad, los cuales deberán ser desarrollados como soporte del proceso de beneficio.

Estos programas deberán estar debidamente documentados y a disposición de la autoridad sanitaria competente.

CAPÍTULO III

Inspección ante mórtem y post mórtem

Artículo 41. *Inspección ante mórtem*. La inspección ante mórtem debe realizarse de conformidad con las siguientes directrices generales:

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

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

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

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

41.5. El dictamen ante mórtem de los animales destinados al consumo humano debe estar basado única y exclusivamente en consideraciones relativas a la inocuidad de la carne.

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

Artículo 42. Inspección en Plantas de Beneficio. La inspección en plantas de beneficio se desarrollará como mínimo por un Inspector Oficial - Médico Veterinario del Invima y los auxiliares del Inspector Oficial serán proveídos por la planta de beneficio quienes deben garantizar la inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles procesados en estos establecimientos. La asignación de la inspección oficial será establecida por el Invima.

Los auxiliares deben contar con autorización por parte del Invima, cumpliendo para ello, con el procedimiento establecido por dicho Instituto. Para el desarrollo de las actividades, los auxiliares deben dar cumplimiento a los procedimientos establecidos en los Manuales oficiales emitidos por el Invima.

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

Artículo 43. Ingreso de animales bajo control especial al beneficio. La admisión de los animales a la planta de beneficio estará bajo control especial, en los siguientes términos:

43.1. Cuando en el embarque haya animales muertos o enfermos, que sean sospechosos de enfermedad contagiosa.

43.2. Cuando exista sospecha en el sentido de que hubieran sido sometidos a tratamientos con medicamentos sin que se hayan cumplido los períodos o tiempos de retiro de carencia, o sometidos a influencias de factores ambientales que puedan hacer riesgoso el consumo de sus carnes.

43.3. Los animales admitidos bajo control especial serán mantenidos en corrales de aislamiento hasta que desaparezca la causa de restricción o los resultados de los exámenes practicados así lo determinen.

43.4. Si dentro de las 24 horas posteriores a la inspección ante mórtem no hayan sido sacrificados, los chigüiros deben ser reexaminados.

43.5. Todo animal que muera en los corrales de la planta de beneficio, cualquiera que sea la apariencia del mismo, será causa de decomiso total.

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

43.7. La inspección ante mórtem deberá ser inmediata para aquellos animales cuyo sacrificio de urgencia sea imprescindible para evitarle sufrimientos innecesarios. La canal y las vísceras de estos animales deberán ser, aisladas e identificadas a la espera de la inspección post mórtem.

Artículo 44. *Requisitos de inspección.* El inspector debe prestar especial atención al comportamiento de los animales y para ello se verificará:

44.1. La forma de permanecer en pie y en movimiento.

44.2. El estado de nutrición.

44.3. La reacción al ambiente.

44.4. El estado de la piel, mucosas y pelaje.

44.5. Aparato digestivo: salivación, consistencia y color de las heces.

44.6. El aspecto del sistema urogenital, incluida la vulva, las glándulas mamarias, el prepucio y escroto.

44.7. Aparato respiratorio: orificios de la nariz, membranas mucosas, mucosidad nasal, secreciones nasales, alteraciones de los senos nasales, frecuencia y tipo de respiración.

44.8. Las lesiones, tumefacciones o edemas.

44.9. La temperatura corporal de los animales sospechosos o evidentemente enfermos.

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

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

Artículo 45. *Autorización sin restricción.* Se autorizará sin ninguna restricción, el beneficio de un animal cuando la inspección ante mórtem determine que no existe ningún signo de afección o enfermedad y que se ha cumplido con el tiempo de descanso.

Artículo 46. *Beneficio bajo condiciones especiales.* El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) podrá disponer que un animal o lote de animales para consumo humano sea sometido a beneficio bajo condiciones especiales, en los siguientes casos:

46.1. Cuando la inspección ante mórtem determine la sospecha de una enfermedad o estado anormal que, de ser confirmada en la inspección post mórtem, justifique el decomiso total o parcial.

