

RESOLUCIÓN 3009 DE 2010

(agosto 4)

Diario Oficial No. 47.798 de 11 de agosto de 2010

Ministerio de la Protección Social

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne proveniente del orden Crocodylia destinada para el consumo humano y las disposiciones para su beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación.

El Ministro de la Protección Social, en ejercicio de sus atribuciones legales, en especial las conferidas en las Leyes 09 de 1979 y 170 de 1994, el artículo 2° del Decreto 205 de 2003 y en desarrollo del Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009 y,

CONSIDERANDO:

Que mediante el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, el Gobierno Nacional estableció el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.

Que el reglamento técnico que se establece con la presente resolución fue notificado a la Organización Mundial del Comercio (OMC), mediante documento identificado con las siglas G/TBT/N/COL/123 y G/SPS/N/COL/165 del 15 de diciembre de 2008.

Que mediante la Resolución 236 de 2010 el ICA establece los requisitos sanitarios y de inocuidad en la producción primaria de los zocriaderos productores de animales del orden Crocodylia destinados al sacrificio para consumo humano, en cumplimiento de lo dispuesto en el parágrafo del artículo 2° del Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009.

Que según lo establecido en el parágrafo del artículo 2°, del Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, las especies

silvestres nativas o exóticas cuya zootecnia o caza comercial haya sido autorizada por la autoridad competente podrán ser declaradas como aptas para el consumo humano por el Ministerio de la Protección Social.

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

En virtud de lo anterior este Despacho,

RESUELVE:

TÍTULO I

OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

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

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

2. Las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades de transporte de carne proveniente del orden Crocodylia, destinada para el consumo humano.

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

4. La carne proveniente del orden Crocodylia, que se comercialice en el territorio nacional.

TÍTULO II

CONTENIDO TÉCNICO

CAPÍTULO I

Definiciones

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

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

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 que constituyen varios cortes que serán separados en una etapa posterior.

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

Orden Crocodylia: Los reptiles que se dividen en las familias Gavialoidea, Alligatorioidea y Crocodyloidea cuya introducción haya sido autorizada al país por el Gobierno Nacional y que han sido destinados para el consumo humano, o nativos del país y que también cumplan con los requisitos establecidos por la autoridad ambiental.

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

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

CAPÍTULO II

Estándares de ejecución sanitaria de plantas de beneficio y desposte

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

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

12. Instalaciones, equipos y utensilios.

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

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

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

1. Contar con áreas independientes que aseguren el desarrollo de las operaciones bajo condiciones higiénicas, evitando la contaminación de la carne.
2. Funcionar y mantenerse de forma tal que se evite la contaminación del producto.
3. Dentro de las instalaciones de la planta de beneficio no podrán existir otras construcciones, viviendas o industrias ajenas a los procesos industriales de la carne y sus derivados.
4. Los edificios e instalaciones, deben ser cerrados y las respectivas construcciones sólidas; mantenerse en buen estado de conservación, tener dimensiones suficientes para permitir el procesamiento, manejo y almacenamiento, de manera que no se produzca contaminación del producto y se impida la irrupción de plagas.
5. El diseño debe ser unidireccional, con accesos separados para el ingreso de materias primas y salida de los productos. El flujo de las operaciones mantendrá la secuencia del proceso, desde la recepción hasta el despacho evitando retrasos indebidos y flujos cruzados.
6. El personal no podrá transitar de un área de mayor riesgo de contaminación a una de menor riesgo.
7. Contar con los servicios generales para su funcionamiento, tales como, disponibilidad de agua potable y energía eléctrica.
8. Garantizar el funcionamiento de las áreas y secciones que requieren energía eléctrica o contar con planes de contingencia aprobados por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, a fin de mantener la inocuidad del producto.

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

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

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

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

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

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

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

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

17. Las áreas en donde se procesa, manipula, almacena o inspecciona la carne, deben tener la iluminación necesaria en cuanto a intensidad y protección.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1. La iluminación no debe alterar colores ni generar sombras inadecuadas.
2. La intensidad de la luz no debe ser menor de:
 - 2.1. 550 lux en todos los puntos de inspección, salas de sacrificio, procesamiento o deshuese y áreas en las que se trabaje con cuchillos, rebanadoras, molinos y sierras.
 - 2.2. 220 lux en otras áreas de trabajo como almacenamiento, lavamanos y filtros sanitarios.
 - 2.3. 110 lux en las demás áreas.

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

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

1. Baños y vestieres. Deberán:

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

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

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

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

1.5. Debe existir separación física entre vestieres y sanitarios.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

2.2. Disponer al menos de las siguientes instalaciones:

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

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

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

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

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

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

Artículo 11. *Control integrado de plagas.* Para efectos de este estándar de ejecución sanitaria, se debe cumplir lo dispuesto en el numeral 1.1.8 del artículo 26 del Decreto 1500 de 2007 modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009 .

Artículo 12. *Manejo de residuos líquidos y sólidos.* Toda planta de beneficio para el manejo de sus residuos, debe cumplir con los siguientes requisitos:

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

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

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

4. Contar con áreas para el manejo de los productos cárnicos no comestibles y decomisos de la canal o sus partes, 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 la carne y las demás áreas de la planta de beneficio.

5. Contar con un sistema de incineración para el manejo de los animales completos o partes de animales decomisados, que por sus características de riesgo no puedan ser utilizados en procesos de industrialización o dar cumplimiento a la Resolución 1164 de 2002 y el Decreto 4126 de 2005 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Artículo 14. *Operaciones sanitarias*. Para efectos de este estándar de ejecución sanitaria, se debe cumplir lo dispuesto en el numeral 1.1.12 del artículo 26 del Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009.

Artículo 15. *Personal manipulador*. Todas las personas que trabajan en contacto directo con los animales, la carne, productos cárnicos no comestibles, superficies en contacto con los productos y los materiales de empaque deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Estado de Salud. El personal manipulador debe acreditar su aptitud para manipular alimentos, mediante reconocimiento médico soportado por el examen físico clínico y, como mínimo las siguientes pruebas de laboratorio:

1.1. Coprológico.

1.2. Frotis de garganta o faringeo.

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

La dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar la carne, de forma directa o indirecta 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°. La autoridad sanitaria podrá exigir que el personal manipulador de alimentos se someta a exámenes médicos o clínicos cuando lo considere necesario, como es el caso de enfermedades zoonóticas de riesgo ocupacional.

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

2. Capacitación. Toda planta de beneficio debe implementar un programa de capacitación teórico-práctico, continuo y permanente para los manipuladores de alimentos, cuyo contenido responda a técnicas y metodologías que promuevan el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente y aplicable a todo el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación.

La capacitación debe ser impartida por personas con formación profesional en saneamiento, ciencias biológicas, de la salud, alimentos y afines y, demostrar experiencia en el área de carnes, mínimo de dos años.

El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad, la importancia de su vigilancia o

monitoreo, además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en ellos.

Parágrafo 3. 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.

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

3.1 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.

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

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

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

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

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

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

3.8 No se permite el uso de maquillaje.

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

3.10 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.

3.11 Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.

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

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

3.14 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.

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

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

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

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

3.19 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.

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

Artículo 16. *Requisitos de las instalaciones, equipos y utensilios en las plantas de beneficio.* Estos requisitos se establecen de acuerdo con las operaciones que se realizan en el establecimiento en sus diferentes áreas, así:

1. Área de recepción.
2. Área de estanques.
3. Sala de sacrificio y faenado.
 - 3.1. Área de insensibilización y sangría.
 - 3.2. Área intermedia o de procesamiento.
 - 3.3. Área de terminación o salida.
4. Almacenamiento (refrigerado o congelado) y congelación.
5. Área de desposte.
6. Área de despacho.
7. Otras instalaciones.

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

1. ÁREA DE RECEPCIÓN. El área de ingreso a la planta de beneficio debe cumplir con los siguientes requisitos:

1.1 Las vías para el ingreso y salida de la planta de beneficio deben prevenir los riesgos de sanidad e inocuidad.

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

1.3 La zona de desembarque de animales debe comunicarse directamente con los estanques de recepción. Los animales deben llegar en condiciones que no generen accidentes al personal y a ellos mismos.

1.4 La rampa de desembarque debe ser de materiales lavables, desinfectables, con pisos antideslizantes y, con una pendiente que permita el adecuado manejo y garantice el bienestar del animal. La superficie del piso y paredes debe ser sin aristas salientes ni punzantes.

1.5 Si durante el ingreso a la planta de beneficio se detectan animales sospechosos de enfermedades infectocontagiosas de notificación obligatoria, se debe realizar el lavado y desinfección del vehículo que los transportó, para lo cual, se debe disponer de un área independiente, destinada exclusivamente para esta operación. La planta desarrollará e implementará los procedimientos específicos en sus operaciones sanitarias.

2. ÁREA DE ESTANQUES. Debe cumplir con los siguientes requisitos:

2.1 Requisitos Generales:

2.1.1 Disponer de suficientes estanques independientes para recepción, sacrificio y observación, los cuales deben estar identificados, numerados, y con el tamaño suficiente considerando el tamaño de los animales y el número máximo de animales por estanque.

2.1.2 A la llegada de animales al establecimiento, estos deben estar debidamente inmovilizados de tal forma, que se evite cualquier accidente o daño a otros animales.

2.1.3 Para la ubicación de los estanques se debe garantizar una adecuada separación entre estos y la planta de proceso, con el fin de evitar contaminación de la carne.

2.1.4 El diseño y construcción deberán efectuarse en condiciones que garanticen el bienestar animal, se evite el riesgo ocupacional y la posible contaminación de la carne.

