



MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL

DECRETO NÚMERO

DE 2006

()

Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que se deben cumplir en las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano y se dictan otras disposiciones

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA

En ejercicio de sus atribuciones legales, en especial las conferidas por el numeral 11 del artículo 189 de la Constitución Política y la Ley 09 de 1979

DECRETA:

TÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1°.- OBJETO. El presente decreto tiene por objeto señalar los requisitos sanitarios que deben cumplir las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano que procesen, deshuesen, envasen, transporten, expendan, importen, exporten y comercialicen carne con destino al consumo humano, con el fin de proteger la salud y la seguridad humana y prevenir las prácticas que puedan inducir a error a los consumidores.

PARÁGRAFO 1°.- Toda planta de beneficio de animales de abasto público para consumo humano, se someterá para su construcción (en sus diferentes modalidades), y funcionamiento a las reglamentaciones del presente decreto, y a las disposiciones complementarias que en desarrollo del mismo, expida el Ministerio de la Protección Social y a las normas ambientales.

PARÁGRAFO 2°.- A partir de la fecha de entrada en vigencia del presente decreto, la creación de nuevas plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano requerirá la aprobación previa del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA. Lo anterior, sin perjuicio de la obtención de los permisos, concesiones y autorizaciones de carácter ambiental ante las Corporaciones Autónomas Regionales, las autoridades ambientales a que se refiere el artículo 66 de la Ley 99 de 1993 y el artículo 13 de la Ley 768 de 2002.

ARTÍCULO 2°.- ÁMBITO DE APLICACIÓN. Las disposiciones del presente decreto se aplicarán en el territorio nacional a las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano, a la carne y a los subproductos generados en estos establecimientos, de las siguientes especies animales:

1. Bovinos y bufalinos
2. Porcinos
3. Equinos
4. Ovinos y caprinos
5. Aves de corral
6. Conejos y curies

Continuación del decreto "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que se deben cumplir en las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano y se dictan otras disposiciones".

7. Otras especies que el Ministerio de la Protección Social, declare aptas para el consumo humano. Tratándose de especies silvestres, se deberá contar con concepto previo favorable del Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial.

ARTÍCULO 3°.- DEFINICIONES. Para efectos de la presente disposición, adóptense las siguientes definiciones:

ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO PARA CONSUMO HUMANO: Son aquellos procedentes de la producción pecuaria destinados para consumo humano.

ÁREA DE SACRIFICIO: Es el sitio donde se realizan los procesos de insensibilización hasta la sangría.

ÁREA DE FAENADO: Es el lugar donde se realizan las operaciones posteriores a la sangría hasta la obtención de la canal. En el caso de los porcinos y aves, incluye el escaldado, depilado y desplume, según el caso.

ÁREA DE INSPECCIÓN Y MANEJO DE LA CANAL: Es el área intermedia donde se llevan a cabo los procesos de inspección, lavado, limpieza, desinfección, Tenderización, pesaje, cuarteo y clasificación.

AREA DE REFRIGERACION DE CANALES: Es el sitio donde se realiza el proceso de descenso de temperatura y refrigeración de las canales. Se entiende por refrigeración de las canales el proceso mediante el cual se disminuye su temperatura interna hasta los niveles que el Ministerio de la Protección Social defina para cada especie.

ÁREA DE CUARTEO Y DESPACHO: Es el sitio donde se realiza el fraccionamiento de la media canal de especies diferentes a las aves, en cuartos delanteros y traseros, con el objeto de facilitar su manipulación. Esta área deberá ser protegida del ambiente exterior y poseer las condiciones de temperatura no mayor de diez (10° C) grados centígrados para el manejo de la canal.

AUTORIDAD SANITARIA COMPETENTE: Para garantizar el cumplimiento de las disposiciones previstas en el presente decreto, son autoridades sanitarias competentes, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA- y las Direcciones Territoriales de Salud, quienes de acuerdo con la ley ejercen funciones de inspección, vigilancia y control.

BENEFICIO: Son todas aquellas actividades de sacrificio y faenado de animales de abasto público para consumo humano.

BENEFICIO DE EMERGENCIA: Son todas aquellas actividades necesarias de sacrificio y faenado de cualquier animal de abasto público para consumo humano que haya sufrido recientemente un daño traumático y se estime que padece dolores o sufra de una afección que no impida su condicionamiento total o parcial para el consumo humano, pero que es probable que empeore a menos que el animal sea sacrificado inmediatamente.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA (B.P.M.): Principios básicos y prácticas generales de higiene en el sacrificio, faenado, manipulación, almacenamiento, transporte y distribución de carne para consumo humano, que contribuyan a la inocuidad y aptitud de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria.