46.2. Cuando el animal o lote de animales hayan sido admitidos en la planta de beneficio bajo la condición de que se sometan a precauciones especiales, tal como en los casos de Tuberculosis o Reactores a la Prueba de Tuberculina, Brucelosis, Leptospirosis, Lesiones múltiples severas, Anasarca, Lesiones Nerviosas y otras enfermedades.

Parágrafo. Cuando durante el examen de los animales en pie, la autoridad sanitaria sospeche la existencia de alguna enfermedad infecto-contagiosa, debe recurrir al apoyo del laboratorio, tomar las muestras necesarias y enviarlas debidamente empacadas y marcadas para facilitar su manejo durante el transporte. El (los) animal(es) será(n) conducido(s) al corral de observación, una vez definida la situación se procederá según lo establecido en el procedimiento de inspección post mórtem.

Artículo 47. *Animales sospechosos.* Si durante la inspección ante mórtem la autoridad sanitaria establece la presencia de animales sospechosos, debe:

47.1. Emplear un dispositivo para identificar los animales sospechosos hasta que concluya la inspección post mórtem.

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

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

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

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

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

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

Artículo 48. *Manejo de las hembras paridas y los abortos.* En el caso de hembras paridas y abortos se seguirán los siguientes lineamientos:

48.1. Las hembras paridas, únicamente podrán ser sacrificadas en los términos establecidos en el numeral 2 de los requisitos de operación del artículo 21.

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

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

Artículo 49. *Dictamen final de la inspección ante mórtem*. Como resultado de la inspección ante mórtem, podrá formularse la siguiente categoría de dictámenes:

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

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

49.2.1. No apto para el consumo humano: Si durante la inspección ante mórtem se diagnostica una enfermedad o defecto que sea causal de inaptitud para el consumo humano, el sacrificio debe realizarse en la sala de sacrificio sanitario o bajo condiciones de sacrificio de emergencia y su disposición se sujetará a lo establecido en el presente reglamento.

49.2.2. Beneficio con precauciones especiales: Si en la inspección ante mórtem se sospecha de una enfermedad o defecto que en la inspección post mórtem justifique el decomiso total o parcial, el faenamiento se realizará en la sala de sacrificio sanitario o bajo condiciones de sacrificio de emergencia. En el caso de lotes que requieran un sacrificio especial se realizará al final de la jornada o un día especial en la sala de faenamiento.

49.2.3. Beneficio de emergencia: Este procedimiento se autorizará si debido a lesiones traumáticas recientes se puede evitar un sufrimiento innecesario o si el animal padece una afección que no impida que sea parcial o condicionalmente apto para el consumo y el retraso del faenamiento puede empeorar su estado. La inspección post mórtem se llevará a cabo inmediatamente después del sacrificio; la canal y las vísceras serán mantenidas separadas, aisladas e identificadas a la espera de la inspección post mórtem en el cuarto de retenidos.

El traslado hacia los cuartos fríos o área de retenidos según dictamen del inspector oficial, debe garantizar las condiciones de seguridad para el producto y evitar la contaminación de los demás productos que puedan estar almacenados.

Artículo 50. *Decomisos*. El decomiso durante la inspección ante mórtem es procedente en los siguientes casos:

50.1. Cuando la inspección ante mórtem revele la presencia de una enfermedad o estado anormal que pueda motivar el decomiso total de la canal, al comprobarse durante la inspección post mórtem.

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

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

50.4. Todo animal que en la inspección ante mórtem presente síntomas de rabia, tétano o cualquier enfermedad transmisible por contacto directo o ingestión, será decomisado totalmente e incinerado.

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

50.6. Todo animal que en la inspección ante mórtem presente afecciones de anasarca o edema generalizado, se identificará, marcará claramente como decomisado y se incinerará.