2.1.5 Los estanques, deben ser de material sanitario, sin aristas salientes ni punzantes y los pasillos o calles de distribución deben facilitar el desarrollo de las operaciones tanto para los animales como para los operarios.

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

2.1.7 Los estanques de observación deben disponer de desagües propios que impidan el escurrimiento de líquidos hacia otros estanques.

2.1.8 La distribución de los estanques debe impedir el entrecruzamiento entre animales sanos y sospechosos de enfermedades.

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

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

2.1.11 Los estanques deberán garantizar las condiciones de bienestar animal evitando el estrés.

2.1.12 El agua de los estanques deberá garantizar que su calidad no afecte la inocuidad de la carne.

2.2 Requisitos específicos.

2.2.1 Estanque de Recepción. La capacidad de este estanque se calculará con el espacio suficiente por animal y cumpliendo con las condiciones de bienestar animal.

2.2.2 Estanque de Sacrificio. La capacidad de este se calculará contando con el espacio suficiente por animal y cumpliendo con las condiciones de bienestar animal, de tal forma que se evite el estrés.

2.2.3 Estanque de Observación. Su diseño debe cumplir con los siguientes requisitos:

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

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

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

2.2.7 Baño para animales. Debe estar ubicado antes del ingreso de los animales a la zona de aturdimiento. Se llevará a cabo mediante un sistema que lave uniformemente todo el animal. El lavado del animal debe ser suspendido a una distancia que garantice el escurrimiento, antes de ingresar a la trampa de aturdimiento.

2.3 Requisitos de operación:

2.3.1 Los animales deberán contar con un tiempo de reposo suficiente para permitir la inspección ante mórtem y la evacuación de materia fecal.

2.3.2 Al animal que por alguna circunstancia permanezca pendiente de su sacrificio deberá garantizarse las condiciones de bienestar animal.

2.3.3 El estanque de observación y la sala de sacrificio de emergencia, permanecerán aislados, bajo responsabilidad del inspector oficial. Los equipos e instrumentales existentes en ellos, sólo podrán usarse en estas instalaciones.

3. SALA DE SACRIFICIO Y FAENAMIENTO. La sala de sacrificio y faenamiento corresponde al área principal del proceso y debe contar con tres (3) áreas denominadas: área de insensibilización y sangría, intermedia o de procesamiento, de terminación y salida.

3.1 Área de Insensibilización y Sangría. Esta área debe cumplir con los siguientes requisitos:

3.1.1 Requisitos de las instalaciones:

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

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

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

3.1.1.4 Se debe contar con un sistema de insensibilización construido en materiales sólidos y sanitarios, que garantice las condiciones de bienestar del animal.

3.1.1.5 Disponer de un sistema independiente de recolección higiénico de sangre.

3.1.1.6 El sistema de escurrimiento del sangrado estará diseñado de forma que la sangre no vaya hacia otras áreas.

3.1.1.7 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.

3.1.1.8 La insensibilización de los animales se realizará en el área destinada para tal fin.

3.1.2 Requisitos de los equipos y utensilios:

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

3.1.2.2. Los equipos de insensibilización empleados deben garantizar que se atenúe el sufrimiento de los animales.

3.1.2.3. Entre los métodos de insensibilización reconocidos se encuentran:

a) Disparo con arma de fuego: Para lo cual deberá cumplir con Insensibilidad o falta de conocimiento con un solo disparo y se condena todos los tejidos de la cabeza;

b) Cualquier otro método de aturdimiento para la orden Crocodylia que sea aprobado por organismos internacionales reconocidos en materia de bienestar animal.

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

3.1.2.5. 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.

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

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

3.1.2.8. Los ganchos o sistemas empleados para la sujeción en contacto con el animal deben ser de material sanitario.

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

3.1.2.10. 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.

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

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

3.1.2.13. Las plataformas de trabajo se ubicarán a una distancia que facilite la operación de sacrificio y que no genere contaminación.

3.2. ÁREA INTERMEDIA O DE PROCESAMIENTO. En esta área se realizarán las operaciones de faenamiento posteriores a la sangría hasta el eviscerado y debe cumplir con los siguientes requisitos:

3.2.1. Requisitos de las instalaciones:

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

3.2.1.2. Contar con áreas separadas para el desarrollo de las actividades, de tal forma que se evite la contaminación de la carne.

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

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

3.2.2. Requisitos de los equipos y utensilios:

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

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

a) Rieles aéreos o sistema adecuado de la línea de sacrificio;

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

c) Mesones y colgadores para la inspección;

d) Plataforma de evisceración;

e) Conducto o sistema de comunicación con la sala de pieles, que evite el riesgo de contaminación de la carne;

f) Conductos o medios de traslado adecuado de los productos no comestibles a las salas de almacenamiento de los mismos;

g) Sistema de manejo de los decomisos según lo establecido en la presente resolución, la legislación vigente y la que sobre la materia expidan los Ministerios de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial y de la Protección Social.

3.2.3. Requisitos para las operaciones:

3.2.3.1. Las canales se enumerarán correlativamente de tal manera de no perder su identificación.

3.2.3.2. Las canales, deberán contar con un adecuado sistema de transporte donde se permita la inspección y su posterior traslado a las áreas de proceso respectivas.

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

3.2.3.4. Una vez desollado el animal, se procederá al corte del pecho.

3.2.3.5. Durante la evisceración de los órganos abdominales, se debe prevenir y evitar la descarga de cualquier material procedente del aparato digestivo.

3.2.3.6. El retiro de los productos cárnicos no comestibles de la canal debe hacerse cuidadosamente para evitar su contaminación.

3.2.3.7. El manejo de los productos cárnicos no comestibles, debe asegurar que el almacenamiento, procesamiento y despacho no constituyan fuente de contaminación para la canal.

3.3. 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. Estará conformada por el área de acondicionamiento de la canal, los cuartos de refrigeración, congelación y almacenamiento, la sala de desposte y el área de despacho.

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

3.3.1.1. Requisitos de las instalaciones:

a) 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;

b) El diseño y construcción de las instalaciones y equipos deben permitir el desarrollo de las actividades de inspección;

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

3.3.1.2. Requisitos de los equipos y utensilios:

a) Los equipos y utensilios deben estar construidos en material sanitario con diseño que evite la contaminación;

b) Los equipos mínimos son:

i. Riel o sistema adecuado para el transporte de canales.

ii. Sierra para partir canales cuando se requiera.

iii. Plataforma de inspección de canales y verificación de tolerancia cero.

iv. Riel o sistema adecuado de desvío de canales para inspección médico veterinaria.

v. Báscula aérea para pesaje de canales.

vi. Riel o sistema adecuado de destino a cámaras de frío.

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

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

3.3.1.3. Requisitos para las operaciones. En esta área se realizarán las siguientes operaciones:

a) Fase final de la inspección médico veterinaria;

b) Pesado y lavado de canales;

c) La inspección para el PCC de cero tolerancia;

d) Corte de medias canales.

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

3.3.2. 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.

3.3.2.1. Requisitos de las instalaciones:

a) Estar ubicados de forma tal que no se genere la posibilidad de contaminación de las canales;

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

c) 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;

d) Contar con cuarto de refrigeración independiente para el almacenamiento de canales retenidas o sospechosas;

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

3.3.2.2. Requisitos de los equipos y utensilios:

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

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

c) Los rieles o sistema adecuado empleado para canales deben estar a una distancia suficiente que evite el contacto entre canales;

d) Los rieles o sistema adecuado empleado deben estar separados de las paredes y muros, a fin de que la canal no entre en contacto con ellos;

e) La altura del riel o del sistema adecuado empleado debe ser tal que cualquier canal, al estar suspendida quede a una distancia del piso, que impida la contaminación de la misma.

3.3.2.3. Requisitos de las operaciones:

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

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

- c) 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;
- d) El almacenamiento del producto debe disponerse de forma ordenada, garantizando la separación del producto con paredes, piso y techo;
- e) Contar con instalaciones de frío independientes para el almacenamiento de canales retenidas o sospechosas, estas deben cumplir con los requisitos establecidos para los cuartos de refrigeración y/o congelación;
- f) 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;
- g) La temperatura que debe alcanzar la carne es:
 - i. En Refrigeración: Canal a 7°C medida en el centro de la masa muscular.
 - ii. Congelación: Para carne será de -18°C o menor;
- h) Durante el almacenamiento se debe como mínimo mantener la temperatura alcanzada por el producto en refrigeración o congelación;
- i) Durante el almacenamiento el empaque debe garantizar la protección del producto y ser de primer uso;
- j) 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 1°. Los cuartos de congelación se requieren cuando la planta de beneficio realice este proceso.

3.3.3. Sala 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:

3.3.3.1. Requisitos de las Instalaciones:

- a) 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;
- b) Cuando el desposte se encuentre ubicado en las instalaciones de la planta de beneficio, este debe estar separado físicamente de las demás áreas;
- c) 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.

3.3.3.2. Requisitos de los equipos y utensilios:

- a) El ingreso y transporte de las canales, medias canales y cuartos de canal debe efectuarse en rieles aéreos o sistemas adecuados con las mismas características exigidas para

los cuartos de refrigeración. En el traslado de las carnes se podrá utilizar cintas transportadoras de material sanitario;

b) Los equipos y utensilios deben estar contruidos en material sanitario con diseño que evite la contaminación;

c) 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;

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

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

3.3.3.3. Requisitos de las operaciones:

a) La temperatura del ambiente debe mantenerse como máximo a 10°C;

b) 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;

c) Exposición y disección de ganglios, según ubicación anatómica.

Parágrafo 2°. 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.

3.3.4. 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:

3.3.4.1. Requisitos de las instalaciones:

a) Debe ser cerrada y protegida de la contaminación externa y prevenir variaciones adversas de temperaturas para el producto;

b) Las puertas de esta área deben contar con sistemas de acople para los vehículos a fin de evitar el choque térmico;

c) Los muelles de despacho deben ser usados sólo para el tránsito de las canales.

3.3.4.2. Requisitos de las operaciones:

a) El despacho de las canales y carne empacada debe realizarse evitando la contaminación de estos productos;

b) La temperatura máxima a la que puede ser despachada la canal es de 7°C, medida en el centro de la masa muscular. Para carne congelada la temperatura será de -18°C o menor;

c) 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 18. *Otras Instalaciones*. Además de las áreas anteriormente señaladas, las plantas de beneficio contarán con:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6. Área de cafetería y/o social.

7. Área de máquinas.

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

9. Planta o sistema de tratamiento de aguas residuales.

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

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

CAPÍTULO III

Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES)

Artículo 19. *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, 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 20. *Desarrollo de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES)*. Para su desarrollo e implementación, los establecimientos deben tener en cuenta que:

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

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

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

Artículo 21. *Implementación de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES)*. Cada establecimiento llevará a cabo los POES cumpliendo con los siguientes requisitos:

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

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

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

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

Artículo 22. *Mantenimiento de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES)*. Todo establecimiento permanentemente, debe evaluar la efectividad de los POES, para prevenir la contaminación directa o adulteración de los productos y revisarlos cuando sea necesario, para mantenerlos actualizados, reflejando los cambios en las instalaciones, equipos, utensilios, operaciones o personal, cuando ocurran.

Artículo 23. *Acciones correctivas de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES)*. Todo establecimiento debe tomar las acciones correctivas apropiadas cuando él mismo, o la autoridad sanitaria determine que los POES no son eficaces, a fin de evitar la contaminación directa o indirecta de 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 24. *Registros*. Todo establecimiento mantendrá registros diarios suficientes para documentar la implementación, la supervisión y toda acción correctiva que se tome. Los responsables de la implementación y la supervisión de los POES deben firmar y fechar los registros.

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

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

Artículo 25. *Verificación de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES)*. Esta verificación será responsabilidad de la autoridad sanitaria competente, para lo cual debe realizar:

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

CAPÍTULO IV

Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP)

Artículo 26. *Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control - HACCP*. Para la implementación del Sistema HACCP en las plantas de beneficio y desposte se requiere el cumplimiento y verificación de todos los prerrequisitos HACCP.

Artículo 27. *Análisis de peligros y plan HACCP.*

1. Análisis de Peligros

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

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

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

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

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

1.3.3. Peligros físicos.

2. Plan HACCP

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

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

3. Contenido. El Plan HACCP debe contener:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.1. Se aprueba inicialmente.

4.2. Después de cualquier modificación.

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

Parágrafo. El producto obtenido en cualquier planta de beneficio o desposte que no desarrolle e implemente un Plan HACCP, de acuerdo con lo señalado en el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009 y la presente resolución, o en establecimiento que no cumpla con dichos requisitos, será considerado como adulterado.

Artículo 28. *Acciones correctivas.*

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

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

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

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

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

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

2.1. Segregar y retener el producto afectado.

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

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

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

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

Artículo 29. *Validación, verificación y reevaluación.*

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

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

1.2. Las actividades de verificación continua incluyen:

1.2.1. Calibración de los instrumentos para monitorear el proceso.

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

1.2.3. Revisión del sistema de registro, entre otros.

1.3. Reevaluación del Plan HACCP. Todos los establecimientos deben reevaluarlo como mínimo una vez al año y siempre que se realicen cambios que puedan afectar el análisis de peligros o alteren el Plan. Estas modificaciones pueden incluir, pero no limitarse a cambios en: Las materias primas o en el origen de las mismas, los métodos o sistemas de sacrificio, personal, empaque, volumen de producción, sistema de distribución de los productos

terminados, el uso y los consumidores del producto terminado. Si la reevaluación indica que el plan no cumple con lo establecido en el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009 y la presente resolución, el Plan HACCP debe ser modificado inmediatamente.

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

Artículo 30. *Registros.*

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Artículo 31. *Sistema HACCP Inadecuado*. Un Plan HACCP es inadecuado cuando:

1. Su funcionamiento no contiene los requisitos consagrados en el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009 y la presente resolución.
2. El personal no está realizando las tareas previstas en el Plan HACCP.
3. El establecimiento no toma las acciones correctivas según lo establecido en el presente Capítulo.
4. Los registros HACCP no se mantienen según la forma indicada.
5. Se procesa o se envía producto adulterado.

Artículo 32. *Entrenamiento*. El personal encargado de realizar las funciones relacionadas con la implementación del Plan HACCP, debe haber cumplido y aprobado la capacitación sobre el Sistema HACCP. Este entrenamiento, incluirá el desarrollo práctico del Sistema. Este debe hacer parte de los requerimientos de capacitación de personal, establecido en el artículo 15 de la presente resolución.

Artículo 33. *Verificación Oficial*. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, verificará el Sistema HACCP y determinará si el Plan cumple con los requisitos establecidos, verificando como mínimo:

1. Revisión del Plan de HACCP y sus prerequisites.
2. Revisión de los registros de los PCC.
3. Revisión y determinación de la eficacia de las acciones correctivas tomadas cuando ocurre una desviación.
4. Revisión de los límites críticos.
5. Revisión de otros registros referentes al Plan o al Sistema HACCP.
6. Observación directa o medida en un PCC.
7. Toma y análisis de la muestra para determinar que el producto cumple con los estándares establecidos. Observaciones *in situ* y revisión de registros.

Artículo 34. *Control de materia fecal y la ingesta en las operaciones de la planta de beneficio "Tolerancia Cero"*. Las plantas de beneficio deben incluir dentro de su Plan HACCP el control de materia fecal e ingesta como un PCC, para lo cual establecerá el criterio de "Tolerancia Cero" que debe garantizar que no exista material fecal e ingesta visibles en las canales de los animales beneficiados, antes de ser presentados para la inspección oficial. Estos requisitos se cumplirán teniendo en cuenta que:

1. La manipulación de las canales debe hacerse en forma higiénica, con el fin de prevenir la contaminación por materia fecal, orina, bilis, suciedad o materia extraña.

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

CAPÍTULO V

E. Coli y Salmonela

Artículo 35. *Criterios para verificar el control de procesos prueba de E. Coli.* Toda planta de beneficio, debe realizar pruebas para la detección de E. Coli, con el objeto de evaluar la eficacia de la limpieza y desinfección y como criterio de verificación de control de procesos. Los requisitos que se deben cumplir para el control del proceso con la prueba de E. Coli son:

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

Artículo 36. *Requerimientos de Muestreo.* Todo establecimiento para realizar la toma de muestras debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Desarrollar e implementar un procedimiento escrito para la toma de muestras, que estará a disposición del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, incluyendo:
 - 1.1. Ubicación y método de toma de muestras (frecuencia específica).
 - 1.2. Método de muestras aleatorias, el cual debe definir cómo se logra la aleatoriedad en el proceso.
 - 1.3. Método de manejo de las muestras de forma que se garantice su integridad.
 - 1.4. Establecer los responsables para la toma de muestras.
2. Recolección de muestras. El establecimiento debe coleccionar muestras de las canales enfriadas, excepto las que van a ser deshuesadas en caliente, las cuales serán muestreadas después del lavado final. Las muestras serán coleccionadas por el método de esponja o por el corte de tejido de la espalda, pecho y anca.
3. Frecuencia de muestreo. Las plantas de beneficio, deben tomar las muestras con una frecuencia proporcional al volumen de beneficio a razón de una prueba por cada 300 canales, pero como mínimo una muestra cada semana de operación del establecimiento.
4. Alternativas a la frecuencia de muestreo. Un establecimiento que esté operando bajo un Plan HACCP validado de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009 y la presente

resolución, puede sustituir la frecuencia de muestreo por una frecuencia alternativa, siempre y cuando cumpla con los siguientes requisitos:

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

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

Artículo 37. *Análisis de Muestras.* Cada establecimiento debe garantizar que el laboratorio en el cual se realizan los análisis de las muestras emplee métodos analíticos aprobados por un organismo internacional competente en este campo o aprobados y publicados por un cuerpo científico lo cual será verificado por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.

Artículo 38. *Registros de los resultados de las pruebas.* El establecimiento debe mantener registros exactos de todos los resultados de las pruebas en términos de UFC/cm² de superficie esponjeada o cortada. Los resultados serán registrados en una gráfica de control de proceso o una tabla mostrando por lo menos los últimos 13 resultados. Los registros deben ser almacenados en el establecimiento por un período mínimo de un (1) año, los cuales estarán a disposición del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, cuando este lo requiera.

Artículo 39. *Criterios para la evaluación de resultados de las pruebas.* Un establecimiento que corte muestras de las canales está operando dentro de los criterios permitidos cuando los resultados más recientes de las pruebas de E. Coli no exceden el límite superior (M) y el número de muestras que resultaron positivas en niveles por encima de (m) es de tres o menos del total de las 13 muestras (n) más recientes analizadas, así:

TABLA 1

Evaluación de los resultados de una serie de E. Coli

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

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

Artículo 40. *Incumplimiento de criterios.* Si los resultados de las pruebas no cumplen los parámetros contemplados en la tabla anterior, es indicador que el establecimiento podría no estar manteniendo controles de proceso que sean suficientes para evitar la contaminación por materia fecal. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, tomará las acciones que sean necesarias para garantizar el cumplimiento de las disposiciones vigentes.