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

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

Artículo 51. *Beneficio de emergencia.* La autoridad sanitaria dispondrá que se lleve a cabo el beneficio de emergencia, cuando se presenten traumatismos accidentales graves que causen marcado sufrimiento o pongan en peligro la supervivencia del animal, o que con el transcurrir del tiempo puedan causar la inaptitud de la carne para el consumo humano.

Artículo 52. *Inspección post mórtem.* La inspección post mórtem debe realizarse de conformidad con las siguientes directrices generales:

52.1. Desarrollar las acciones de la inspección de modo sistemático con el objeto de asegurar que la carne destinada para el consumo humano sea inocua y saludable.

52.2. Asegurar la ausencia de enfermedades o defectos visibles en las carnes así como reducir al mínimo posible la contaminación biológica, química y física.

52.3. Desarrollar las actividades de inspección que se realizarán tan pronto como el sistema de faenamiento lo permita.

52.4. Incluir el examen visual, la palpación, incisión de órganos, vísceras y tejidos, lo que no excluye la posibilidad de realizar otras técnicas complementarias para el diagnóstico.

52.5. No contaminar la carne con las actividades propias de la inspección, como la palpación, incisión y manipulación.

52.6. Contar con un sistema que permita la correcta identificación de la cabeza, canal, vísceras de cada animal, durante todo el proceso de faenamiento hasta el dictamen final.

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

52.8. Los tejidos y órganos que por definición no estén destinados al consumo humano deberán inspeccionarse con el objeto de detectar patologías o alteraciones que incidan en el dictamen final.

52.9. Cuando sea necesario realizar exámenes complementarios para el dictamen final de las canales, estas permanecerán en cámaras refrigeradas, aisladas e identificadas hasta que se disponga de los resultados.

52.10. Las canales que durante el faenamiento presenten lesiones o alteraciones que pongan en peligro la salud del personal y la higiene del establecimiento, serán identificadas junto con sus vísceras y retiradas de la línea de faenamiento, manteniéndose aisladas y separadas del resto de las canales hasta que se realice el dictamen final.

52.11. Las canales, medias canales, cuartos, partes de ellas, vísceras y órganos que hayan sido declarados no aptos para el consumo humano, se marcarán en toda su extensión en forma notoria e indeleble (incisiones, tinta especial), serán retiradas en el menor tiempo posible de la sala de beneficio y transportadas a los lugares destinados a su acopio, procesamiento o destrucción, en contenedores cerrados destinados a este uso exclusivo.

Parágrafo 1°. La inspección sanitaria debe ser efectuada por los inspectores oficiales a quienes les compete vigilar que el manejo de los animales, el beneficio y cualquier otra actividad que pueda influir en los resultados de la inspección post mórtem, sean ejecutados de acuerdo con lo dispuesto en la legislación sanitaria vigente.

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

Artículo 53. *Examen post mórtem*. La inspección post mórtem de los animales comprenderá la evaluación de:

53.1. Sangre.

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

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

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

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

53.6. Superficie interna y externa de la canal.

53.7. Extremidades y piel.

Parágrafo 1°. Cuando en la inspección se observe alguna lesión patológica que pueda poner en peligro la salud del personal y la higiene de los equipos, se le identificará, retirará de la línea de trabajo y decomisará con sus partes.

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

Parágrafo 3°. Aunque las vísceras son consideradas productos cárnicos no comestibles, estas se inspeccionarán con el fin de complementar el dictamen final de las canales.

Artículo 54. *Presentación para la inspección.* El operador del establecimiento debe presentar para la inspección post mórtem, las canales en forma de: canal con cabeza, medias canales incluyendo corte de cabeza o canal sin cabeza. Para la inspección de la cabeza, el establecimiento requerirá de un área de inspección, dotada con los equipos mínimos requeridos, para el lavado e inspección de la cabeza.

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

Artículo 55. *Exámenes y procedimientos de la inspección post mórtem.* Los animales deben inspeccionarse cumpliendo con los procedimientos para el examen de cabeza, vísceras y canal de acuerdo con la siguiente tabla:

Tabla 1. Exámenes y procedimientos de la inspección post mórtem

CONSULTAR TABLA EN EL ORIGINAL IMPRESO O EN FORMATO PDF.

En relación a las glándulas sebáceas u odoríferas, se deberá cumplir con el procedimiento que determine el Invima al respecto.

Artículo 56. *Procedimientos de inspección de productos cárnicos.* Los productos cárnicos se evaluarán conforme a los siguientes procedimientos:

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

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

56.3. **ESÓFAGO:** Debe desligarse de la tráquea e inspeccionarse mediante visualización y palpación.

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

56.5. **BAZO:** Examen visual y palpación de toda su extensión. Examinar e incidir el ganglio esplénico, además deberá hacerse un pequeño corte para observar el parénquima.

56.6. **RIÑONES:** Se deben retirar de la canal antes de pasar a la inspección.

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

56.8. **ÚTERO:** El determinado por la autoridad sanitaria.

56.9. **GLÁNDULA MAMARIA:** Se practicará su examen visual, palpación y cuando fuera necesario mediante incisión.

Artículo 57. *Procedimiento de inspección de canales.* Las canales deben examinarse, primero en la parte externa y luego en la interna, con el objeto de identificar:

57.1. Estado general, mediante la comparación de las dos medias canales u observación de la canal completa.

57.2. Eficacia de la sangría.

57.3. Coloración de la musculatura, grasa, cartílagos y huesos.

57.4. Estado de las membranas serosas (pleura y peritoneo).

57.5. Presentación de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores y parásitos.

57.6. Olores: Se detectará la presencia de olores anormales.

Artículo 58. *Dictámenes de la inspección post mórtem.* La autoridad sanitaria podrá emitir los siguientes dictámenes después de la inspección:

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

58.2. APROBADO CONDICIONADO: Producto que después de la inspección por parte de la autoridad sanitaria es considerado apto para consumo humano, posterior a tratamiento físico, químico o microbiológico destinado para DERIVADOS CÁRNICOS. Las canales aprobadas de forma condicionada para el uso en derivados cárnicos procesados deben ser tratadas de tal forma que se garantice su utilización posterior, única y exclusivamente en dichos procesos.

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

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

Artículo 59. *Procedimientos y dictamen para la inspección ante mórtem.* Los procedimientos de inspección ante mórtem, se presentan a continuación en la siguiente tabla, que indica las lesiones, signos y síntomas y su correspondiente dictamen final:

Tabla 2. Procedimientos de referencia para la inspección ante mórtem

CONSULTAR TABLA EN EL ORIGINAL IMPRESO O EN FORMATO PDF.

Artículo 60. *Procedimientos y dictamen para la inspección post mórtem*. Los procedimientos de inspección post mórtem, se presentan a continuación en la tabla que indica las lesiones, patologías y su correspondiente dictamen final:

Tabla 3. Procedimientos de referencia para la inspección post mórtem

CONSULTAR TABLA EN EL ORIGINAL IMPRESO O EN FORMATO PDF.

Parágrafo 1°. El Invima, de acuerdo con los hallazgos encontrados en inspección *ante y post mortem*, podrá complementar los procedimientos de inspección *ante y post mortem* y su correspondiente dictamen.

Parágrafo 2°. El Invima, soportado en la inspección *ante y post mortem*, determinará la aptitud para el consumo humano de la carne de chigüiro y de los productos cárnicos comestibles.

Artículo 61. *Guía de transporte*. De la planta de beneficio el vehículo debe salir con la guía de transporte para demostrar la procedencia de la carne y productos cárnicos comestibles.

El Invima establecerá la guía de transporte.

CAPÍTULO IV

Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)

Artículo 62. *Análisis de peligros y plan HACCP*.