Artículo 41. *Estándar de desempeño de reducción de patógenos para salmonella.* Toda planta de beneficio debe cumplir con los requisitos establecidos para el estándar de desempeño de Salmonella, los cuales serán objeto de toma de muestra por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima. Los productos objeto de toma no pueden resultar positivos para Salmonella con una frecuencia superior al estándar de desempeño establecido para patógenos, como lo indica la siguiente tabla:

TABLA 2

Estándares de cumplimiento para Salmonella

ANIMAL	Estándar de Funcionamiento (Porcentajes Positivos para Salmonella)	Número de Pruebas Tomadas (n)	Número máximo de Positivos
Crocodylia	8	51	4

Artículo 42. *Requerimientos de muestreo.* El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, tomará las muestras sin previo aviso para determinar la prevalencia de Salmonella y el cumplimiento del estándar. Las muestras serán analizadas en laboratorios autorizados por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima y el costo de dicho análisis estará a cargo de la planta.

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

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

Artículo 43. *Incumplimiento del Estándar.* Cuando el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, verifique que la planta de beneficio no ha cumplido el estándar de desempeño, se procederá de la siguiente forma:

1. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, emitirá comunicación al establecimiento informándole que tome las medidas necesarias para cumplir con el estándar.

2. Una vez notificado el establecimiento del incumplimiento, deberá llevar a cabo las revisiones adecuadas de su programa completo de inocuidad alimentaria y presentar al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, un plan de cumplimiento con las medidas correctivas requeridas para que se realice la posterior verificación en un tiempo no mayor a treinta (30) días.

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

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

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

6. Si la planta falla nuevamente en el cumplimiento del estándar en esta serie el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, entrará a tomar las medidas sancionatorias a que haya lugar.

CAPÍTULO VI

Inspecciones ante y post mórtem

Artículo 44. *Inspección ante y post mórtem preliminar en planta.* Es responsabilidad de la planta de beneficio, realizar una inspección ante y post mórtem preliminar que tiene por finalidad identificar las condiciones sanitarias que afecten la inocuidad del producto, con el fin de obtener el dictamen oficial.

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

SECCIÓN PRIMERA

Inspección ante mórtem

Artículo 45. *Inspección ante mórtem.* La inspección ante mórtem debe realizarse de conformidad con las siguientes directrices generales:

1. Identificar y aislar los lotes que demuestren evidencia clara de ser afectados con una enfermedad o una condición que pudieran hacer a las canales o sus partes, no aptas para el consumo humano.
2. Identificar los animales que podrían representar una amenaza para la salud del personal que manejan las diferentes operaciones del proceso.
3. Identificar los lotes sospechosos de haber sido tratados con antibióticos u otros agentes quimioterapéuticos basados en el certificado sanitario del zoocriadero.
4. Identificar y aislar los lotes sospechosos de presentar enfermedades de notificación obligatoria o enfermedades exóticas.
5. Será responsabilidad del establecimiento separar los lotes o animales sospechosos que presenten características de los ítems anteriores, comunicando inmediatamente al inspector oficial.
6. 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. Si el animal no es apto para consumo humano, se sacrificará en horas que no sean hábiles.
7. 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.
8. Controlar los riesgos de contaminación de los locales, equipos y personal por los animales afectados de enfermedades y/o procesos patológicos infecciosos.
9. 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.
10. 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 46. *Inspección oficial de establecimientos que se dediquen al beneficio de animales.* En desarrollo de las acciones de inspección, vigilancia y control, en este tipo de establecimientos, se tendrá en cuenta:

1. La inspección será permanente y una vez autorizada sanitariamente la planta de beneficio se procederá a asignar la inspección oficial conforme al número máximo de animales sacrificados por hora y las líneas de sacrificio de la planta. Toda la operación será atendida como mínimo por (1) un inspector oficial.
2. En las plantas de beneficio se contará mínimo con un inspector oficial, responsable de la operación del establecimiento. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, realizará la asignación del inspector oficial, de los inspectores auxiliares oficiales y señalará el valor de los servicios de inspección a que hubiere lugar.

3. Durante la práctica de la inspección oficial de que trata el parágrafo 3 del artículo 23 del Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, se aplicarán los procedimientos de inspección previstos en el presente reglamento técnico.

Artículo 47. *Ingreso de animales bajo control especial al beneficio.* La admisión de los animales a la planta de beneficio estará bajo control especial, en los siguientes términos:

1. Cuando en el descargue haya animales muertos o enfermos, que sean sospechosos de enfermedad infectocontagiosa contagiosa.

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

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

4. 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.

5. La inspección ante mórtem deberá ser inmediata para aquellos animales cuyo sacrificio de urgencia sea imprescindible para evitarle sufrimientos innecesarios. La canal y los órganos de estos animales deberán ser aislados e identificados a la espera de la inspección post mórtem. Para dictaminar sobre la aptitud para el consumo de la canal.

Artículo 48. *Requisitos de inspección.* El Inspector debe prestar especial atención al comportamiento de los animales y para ello se verificará:

1. La forma de permanecer en pie y el movimiento en medio acuático y terrestre.

2. El estado de nutrición.

3. La reacción al medio ambiente.

4. El estado de la piel.

5. El aparato digestivo: consistencia, color de mucosa bucal y color de las heces.

6. El aspecto del sistema urogenital.

7. El aparato respiratorio: orificios nasales, frecuencia respiratoria, presencia dificultad respiratoria, secreciones y cuerpos extraños.

8. Las lesiones, tumefacciones o edemas.

9. El aspecto general de los ojos: Debe ser bilateral, se identifican secreciones, aumentos de tamaño patológicos en el interior y a su alrededor y funcionalidad del sentido.

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

Parágrafo 2°. Los animales de los que exista sospecha del empleo de sustancias prohibidas o el uso inadecuado de medicamentos veterinarios, plaguicidas o presencia de residuos de metales pesados serán manejados de acuerdo a lo establecido en el presente reglamento.

Artículo 49. *Autorización sin restricción.* Se autorizará sin ninguna restricción el beneficio de un animal cuando la inspección ante mórtem haya revelado que no existe ningún signo de afección o enfermedad y cumplido con el tiempo de descanso.

Artículo 50. *Beneficio bajo condiciones especiales.* El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, podrá disponer que un animal o lote de animales para consumo humano sea sometido a beneficio bajo condiciones especiales, en los siguientes casos:

1. Cuando la inspección ante mórtem determine la sospecha de una enfermedad o estado anormal que, si fuera confirmada en la inspección post mórtem, justificaría el decomiso total o parcial.

2. Cuando el animal o lote de animales hubieran sido admitidos en la planta de beneficio bajo la condición de que se sometían a precauciones especiales por alguna enfermedad.

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

Artículo 51. *Animales Sospechosos.* Si durante la inspección ante mórtem, la autoridad sanitaria establece la presencia de animales sospechosos debe:

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

2. Llevarlos al estanque de observación para permanecer allí por un tiempo no mayor de 48 horas, antes de dictaminar sobre su destino final.

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

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

5. Los hallazgos compatibles con enfermedades de control oficial, deben comunicarse al ICA, para que se tomen las acciones necesarias de control correspondientes.

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

Artículo 52. *Manejo de las hembras en período de apareamiento, reproducción y crianza.* Para el sacrificio de las hembras se acogerán las disposiciones establecidas por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural o Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, en esta materia, según competencia.

Artículo 53. *Dictamen Final de la inspección ante-mórtem.* Como resultado a la inspección ante mórtem, se tendrá las siguientes categorías de dictamen:

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

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

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

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

2.3. Beneficio de emergencia: Este procedimiento se autorizará, si debido a lesiones traumáticas recientes se puede evitar un sufrimiento innecesario o si el animal padece una afección que no impida que sea parcial o condicionalmente apto para el consumo y el retraso del faenamiento puede empeorar su estado. La inspección post mórtem se llevará a cabo inmediatamente después del sacrificio; la canal y las vísceras serán mantenidas separadas, aisladas e identificadas a la espera de la inspección post mórtem. En el cuarto de retenidas, se almacenará la canal. 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 54. *Decomisos.* El decomiso durante la inspección ante mórtem es procedente en los siguientes casos:

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

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

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

4. Todo animal que en la inspección ante mórtem presente síntomas de enfermedad infectocontagiosa, será decomisado total o parcialmente según dictamen del Inspector Oficial.

5. Todo animal que en la inspección ante mórtem se encuentre afectado en la región orbital, destrucción parcial o total del ojo por tejido neoplásico o que muestre una infección, supuración o necrosis extensiva y que sea caquéctico, será decomisado total o parcialmente, según dictamen del Inspector Oficial.

Parágrafo 1°. Los animales decomisados como consecuencia de la inspección ante mórtem conservarán la marca que los identifique y aísle como tales hasta el momento de su inutilización, la cual sólo podrá ser removida por la Autoridad Sanitaria, quien controlará y supervisará las operaciones de destrucción, inutilización o desnaturalización a que haya lugar, y verificará.

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

Artículo 55. *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 su carne para el consumo humano.

Artículo 56. *Procedimientos y dictamen para la inspección ante mórtem.* Los procedimientos de inspección ante mórtem, se presentan a continuación en tablas que indican las lesiones, signos y síntomas y su correspondiente dictamen final.

TABLA 3

Procedimientos de referencia para la inspección ante mórtem

ENFERMEDADES ESTADOS PATOLÓGICOS O ANOMALÍAS Y SITUACIONES ESPECIALES	CONSTATAACIONES GENERALES	
	CANAL	
1.1. Debilidad y síntomas generales que indican una enfermedad infecciosa aguda.	DECOMISO TOTAL	Cuando se detecta en la inspección ante mórtem, el faenamamiento y la inspección post mórtem debe llevarse a cabo con precauciones especiales, referidas en la presente resolución. La Emaciación: cuando

		esté presente, se hará decomiso del animal y la autoridad sanitaria determinará el destino para uso industrial o incineración.
1.2. Excitación o agotamiento causado por estrés, sin signos de enfermedad infecciosa aguda.	APROBADO CONDICIONADO	Se aplaza el faenamiento y se repite la inspección ante mórtem después de un reposo adecuado en el estanque de aislamiento. Si tras este hay recuperación, se aprueba la canal y si no fuera posible el aplazamiento se realiza el sacrificio de emergencia, el inspector decomisa las partes afectadas y determina si aprueba la canal o la autoriza para ser empleada en la elaboración de derivados cárnicos.
1.3. Estado agónico indicado por pulso lento y débil, funciones sensorias perturbadas.	DECOMISO TOTAL	Deberá destruirse en un lugar y forma apropiados, EL PULSO RÁPIDO Y DÉBIL, LAS FUNCIONES SENSORIALES PERTURBADAS, así como otros síntomas que indiquen un estado moribundo, imponen el DECOMISO DEL ANIMAL para incineración.
1.4. Estados generales crónicos: caquexia, emaciación, aspecto repugnante, y edema.	DECOMISO TOTAL	Los ESTADOS GENERALES CRÓNICOS, tales como anemia, caquexia, emaciación, condiciones hidrémicas,

		degeneración patológica de los órganos, hidropesía, imponen el DECOMISO, y la autoridad sanitaria determina el destino para uso industrial o incineración.
1.5. Signos de infección aguda provocada por parásitos protozoarios de la sangre, tales como hemoglobinuria, anemia o debilidad.	DECOMISO TOTAL	La HEMOGLOBINURIA, LA ANEMIA, LA DEBILIDAD y otros síntomas de infección aguda por protozoos en la sangre, imponen el DECOMISO y la autoridad sanitaria determina el destino para uso industrial o incineración.
1.6. Septicemia, piemia o toxemia.	DECOMISO TOTAL	La SEPTICEMIA Y LA PIEMIA, imponen el DECOMISO para incineración del animal.
1.7. Color y olor anormales, etc. 1.7.1. Causados por enfermedad crónica o grave. 1.7.2. Causados por los alimentos (harina de pescado, etc.)	DECOMISO TOTAL	COLOR, OLOR ANORMAL o ALTERACIONES SEMEJANTES producidos por anemia, hipoproteinemia, degeneración grasa, consumo de tóxicos, la autoridad sanitaria determina el destino para uso industrial o incineración. La canal y subproductos comestibles con olor a Harina de pescado y semejantes imponen la destinación del animal, para uso industrial.

1.7.3. Causados por tratamiento con medicamentos:	DECOMISO TOTAL	Tratamiento con medicamentos y otros impone el DECOMISO y la autoridad sanitaria determina el destino para uso industrial o incineración.
---	----------------	---

1.8. PROCEDIMIENTOS CON PRECAUCIONES ESPECIALES EN CASO DE BENEFICIO DE EMERGENCIA

1.8.1. Con sangría no satisfactoria, decoloraciones, estados edematosos	DECOMISO TOTAL	Se efectuará de acuerdo con el concepto de la Autoridad Sanitaria; si el animal presenta sangría anormal, coloración anormal, estados edematosos u otras patologías, se realizará DECOMISO y la autoridad sanitaria determina el destino para uso industrial o incineración.
---	----------------	--

1.8.2. Colapsos repentinos sin que se haya detectado en el examen post mórtem ninguna enfermedad, ningún síntoma general ni cambios patológicos (por ej., crisis cardiovascular).	DECOMISO TOTAL	
---	----------------	--

1.8.3. Cadáver desangrado después de la muerte natural o animal faenado en agonía.	DECOMISO TOTAL	
--	----------------	--

1.8.4 Animal asfixiado	DECOMISO TOTAL	
------------------------	----------------	--

1.8.5 Animales sacrificados de urgencia sin ser sometidos a inspección ante mórtem.	DECOMISO TOTAL	
---	----------------	--

<p>1.9. Sacrificio de urgencia que se hace necesario debido a un trauma accidental durante el transporte a la planta de beneficio o en sus proximidades.</p>	<p>APROBADO O APROBADO CONDICIONADO DECOMISO TOTAL</p>	<p>Después de la inspección post mórtem, en caso del sacrificio de emergencia el inspector decomisa las partes afectadas y determina si aprueba la canal o la autoriza para ser empleada en la elaboración de derivados cárnicos. Si la sangría no es satisfactoria o si se ha efectuado después de la muerte natural se impone el decomiso del animal y se destina para uso industrial.</p>
<p>1.10. Muerte en estanques</p>	<p>DECOMISO TOTAL</p>	<p>Se decomisa el animal incluyendo la piel y se incinera.</p>

SECCIÓN SEGUNDA

Inspección post mórtem

Artículo 57. *Inspección post mórtem*. La inspección post mórtem deberá realizarse de conformidad con las siguientes directrices generales:

1. Desarrollar las acciones de la inspección de modo sistemático con el objeto de asegurar que la carne destinada para el consumo humano sea inocua.
2. Verificar la ausencia de enfermedades o defectos visibles en las carnes así como reducir al mínimo posible la contaminación biológica, química y física.
3. Desarrollar las actividades de inspección, las cuales se realizarán tan pronto como el sistema de faenamiento lo permita.
4. Incluir el examen visual, la palpación, incisión de órganos y tejidos, lo que no excluye la posibilidad de realizar otras técnicas complementarias para el diagnóstico.
5. No contaminar la carne con las actividades propias de la inspección, como la palpación, incisión y manipulación.

6. Deberá existir un sistema que permita la correcta identificación de la cabeza, canal, órganos, piel y extremidades de cada animal, durante todo el proceso de faenamiento hasta el dictamen final.

7. No se podrá retirar del establecimiento ninguna canal o parte de la misma mientras el Inspector Oficial no haya terminado la inspección y emitido el dictamen final.

8. Los tejidos, órganos y la piel, serán inspeccionados con el objeto de detectar patologías o alteraciones que incidan en el dictamen final.

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

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

11. Los animales, canales, medias canales, cuartos, partes de ellas, que hayan sido declarados no aptos para el consumo humano se marcarán en toda su extensión en forma notoria e indeleble, serán retiradas cuanto antes de la sala de beneficio y transportadas a los lugares destinados a su acopio, procesamiento y/o destrucción, en contenedores cerrados destinados a este uso exclusivo.

Parágrafo 1. La inspección sanitaria deberá 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. De acuerdo con el manual de inspección, el Inspector Oficial podrá tomar las muestras necesarias para realizar análisis bacteriológicos, químicos, histopatológicos, toxicológicos y cualquier otro a que haya lugar.

Parágrafo 3. Las operaciones de obtención de la piel no podrán generar riesgo de contaminación de la canal.

Artículo 58. *Examen post mórtem*. La inspección post-mortem de los animales comprenderá la evaluación de:

1. Sangre
2. Extremidades y piel.
3. Cabeza.
4. Viscera Blanca (Estómago e intestinos, omentos y ganglios linfáticos de la región).
5. Órganos urogenitales, riñones y ganglios linfáticos de la región.
6. Viscera Roja (Tráquea, esófago, pulmones, corazón, hígado, páncreas, bazo y ganglios linfáticos respectivos).

7. Canal, incluyendo los ganglios linfáticos de las diferentes regiones.

La inspección post mórtem se apoya en procedimientos de evaluación que podrán ser: la observación macroscópica, la palpación, la incisión y pruebas de laboratorio.

Parágrafo 1°. Durante la inspección deberá existir directa relación e identificación entre los diferentes órganos y la canal correspondiente hasta que se produzca el dictamen final del Inspector Oficial. Aunque en ningún caso los órganos de la cavidad celómica se autorizarán para el consumo humano.

Parágrafo 2°. Cuando en la Inspección se observe alguna lesión patológica, que pueda poner en peligro la salud del personal y la higiene de los equipos, se identificará y se retirará de la línea de trabajo y será decomisada total o parcialmente, según dictamen del Inspector Oficial.

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

Artículo 59. *Exámenes y procedimientos de inspección post mórtem.* Los animales deben inspeccionarse cumpliendo con los procedimientos para el examen de cabeza, vísceras y canal, de acuerdo con la siguiente tabla.

TABLA 4

Exámenes y procedimientos de la inspección post mórtem

CABEZA	ÓRGANOS	CANAL
Examen visual de las superficies externas.	Examen visual general de los órganos de la cavidad celómica.	Examen de las canales (incluye musculatura, hueso expuesto, articulaciones, vainas de los tendones, etc.)
Ganglios Linfáticos	Sistema Linfáticos Sistema Gastrointestinal Sistema Respiratorio Sistema Circulatorio Sistema Genitourinario	Ganglios Linfáticos

Artículo 60. *Procedimientos de la inspección de cabeza.* Los exámenes de la inspección post mórtem se realizarán teniendo en cuenta:

1. Los ganglios linfáticos serán examinados visualmente y por incisión múltiple.
2. Los labios, orificios nasales, encías, paladar y la esclerótica del ojo serán examinados visualmente y por palpación.
3. La lengua debe examinarse visualmente y palparse, además de hacer un corte longitudinal profundo en la superficie ventral sin mutilar el borde.
4. En caso que se requiera examinar los senos paranasales, se realizará con los equipos necesarios para este procedimiento.