62.1. Análisis de Peligros.

62.1.1. Toda planta de beneficio y desposte, debe realizar un análisis de peligros para determinar aquellos que razonablemente podrían ocurrir en el proceso de producción e identificar las medidas preventivas que se pueden adoptar para controlarlos. El análisis debe evaluar todos los peligros que pueden afectar la inocuidad de la carne antes, durante o después de que el producto ingrese al establecimiento.

Un peligro que podría afectar la inocuidad de la carne, sería aquel, para el cual la planta de beneficio o desposte establecería controles porque dicho peligro ha existido históricamente o porque existe una posibilidad razonable de que aparezca en los productos que se procesan en la planta, si no se realizan dichos controles.

62.1.2. Los establecimientos deben preparar un diagrama de flujo indicando cada uno de los pasos que se realizan en el proceso y el flujo del producto dentro del establecimiento.

También, identificar el uso final o los consumidores del producto terminado.

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

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

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

62.1.3.3. Peligros físicos.

62.2. Plan HACCP.

62.2.1. Si el análisis de peligros revela la existencia de uno o más peligros que razonablemente podrían afectar la inocuidad del producto, la planta de beneficio o desposte debe desarrollar e implementar un Plan HACCP, que incluya todos los productos en las siguientes categorías: beneficio, desposte.

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

62.3. Contenido. El Plan HACCP debe contener:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

62.4.1. Se aprueba inicialmente.

62.4.2. Después de cualquier modificación.

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

Parágrafo. El producto producido en cualquier planta de beneficio o desposte que no desarrolle e implemente un Plan HACCP según lo señalado en el Decreto número 1500 de 2007 y la presente resolución, o en establecimiento que no cumpla con dichos requisitos, será considerado como adulterado.

Artículo 63. *Acciones correctivas.*

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

63.1.1. La causa de la desviación se identifique y se elimine.

63.1.2. El PCC está bajo control después de que se aplique la acción correctiva.

63.1.3. Se toman y establecen medidas para prevenir la recurrencia de la desviación.

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

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

63.2.1. Segregar y retener el producto afectado.

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

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

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

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

Artículo 64. *Validación, verificación y reevaluación.*

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

Validación inicial: una vez terminado el análisis de peligros y después de desarrollado el Plan HACCP, el establecimiento debe evaluar si el plan funciona de la forma esperada.

Durante el periodo de validación del Plan HACCP, el establecimiento confirmará repetidamente si son adecuados los puntos críticos de control, los límites críticos, el monitoreo, los procedimientos de registro y las acciones correctivas establecidas en el Plan HACCP. La validación también debe revisar los registros que habitualmente se generan en el Sistema HACCP, en el contexto de otras actividades de validación.

64.1.1. Las actividades de verificación continua, incluyen:

64.1.1.1 Calibración de los instrumentos para monitorear el proceso.

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

64.1.1.3 Revisión del sistema de registro, entre otros.

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

64.2. **Reevaluación del análisis de peligros.** Los establecimientos que no tengan un Plan HACCP, por que dicho análisis no identificó ningún peligro que razonablemente podría afectar la inocuidad del producto, deben reevaluar lo adecuado del análisis de peligros y cada vez que se realice un cambio que podría afectar la existencia de un peligro en los productos.

Dichos cambios incluyen pero no se limitan a: Las materias primas o el origen de las mismas, los métodos o sistemas de sacrificio, personal, empaque, volumen de producción, sistema de distribución, uso y consumidores del producto terminado.

Artículo 65. *Registros.*

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

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

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

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

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

65.3. Antes de despachar un producto el establecimiento revisará los registros correspondientes a la fabricación del mismo, los cuales deben haber sido documentados para asegurar que estén completos, la revisión confirmará que no se excedieron los límites críticos y en caso de ser necesario se tomaron las acciones correctivas, incluyendo el destino adecuado del producto. Si la planta garantiza el control de los procesos e incluyen las acciones correctivas cuando sean necesarias, podrá obviar el cumplimiento del presente numeral.