Artículo 61. *Procedimientos de inspección de órganos de la cavidad celómica.* Los órganos se evaluarán conforme a los siguientes procedimientos:

1. Examen visual y palpación de todo órgano.
2. En los casos que se requiera se debe efectuar la incisión del órgano inspeccionado, como procedimiento coadyuvante para la emisión del dictamen final de la canal.

Parágrafo. No se permitirá la comercialización para consumo humano de partes diferentes a la canal.

Artículo 62. *Procedimientos de inspección de canales:* Para detectar cualquier enfermedad o defecto, se deberá prestar atención al estado físico, eficacia de la sangría, color, estado de las membranas serosas (pleura y peritoneo, limpieza y presencia de cualquier olor extraño).

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

Las canales deberán examinarse primero en la parte externa y luego en la interna, con el objeto de verificar:

1. Estado general, mediante la comparación de las dos medias canales.
2. Eficacia de la sangría.
3. Coloración de la musculatura, grasa, cartílagos y huesos.
4. Estado de las membranas serosas (pleura y peritoneo).
5. Presencia de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores y parásitos.
6. Presencia de olores anormales.

Artículo 63. *Dictámenes de la inspección post mórtem.* La Autoridad Sanitaria podrá emitir los siguientes dictámenes después de la inspección:

1. APROBADO: Canal o parte de la canal que después de la inspección por parte de la Autoridad Sanitaria es considerada APTA PARA CONSUMO HUMANO.

2. APROBADO CONDICIONADO: Canal o parte de la canal de la inspección por parte de la Autoridad Sanitaria es considerada apta para consumo humano posterior a un tratamiento físico, químico o microbiológico destinado para DERIVADOS CÁRNICOS.

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

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

Parágrafo. La autoridad sanitaria deberá presentar mensualmente a nivel central la relación de los decomisos y sus causas, indicando si son parciales o totales.

Artículo 64. *Procedimientos y dictamen para la inspección post mórtem.* Los procedimientos de inspección post mórtem, se presentan a continuación en tablas que indican las lesiones, patologías y su correspondiente dictamen final.

TABLA 5

Procedimientos de referencia para la inspección post mórtem

ENFERMEDADES, ESTADOS PATOLÓGICOS O ANOMALÍAS Y SITUACIONES ESPECIALES	CANAL	OBSERVACIONES
1. Enfermedades del sistema nervioso: En las afecciones del sistema nervioso central y periférico por neuropatías infecciosas o degenerativas agudas y crónicas, animal caído o incapaz de levantarse o caminar, con incoordinación o ataxia, cambio de conducta	DECOMISO TOTAL	Se hará el DECOMISO, para incineración del animal; en las AFECCIONES DEL SISTEMA NERVIOSO por: Encefalitis y meningitis agudas y crónicas, ataxias, se hará el DECOMISO, para incineración del animal. Incluyendo la piel.
1.1 Animal caído o con	DECOMISO TOTAL	Se hará el

<p>incoordinación o ataxia 1.2 Encefalitis y meningitis agudas.</p>	<p>DECOMISO TOTAL</p>	<p>DECOMISO para Incineración del animal. Incluyendo la piel</p>
<p>1.3 Encefalitis crónica, meningitis y ataxia, sin ningún otro signo de complicaciones.</p>	<p>DECOMISO TOTAL</p>	<p>Encefalitis y meningitis crónicas, ataxias, se hará el DECOMISO, para incineración del animal. Incluyendo la piel.</p>
<p>1.4. Abscesos cerebrales: 1.4.1. Derivados de piemia. 1.4.2. Solamente lesiones localizadas, sin ningún otro signo de complicaciones.</p>	<p>DECOMISO TOTAL</p>	<p>Se hará el DECOMISO, para uso industrial.</p>
<p>ENFERMEDADES, ESTADOS PATOLÓGICOS O ANOMALÍAS Y SITUACIONES ESPECIALES</p>	<p>CANAL</p>	<p>OBSERVACIONES</p>
<p>1.5. Comportamiento anormal (funciones sensorias perturbadas, etc.): 1.5.1. Con sangría satisfactoria y sin ningún otro signo de complicaciones, ni circunstancias o registros sospechosos. 1.5.2. Acompañado de otros signos o de indicaciones de que han estado expuestos a infecciones o a la acción de venenos.</p>	<p>APROBADO CONDICIONADO DECOMISO TOTAL</p>	<p>A reserva del examen de laboratorio, para excluir el estado tóxico u otro cuadro o infeccioso que podría exigir la aplicación de DECOMISO e incineración.</p>
<p>2. ENFERMEDADES DEL PERICARDIO CORAZÓN</p>		
<p>2.1. Pericarditis: 2.1.1. Casos agudos de</p>	<p>DECOMISO TOTAL APROBADO</p>	<p>Pericarditis: con trastornos</p>

<p>pericarditis infecciosa septicemia, trastornos circulatorios, cambios degenerativos en los órganos u olor anormal. 2.1.2. Pericarditis subaguda infecciosa y exudativa. 2.1.3. Pericarditis infecciosa crónica sin otras complicaciones en un animal bien nutrido.</p>	<p>Sujeto a resultados de laboratorio. APROBADO</p>	<p>circulatorios, cambios degenerativos de los órganos u olores anormales, se hará el DECOMISO para incineración del animal. La aprobación de la canal se reserva a los resultados de los exámenes de laboratorio, la canal se envía a cuarto de retenidos mientras se establece su dictamen final. Se permite la aprobación de la canal.</p>
<p>2.2. Endocarditis:</p>	<p>DECOMISO TOTAL APROBADO</p>	<p>Endocarditis con trastornos circulatorios en los pulmones o el hígado, infiltración reciente, debilidad general u otras complicaciones, imponer el DECOMISO para incineración. Si está completamente cicatrizada se permite la aprobación de la canal.</p>
<p>2.3. Lesiones cardíacas de carácter no infeccioso (malformación, etc.)</p>	<p>APROBADO</p>	<p>Malformación cardíaca: Cuando no es de carácter infeccioso se permite la aprobación de la canal.</p>

3. ENFERMEDADES DEL SISTEMA RESPIRATORIO		
3.1 Toda forma de neumonía aguda, tales como bronconeumonía purulenta, grave y extensa.	DECOMISO TOTAL	Bronconeumonía purulenta, se hará el DECOMISO, para incineración.
3.2. Neumonía catarral	APROBADO	La aprobación está sujeta a los resultados de los exámenes de laboratorio, si se sospecha la existencia de bacteremia, se permite la aprobación de la canal.
3.3. Neumonía subaguda (por ej., neumonía, bronconeumonía, neumonía aspiratoria).	APROBADO	Bronconeumonía subaguda con lesiones ligeras, se permite la aprobación de la canal.
3.4. Abscesos pulmonares múltiples, con metástasis en la canal y/o en otros órganos.	DECOMISO TOTAL	Abscesos pulmonares múltiples, se hará el DECOMISO, para incineración de la canal incluyendo la piel.
3.5. Bronquitis	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal.
3.6. Bronconeumonía verminosa	APROBADO	Cuando solo se encuentren afectados los pulmones, se permite la

		aprobación de la canal. Cuando se presenten estados crónicos con compromiso de la canal, se hará DECOMISO, para incineración de la canal.
3.7. Atelectasia, enfisema, pigmentación, hemorragias,	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal
4. ENFERMEDADES DE LA PLEURA		
4.1. Pleuresía fibrinosa difusa o serofibrinosa con compromiso de las condiciones generales	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO para incineración de la canal.
4.2. Adherencias y manchas de tejido fibroso.	DECOMISO TOTAL	Según los resultados de laboratorio que indique que la lesión es por tuberculosis, en cuyo caso se hace el decomiso total para incineración incluyendo piel.
4.3. Pleuresía supurativa o gangrenosa.	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO, para incineración de la canal, incluyendo piel.
5. ENFERMEDADES DEL ESTÓMAGO E INTESTINOS		
5.1. Catarro gastrointestinal agudo: 5.1.1. Con ganglios linfáticos mesentéricos congestionados pero sin ningún otro cambio.	APROBADO DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO de la canal para uso industrial.