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

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

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

Artículo 66. *Sistema HACCP inadecuado.* Un Plan HACCP es inadecuado cuando:

66.1. Su funcionamiento no contiene los requisitos establecidos en el Decreto número 1500 de 2007 y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, así como los establecidos en la presente resolución.

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

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

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

66.5. Se procesa o se envía producto adulterado.

Artículo 67. *Entrenamiento.* El personal encargado de realizar las funciones relacionadas con la implementación del Plan HACCP, deberá demostrar su idoneidad (experiencia, conocimiento o competencias) en el manejo del sistema, este entrenamiento podrá ser

dirigido por personal interno o externo de la organización y deberá incluir el desarrollo práctico haciendo parte de los requerimientos de capacitación establecidos en el presente capítulo.

Artículo 68. *Verificación oficial.* El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), verificará el Sistema HACCP y determinará si el Plan cumple con los requisitos establecidos, verificando como mínimo:

68.1. Revisión del plan de HACCP y sus prerrequisitos.

68.2. Revisión de los registros de los PCC.

68.3. Revisión y determinación de la eficacia de las acciones correctivas tomadas cuando ocurre una desviación.

68.4. Revisión de los límites críticos.

68.5. Revisión de otros registros referentes al Plan o al Sistema HACCP.

68.6. Observación directa o medida en un PCC.

68.7. Toma y análisis de la muestra para determinar que el producto cumple con los estándares establecidos.

68.8. Observaciones *in situ* y revisión de registros.

TÍTULO III

PRODUCTOS DE LA CAZA

Artículo 69. *Carne Producto de la Caza.* Para la obtención de carne destinada al consumo humano proveniente de caza que se comercializa, se deberán cumplir los siguientes requisitos:

69.1. Se debe contar con la debida autorización por la autoridad ambiental competente.

69.2. Los animales objetos de caza que posteriormente vayan a ser destinados para el consumo deberán cumplir con lo establecido por el Instituto Colombiano Agropecuario (ICA) en relación con la producción primaria.

69.3. Informar previamente al Invima sobre la actividad de caza para la respectiva asignación de la inspección oficial, para lo cual, dicho Instituto elaborará un procedimiento.

69.4. Los animales se podrán sacrificar, depilar y eviscerar en una instalación que cumpla con el izado del animal para las operaciones que lo requieran, la cual, además deberá contar con agua potable, procedimientos de limpieza y desinfección e instalación y equipos en material sanitario, en cuyo caso, la carne será destinada para consumo local.

De todos modos, la instalación empleada para el sacrificio deberá cumplir con las condiciones sanitarias necesarias para garantizar la adecuada manipulación del animal y la canal durante las etapas del proceso, evitando la contaminación cruzada. Adicionalmente, el personal manipulador debe contar con la debida capacitación, estado de salud y prácticas higiénicas.

69.5. El animal deberá ser eviscerado en un tiempo no mayor de 30 minutos después de la insensibilización.

69.6. La carne producto de caza, deberá cumplir el rotulado y, adicionalmente, ser identificada como carne producto de caza.

Parágrafo 1°. Las condiciones de disposición de residuos serán verificadas por la autoridad ambiental en el marco de sus competencias.

Parágrafo 2°. Si el faenamiento se efectúa en una planta de beneficio animal, la distribución de la carne proveniente de caza la establecerá el Invima, considerando para ello la categoría en la cual se realiza el faenado.

Parágrafo 3°. El Invima podrá establecer un procedimiento para la obtención de carne producto de caza, considerando lo establecido en el Código de Prácticas de Higiene para la Carne del Codex *Alimentarius*.