5.1.2. Con congestión de la mucosa y ganglios linfáticos mesentéricos, esplenomegalia o degeneración de los órganos.		
5.2. Catarro gastrointestinal crónico	APROBADO	
5.3. Enteritis séptica, con compromiso general, diftérica o hemorrágica.	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO de la canal para uso industrial.
5.4. Estreñimiento y cambios de deposición 5.4.1. Casos graves, formas agudas o con efectos sistémicos. 5.4.2. Casos leves sin ningún efecto sistémico.	DECOMISO TOTAL APROBADO	Estreñimiento, Intususcepción y cambios de posición de los órganos digestivos, Se hará DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal.
5.5. Meteorismo: impactación del estómago 5.5.1. Casos agudos por efectos de nutrición 5.5.2. En casos de intoxicación o casos graves, formas agudas o con efectos sistémicos.	APROBADO DECOMISO TOTAL	Rechazo parte afectada. Se permite la aprobación de la canal. Se hará DECOMISO de la canal para incineración.
6. AFECCIONES DEL PERITONEO		
6.1. Peritonitis. 6.1.1. Aguda, difusa o exudativa extensiva 6.1.2. Peritonitis fibrinosa local	DECOMISO TOTAL APROBADO	Se hace DECOMISO para uso industrial de la canal.
6.2 Adherencias y manchas de tejido fibroso y abscesos encapsulados localizados.	APROBADO	Según los resultados de laboratorio que indique que la lesión es por tuberculosis, en cuyo caso se hará el decomiso total e

		incineración, incluyendo la piel. Se permite la aprobación de la canal y los órganos y se hará el decomiso de los órganos y partes de la canal afectados para incineración.
7. AFECCIONES DEL HÍGADO		
7.1. Telangiectasia, formación de quistes, cálculos biliares.	APROBADO	
7.2. Infiltración adiposa.	APROBADO	
7.3. Degeneración del hígado (degeneración parenquimatosa).	APROBADO	
7.4. Hepatitis de naturaleza infecciosa, tóxica, parasitaria o no específica.	APROBADO	Si se detecta compromiso de la canal se DECOMISA la canal y se envía a incineración.
7.5. Nódulos parasitarios en el hígado.	APROBADO	
7.6. Necrosis bacteriana reciente del hígado.	APROBADO	Si se detecta compromiso de la canal se DECOMISA la canal y se envía a incineración.
7.7. Abscesos del Hígado	APROBADO	Si se detecta compromiso de la canal se DECOMISA la canal y se envía a

		incineración.
8. ENFERMEDADES DEL TRACTO URINARIO		
8.1. Cálculos renales, formación de quistes, pigmentación.	APROBADO	
8.2. Nefritis: 8.2.1. Canal acompañada de olor a orina, uremia, o edema. 8.2.2. Nefritis crónica sin ningún efecto sistémico.	DECOMISO TOTAL APROBADO	Se hará DECOMISO TOTAL para incineración de la canal.
8.3. Pielonefritis 8.3.1. Con insuficiencia renal (uremia). 8.3.2. Ningún signo de efectos sistémicos.	DECOMISO TOTAL APROBADO	Se hará DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal.
9. AFECCIONES DE LOS HUESOS, ARTICULACIONES Y VAINAS DE LOS TENDONES		
9.1. Fracturas: 9.1.1. Localizadas sin complicaciones (recientes o en fase de curación). 9.1.2. Infectadas o acompañadas de signos que indican efectos generalizados.	APROBADO DECOMISO TOTAL	Retiro de la parte afectada para uso industrial. Se hará DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal
9.2. Osteomielitis: 9.2.1. Localizada 9.2.2. Gangrenosa, supurativa o acompañada de metástasis.	APROBADO DECOMISO TOTAL	Rechazo de la parte afectada para uso industrial. Se hará DECOMISO TOTAL para incineración, incluyendo la piel.
9.3. Depósitos de pigmentos en huesos o en periostio.	APROBADO	

<p>9.4. Artritis incluida la tendinitis: 9.4.1. No infecciosa o crónica, sin ningún efecto sistémico. 9.4.2. Poliartritis infecciosa aguda (fibrinosa, purulenta).</p>	<p>APROBADO DECOMISO TOTAL</p>	<p>Se hará el decomiso de las partes afectadas de la canal para uso industrial. Se hará DECOMISO TOTAL de la canal para incineración.</p>
<p>10. AFECCIONES DE LA MUSCULATURA</p>		
<p>10.1. Ausencia de rigor mortis</p>	<p>APROBADO CONDICIONADO</p>	<p>Las canales que se han retenido para una inspección ulterior por ausencia de RIGOR MORTIS, se destinarán para la elaboración de derivados cárnicos.</p>
<p>10.2. Depósitos calcáreos 10.2.1. Generalizados. 10.2.2. Localizados</p>	<p>DECOMISO TOTAL APROBADO</p>	<p>Se hará DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal. Rechazo de las áreas afectadas. Expurgo de zonas afectadas en caso de lesiones localizadas.</p>
<p>10.3. Necrosis aséptica de la musculatura, (localizada)</p>	<p>APROBADO</p>	<p>Rechazo de las áreas afectadas. Expurgo de zonas afectadas en caso de lesiones localizadas.</p>
<p>10.4. Quistes parasitarios.</p>	<p>DECOMISO TOTAL</p>	<p>Se hará DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal. Se sujetará a los procedimientos señalados en la presente resolución para las afecciones parasitarias.</p>

11. AFECCIONES DE LA PIEL Y TEJIDO SUBCUTÁNEO POR		
<p>11.1. Heridas y celulitis: 11.1.1. Heridas infectadas, abscesos y flemones: 11.1.2. Localizada, sin signos generales 11.1.3. Acompañadas de sepsis.</p>	<p>APROBADO APROBADO DECOMISO TOTAL</p>	<p>Se permite la aprobación de la canal, con excepción de las partes afectadas, las cuales serán decomisadas para uso industrial. Expurgo de las zonas afectadas. Se permite la aprobación de la canal y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas para uso industrial. Expurgo de las zonas afectadas. Se hará DECOMISO TOTAL para incineración de la canal, incluyendo la piel.</p>
<p>ENFERMEDADES, ESTADOS PATOLÓGICOS O ANOMALÍAS Y SITUACIONES ESPECIALES</p>	<p>CANAL</p>	<p>OBSERVACIONES</p>
<p>11.2. Contusiones (magullamiento): 11.2.1. Localizadas 11.2.2. Efectos generalizados politraumatismo o alteraciones secundarias en la canal.</p>	<p>APROBADO DECOMISO TOTAL</p>	<p>Se permite la aprobación de la canal y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas para USO INDUSTRIAL. Expurgo de las zonas afectadas. DECOMISO de la canal para uso industrial.</p>

<p>11.3. Enfisema y edema subcutáneo: 11.3.1. Sin ningún signo de efectos sistémicos. 11.3.2. Con lesiones generalizadas, síntomas generales u otros estados patológicos causados por agentes bacterianos o afines.</p>	<p>APROBADO DECOMISO TOTAL</p>	<p>Se permite la aprobación de la canal y se hará el decomiso de las partes de la canal afectadas para uso industrial. Expurgo de las zonas afectadas. DECOMISO de la canal para incineración. Incluida piel.</p>
<p>12. CONDICIONES PARASITARIAS</p>		
<p>12.1. Triquinosis (<i>Trichinella spiralis</i>) 12.1.1. Leve, menos de cuatro larvas 12.1.2. Grave, más de 4 larvas en total de 7 cortes.</p>	<p>DECOMISO TOTAL DECOMISO TOTAL</p>	<p>DECOMISO de la canal para uso industrial. Alternativamente tratamiento por congelación, después de lo cual se podrá dictaminar como APROBADO CONDICIONADO. DECOMISO de la canal y sus órganos para uso industrial.</p>
<p>12.2. Cisticercosis (<i>Cysticercus bovis</i>) 12.2.1. Infestación grave más de cuatro cisticercos en total, registrados en los puntos de inspección aprobados o en otros. 12.2.2. Infestación leve, moderada o con quistes muertos o degenerados.</p>	<p>DECOMISO TOTAL DECOMISO TOTAL</p>	<p>DECOMISO de la canal para uso industrial. DECOMISO de la canal para uso industrial. Alternativamente tratamiento por congelación a 20°C por 10 días.</p>
<p>12.3. Cenurosis (<i>Coenurus cerebralis</i>):</p>	<p>APROBADO</p>	

12.4. Distomatosis hepática:	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal, en estados crónicos se decomisa la canal para uso industrial.
12.5. Equinococosis (hidatidosis) 12.5.1. Visceral 12.5.2. Ósea o muscular	APROBADO DECOMISO TOTAL	Rechazo de órganos afectados. Decomiso de la canal para uso industrial.
12.6. Parásitos pulmonares, gastrointestinales y hepáticos.	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal, en estados crónicos se decomisa la canal y los órganos para uso industrial
12.7. Miasis (hipodermosis)	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal, previo decomiso de las partes afectadas, en estados crónicos se hará el DECOMISO TOTAL de la canal para uso industrial.
13. ENFERMEDADES PROTOZOARIAS		
13.1. Tricomoniasishomonas (Tric foetus)	APROBADO	Permite la aprobación de la canal.
13.2. Sarcosporidiosis (lesiones macroscópicas): 13.2.1. Infestación grave 13.2.2. Infestación leve o localizada	DECOMISO TOTAL APROBADO	Impone el decomiso total de la canal para uso industrial. Impone el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas. Expurgo.