TÍTULO IV

PLANTAS CATEGORÍA DE AUTOCONSUMO

Artículo 70. *Plantas categoría autoconsumo.* En las plantas de autoconsumo se podrán beneficiar las especies declaradas como aptas para el consumo humano por parte del Ministerio de Salud y Protección Social, debiendo establecer dicha planta el procedimiento para cada una de ellas. En todo caso, no se podrá llevar a cabo el beneficio ni el almacenamiento de diferentes especies de manera simultánea.

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

TÍTULO V

ALMACENAMIENTO, EXPENDIO Y TRANSPORTE

Artículo 71. *Almacenamiento de carne.* Todo establecimiento dedicado al almacenamiento de carne deberá garantizar la continuidad de la cadena de frío. Además, deberá cumplir los requisitos establecidos en el Capítulo VI del Título II del Decreto número 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya y los siguientes:

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

71.1.1 Las temperaturas de almacenamiento de carnes serán las siguientes:

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

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

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

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

71.5. Disponer de rampas de recepción y despacho.

71.6. El agua procedente de los difusores debe ser canalizada mediante tubos hacia los desagües.

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

71.8. Los cuartos fríos deben cumplir con los requisitos establecidos en la presente resolución.

Artículo 72. Requisitos específicos de los expendios. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne deberá garantizar la continuidad de la cadena de frío. Además, deberá cumplir los requisitos establecidos en el Capítulo VI del Título II del Decreto número 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya y los siguientes:

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

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

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

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

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

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

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

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

72.9. Las áreas en donde se manipula o almacenan la carne deben contar con la iluminación establecida en cuanto a intensidad y protección.

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

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

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

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

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

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

72.14. Las lámparas deben estar protegidas adecuadamente para evitar la contaminación de la carne, en caso de ruptura o cualquier accidente.

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

72.16. Los sanitarios no deben estar ubicados dentro de las áreas de manipulación de la carne.

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

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

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

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

72.19.2. Sistema que garantice la limpieza y desinfección de cuchillos, sierras y chairas.

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

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

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

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

72.21.1. Emplear la dotación exclusivamente en el establecimiento.

72.21.2. Lo establecido en los artículos 14, 15, 16 y 17, con excepción del numeral 4 de ese último artículo.

72.21.3. Cumplir con las condiciones de capacitación establecidas en el artículo 74 de la presente resolución.

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

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

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

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

72.26. La carne no debe estar expuesta al ambiente, y debe mantenerse en áreas de refrigeración o congelación o equipos que permitan mantener la cadena de frío.

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

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

72.29. El establecimiento debe contar con los soportes que garanticen que la carne proviene de plantas de beneficio autorizadas e inspeccionadas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima).

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

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

Artículo 73. *Transporte de carne*. Todo transporte de carne debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual, debe cumplir los siguientes requisitos:

73.1. Requisitos del vehículo:

73.1.1. Estar construido de material sanitario y adecuado para transportar alimentos.

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

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

73.1.4. Contar con indicadores y sistema de registro de temperaturas, que mantendrán actualizados y podrán ser revisados por autoridades sanitarias competentes.

73.1.5. Identificarse con un aviso en cada costado del furgón que diga, en leyenda de características visibles: "TRANSPORTE DE CARNE O PRODUCTOS CÁRNICOS".

73.2. Requisitos de los utensilios:

73.2.1. Los utensilios utilizados para el transporte de carne, como canastillas, estibas, entre otros, deben estar contruidos en material sanitario y mantenerse en buenas condiciones sanitarias que eviten toda posibilidad de contaminación.

73.2.2. Los utensilios empleados en el transporte se deben encontrar en buenas condiciones de tal forma, que protejan los productos transportados de daños en el envase, evitando la contaminación de la carne.

73.3. Requisitos de los productos:

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

73.3.2. Las canales, los cortes de canal deben ser transportados, evitando el contacto directo con el piso del vehículo.

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

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

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

73.3.6. Para efectuar el transporte de carne que drenen líquidos, los vehículos deben disponer de tanques receptores de los mismos.

73.4. Requisitos de los manipuladores:

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

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

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

Artículo 74. *Capacitación.* El personal de los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne, así como a la actividad de transporte de este producto, debe recibir capacitación para realizar las actividades de manipulación de dichos productos, bajo su responsabilidad.

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

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

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

74.2.2. Descripción detallada del curso de manipulador de alimentos especificando los temas a tratar, dentro de los cuales son obligatorios los relacionados con Buenas Prácticas de Manufactura (HACPP) e inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles.

Adicionalmente deben indicar el tiempo empleado, el cual debe ser mínimo de 10 horas.

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

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

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

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

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

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

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

Artículo 75. Autorización sanitaria para el transporte de carne de chigüiro. Todo vehículo que transporte carne y productos cárnicos comestibles de chigüiro, destinados para el consumo humano, debe contar con autorización sanitaria de transporte, emitida por la correspondiente entidad territorial de salud, la cual debe ser solicitada empleando para ello el procedimiento e instrumento establecido o que para el efecto establezca el Invima en coordinación con las entidades territoriales de salud.

Los propietarios de los vehículos dedicados al transporte de carne y productos cárnicos comestibles de chigüiro, destinados para el consumo humano, que no soliciten y no cuenten con la autorización sanitaria de transporte, serán objeto de las sanciones previstas en el artículo 577 de la Ley 9ª de 1979 y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

Artículo 76. Inscripción obligatoria de establecimientos de expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles. El Invima, en coordinación con las entidades territoriales de salud, establecerá dentro de los seis (6) meses siguientes a la publicación de la presente resolución, el procedimiento e instrumento para la inscripción de los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles de chigüiro. Vencido el término anterior, los responsables de dichos establecimientos deberán inscribirlos ante la correspondiente entidad territorial de salud, en un plazo no mayor a seis

(6) meses, debiendo informar de manera permanente e inmediata ante la referida autoridad, cualquier cambio de propiedad, razón social, ubicación, cierre temporal o definitivo del establecimiento, so pena de la aplicación de las sanciones previstas en el artículo 577 de la Ley 9ª de 1979 y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

TÍTULO VII

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS Y DISPOSICIONES FINALES

CAPÍTULO I

Inspección, Vigilancia, Control y Sanciones

Artículo 77. Inspección, Vigilancia, Control y Régimen Sancionatorio. Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y a las entidades territoriales

de salud, ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control, conforme a lo dispuesto en la Ley 1122 de 2007 y las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en el marco de lo cual, podrán adoptar medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 9ª de 1979 y siguiendo el procedimiento contemplado en el Capítulo 3 de la Ley 1437 de 2011 y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

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

CAPÍTULO II

Disposiciones Finales

Artículo 78. *Revisión y actualización.* Con el fin de mantener actualizadas las disposiciones del reglamento técnico que se establece mediante la presente resolución, el Ministerio de Salud y Protección Social lo revisará periódicamente en el momento en que se determine, de acuerdo con la necesidad.

Artículo 79. *Divulgación de los procedimientos.* Las autoridades sanitarias deberán informar a las personas naturales y jurídicas dedicadas a las actividades relacionadas con el campo de aplicación de este reglamento, la existencia de las disposiciones y los efectos que conlleva su incumplimiento. Así mismo, deben adelantar estrategias de información, educación y comunicación a la comunidad en general sobre las disposiciones sanitarias que rigen la materia objeto del presente reglamento.

Artículo 80. *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 81. Los establecimientos 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 y sus modificaciones y lo establecido en el presente reglamento, podrán obtener la correspondiente autorización sanitaria.

Artículo 82. *Vigencia.* 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 tres años y medio (3.5) después de su publicación, salvo lo dispuesto en el artículo 76 de la presente resolución.

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

Publíquese y cúmplase.

Dada en Bogotá, D. C., a 25 de febrero de 2016.

El Ministro de Salud y Protección Social,

Alejandro Gaviria Uribe