13.3. Toxoplasmosis con signos clínicos o efectos sistémicos.	DECOMISO TOTAL	Impone el decomiso total de la canal para uso industrial.
13.4. Coccidiosis:	APROBADO	Permite la aprobación de la canal.
13.5. Babesiosis 13.5.1. Sin signos clínicos o efectos sistémicos 13.5.2. Con lesiones generalizadas	APROBADO DECOMISO TOTAL	Cuando se presenten lesiones generalizadas DECOMISO TOTAL, para uso industrial.
14. ENFERMEDADES Y ESTADOS BACTERIANOS (INCLUSO LOS AGENTES AFINES)		
14.1 Tétano	DECOMISO TOTAL	Se hará el DECOMISO TOTAL de la canal y sus partes para incineración. Se incluye la piel.
14.2. Tuberculosis Lesiones macroscópicas	DECOMISO TOTAL	Se hará el DECOMISO TOTAL de la canal y se destinará para incineración, incluida la piel.
14.3. Actinobacilosis 14.3.1. Si es localizada. 14.3.2. Lesiones extensas en los pulmones.	APROBADO DECOMISO TOTAL	Se permite la aprobación de la canal. Se hará DECOMISO de la canal para uso industrial.
14.4. Salmonelosis	APROBADO	En caso de sospecha de salmonelosis se

	CONDICIONADO	hará la retención de la canal, hasta tanto se obtenga el resultado de laboratorio. Ver capítulo de patógenos. El inspector autoriza para ser empleada en la elaboración derivados cárnicos.
14.5. Pasteurelisis.	APROBADO	Se permite la aprobación para uso industrial.
14.6. Leptospirosis:	DECOMISO TOTAL	Se hará el DECOMISO TOTAL de la canal para USO INDUSTRIAL.
15. AFECCIONES VIRALES	Para todas las condiciones virales: puede ser necesario el examen de laboratorio para excluir la posibilidad de infección bacteriana o la presencia de sustancias antimicrobianas. Aplicación rigurosa de la legislación zoonosanitaria nacional, especialmente con respecto a las enfermedades de la lista A de la OIE.	
16. AFECCIONES POR SÍNDROMES DE ETIOLOGÍA		
16.1. Tumores: 16.1.1. Tumores benignos localizados 16.1.2. Tumores malignos,	APROBADO CONDICIONADO DECOMISO TOTAL	Si es en la canal decomiso parcial de la parte afectada. Se impone el DECOMISO TOTAL de la canal para incineración.
16.2. Desórdenes metabólicos, enfermedades por deficiencias e intoxicaciones: Intoxicaciones (por metales	DECOMISO TOTAL	Se hará el DECOMISO TOTAL, de la canal

pesados y plaguicidas)		para uso industrial.
16.3 Residuos que excedan los niveles máximos permitidos en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.	DECOMISO TOTAL	Se hará el DECOMISO TOTAL de la canal para uso industrial. Cumplimiento del plan nacional de residuos.
17. INFECCIONES MICÓTICAS Y MICOTOXINAS		
17.1. Micotoxicosis aguda o crónica, detectable clínica o morfológicamente en la inspección ante-mortem o post mórtem.	DECOMISO TOTAL	Se hará el DECOMISO TOTAL, de la canal para uso industrial.
17.2. Fusarium	APROBADO	Se aprueba la canal para uso industrial
17.3. Aspergillus	APROBADO	Se aprueba la canal para uso industrial

Artículo 65. *Inscripción.* Las plantas de beneficio y desposte deben inscribirse ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, de acuerdo con los requisitos que esta entidad establezca.

CAPÍTULO VII

Almacenamiento, expendio y transporte

Artículo 66. *Almacenamiento de carne.* Todo establecimiento dedicado al almacenamiento de carne, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío y además, de los requisitos establecidos en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, cumplirá los siguientes:

1. Cuando se almacenen carnes empacadas deben mantenerse en estantes que permitan la adecuada circulación del frío.
2. Las temperaturas de almacenamiento de la carne son las siguientes:

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

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

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

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

5. Disponer de rampas de recepción y despacho.

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

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

8. Los cuartos fríos deben cumplir con los requisitos establecidos en los numerales 3.3.2.1, 3.3.2.2 y 3.3.2.3, del artículo 17 de la presente resolución.

Artículo 67. Requisitos específicos de los expendios. Todo establecimiento dedicado al expendio de carne, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, los siguientes requisitos:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

21.1. Emplear la dotación exclusivamente en el establecimiento.

21.2. Lo establecido en el artículo 15, con excepción de los numerales 2 y 3.4 de ese artículo.

21.3. Cumplir con las condiciones de capacitación establecidas en el artículo 69 de la presente resolución.

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

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

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

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

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

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

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

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

30. Cuando en el expendio se realicen actividades de desposte o almacenamiento de carne, las secciones respectivas deberán cumplir con los requisitos específicos establecidos en la presente resolución para dicha operación.

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

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

Artículo 68. *Transporte de carne.* Todo transporte de carne debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual debe cumplir los siguientes requisitos:

1. Requisitos del vehículo:

- 1.1. Estar construido de material sanitario y adecuado para transportar alimentos.
- 1.2. Tener separada físicamente la cabina del conductor de la unidad de transporte.
- 1.3. Contar con unidad de frío para mantener el producto con la temperatura con la cual salen los productos de la planta de beneficio.
- 1.4. Contar con indicadores y sistema de registro de temperaturas, que mantendrán actualizados y podrán ser revisados por autoridades sanitarias competentes.
- 1.5. Identificarse con un aviso en cada costado del furgón que diga, en leyenda de características visibles: “TRANSPORTE DE CARNE O PRODUCTOS CÁRNICOS”.

2. Requisitos de los utensilios:

- 2.1. Los utensilios utilizados para el transporte de carne, como canastillas, estibas, entre otros, deben estar contruidos en material sanitario y mantenerse en buenas condiciones sanitarias que eviten toda posibilidad de contaminación.
- 2.2. Los utensilios empleados en el transporte se deben encontrar en buenas condiciones de tal forma, que protejan los productos transportados de daños en el envase, evitando la contaminación de la carne.

3. Requisitos de los productos:

- 3.1. Todo producto que se transporte debe contar con soporte de procedencia, cantidad y sello de inspección que podrá ser exigido por la autoridad sanitaria competente.
- 3.2. Las canales y sus cortes deben ser transportados, evitando el contacto directo con el piso del vehículo.
- 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.
- 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.
- 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.
- 3.6. Para efectuar el transporte de carne que drenen líquidos, los vehículos deben disponer de tanques receptores de los mismos.

4. Requisitos de los manipuladores:

- 4.1. Los conductores y ayudantes deben cumplir con los requisitos para personal manipulador establecidos en el presente reglamento técnico.
- 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 cumple las condiciones higiénico-sanitarias.

Artículo 69. *Capacitación.* Todo establecimiento dedicado al expendio y almacenamiento de carne y su transporte, deben cumplir con los siguientes requisitos establecidos para los manipuladores de alimentos:

1. El manipulador de alimentos debe ser capacitado para realizar las actividades que están bajo su responsabilidad.

2. La capacitación para cada manipulador deberá ser de mínimo 10 horas anuales certificadas por una entidad territorial de salud o particulares autorizados.

3. El plan de capacitación para estos manipuladores de alimentos se debe desarrollar e implementar teniendo en cuenta:

3.1. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la autoridad sanitaria, estas deberán contar con la autorización de ella. Para este efecto se debe cumplir con los siguientes requisitos:

3.1.1. Ser profesionales con formación en ciencias de los alimentos y afines, con experiencia en el área de carnes mínimo de dos años.

3.1.2. Inscribirse ante la autoridad competente correspondiente para lo cual debe cumplir con los siguientes requisitos:

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

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

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

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

3.1.2.5. Indicar el número de personas a las cuales va dirigido el curso de capacitación, el cual no debe ser mayor de 25 personas.

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

4. Verificado el cumplimiento de los requisitos señalados anteriormente, la autoridad sanitaria, otorgará la autorización para capacitar, la cual tendrá una vigencia de un año y podrá ser o no renovada, previa evaluación.

5. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de inspección, vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de la carne.

6. El manipulador de carne 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.

La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de inspección, vigilancia y control, verificará el cumplimiento y aplicación de la capacitación por parte de los manipuladores de alimentos.

TÍTULO III

DISPOSICIONES GENERALES

CAPÍTULO I

Inspección, vigilancia, control

Artículo 70. *Vigilancia y control.* Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, y a las entidades territoriales de salud, en el ámbito de sus competencias, ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control de que tratan los literales b) y c) del artículo 34 de la Ley 1122 de 2007, en concordancia con lo dispuesto en la Ley 9ª de 1979 y de conformidad con el procedimiento establecido en el Decreto 1500 de 2007 modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009 y, demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.

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

Artículo 71. *Revisión y actualización.* Con el fin de mantener actualizadas las disposiciones del Reglamento Técnico, que se establece mediante la presente resolución, el Ministerio de la Protección Social, lo revisará en un término no mayor a cinco (5) años contados a partir de la fecha de su entrada en vigencia o en el momento en que se determine que las causas que motivaron su expedición fueron modificadas o desaparecieron.

CAPÍTULO II

Medidas de seguridad y sanciones

Artículo 72. *Medidas de seguridad y régimen sancionatorio.* Las medidas de seguridad y el régimen de sanciones por el incumplimiento de lo dispuesto en el presente reglamento técnico será el consagrado en la Ley 9ª de 1979 en concordancia con lo previsto en el Decreto 1500 de 2007 modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, y en las disposiciones que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

CAPÍTULO III

Procedimientos administrativos

Artículo 73. *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 74. *Vigencia y derogatoria.* De conformidad con el numeral 5 del artículo 9° de la Decisión 562 de 2003, el reglamento técnico que se expide mediante la presente resolución, empezará a regir dentro de los seis (6) meses siguientes, contados a partir de la fecha de su publicación en el ***Diario Oficial***, término durante el cual los productores y comercializadores de carne proveniente del orden Crocodylia destinada para el consumo humano y los demás sectores obligados al cumplimiento de lo dispuesto en el reglamento técnico que se establece a través de la presente resolución, puedan adaptar su procesamiento y/o productos a las condiciones aquí establecidas y, deroga las disposiciones que le sean contrarias.

Publíquese, notifíquese y cúmplase.

Dada en Bogotá D. C., a 4 de agosto de 2010.

El Ministro de la Protección Social,

Diego Palacio Betancourt.