CANAL: Es el cuerpo de un animal después del faenado

Continuación del decreto "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que se deben cumplir en las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano y se dictan otras disposiciones".

CARNE: Son todas las partes de un animal, que han sido dictaminadas como inocuas y aptas para el consumo humano o se destinan para este fin.

CARNE FRESCA: Carne que ha sido refrigerada y que no ha recibido, a los efectos de su conservación, otro tratamiento que el de envasado protector, conservando sus características naturales.

CARNE PARA USO INDUSTRIAL: Carne que ha sido dictaminada como inocua y apta para el consumo humano, destinada para la elaboración de productos cárnicos procesados.

DECOMISO: La separación definitiva de un animal o cualquiera de sus partes después de haber sido inspeccionado, dictaminado por la autoridad sanitaria competente como no apto para el consumo humano e identificado para su disposición final.

DESINFECCIÓN: Es la aplicación de agentes y procesos químicos o físicos aprobados para el uso en plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano por la autoridad sanitaria oficial, para limpiar las superficies y con ellos eliminar los microorganismos sin alterar la inocuidad de la carne.

DESPRESADO: Es la operación por la cual las canales de aves de corral se fraccionan en diferentes cortes anatómicos.

ENFERMEDAD DE REPORTE OFICIAL: Corresponde a las enfermedades infecciosas de importancia en el reconocimiento de animales en vivo y en la inspección de canales. Son de notificación obligatoria, según listado de la Oficina Internacional de Epizootias (OIE), y de otras patologías inusuales. Permiten declarar alertas sanitarias cuando es necesario.

FACTOR DE RIESGO: Son todos los componentes físicos, químicos, biológicos, psicológicos o sociales que pueden ser causa o coadyuvantes de una enfermedad u otro evento en salud.

HIGIENE DE LA CARNE: Son todas aquellas condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad de la carne en todas las etapas de la cadena alimentaria.

INSPECCIÓN ANTEMORTEM Y POSTMORTEM: Es el conjunto de acciones y procedimientos de naturaleza física y anatomopatológica que la autoridad sanitaria efectúa en las plantas de beneficio para examinar con el olfato, vista o tacto el estado de la totalidad de los animales vivos y de los sacrificados y faenados, o las propiedades organolépticas de la canal, vísceras y carne apta para consumo humano y las condiciones en las que se lleven a cabo estos procesos.

LIMPIEZA: Es la eliminación de materias extrañas, residuos o impurezas de las superficies de las instalaciones, equipos, utensilios u otros elementos empleados en las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano.

MANGAS DE CONDUCCIÓN: Infraestructura que comunica el corral de sacrificio con la planta de beneficio.

MATERIAL HIGIÉNICO-SANITARIO: Aquel que por la naturaleza de su conformación y las características de sus componentes o de sus formas externas, contribuye a evitar la contaminación, bien sea porque no produce o genera reacciones con otros elementos o sustancias, o porque facilita los procesos de limpieza y desinfección.

MÉDICO VETERINARIO INSPECTOR: Todo médico veterinario titulado, funcionario oficial de la entidad sanitaria competente, encargado de realizar la

Continuación del decreto "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que se deben cumplir en las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano y se dictan otras disposiciones".

inspección, vigilancia y control de los animales de abasto público para consumo humano y de verificar las condiciones sanitarias en que se realiza el proceso, cuya presencia en la planta de beneficio, será de carácter obligatorio.

MÉDICO VETERINARIO PARTICULAR: Todo médico veterinario o médico veterinario zootecnista titulado, nombrado directamente por la planta de beneficio de animales de abasto público para consumo humano, cuya presencia será de carácter obligatorio y permanente en ella.

PELIGRO: Está representado por todo agente biológico, químico o físico que se halle en los alimentos o en una condición de los mismos, que tenga posibilidad de causar efectos adversos para la salud.

PLAGA: Cualquier animal que se encuentra en las instalaciones de la planta de beneficio, capaz de contaminar directa o indirectamente la carne en canal y los subproductos comestibles.

PLANTA DE BENEFICIO: Todo establecimiento dotado con instalaciones necesarias y equipos mínimos requeridos para el beneficio de animales de abasto público para consumo humano, así como para tareas complementarias de elaboración e industrialización, cuando sea del caso, que cumpla con la normatividad sanitaria y ambiental vigente.

PLANTAS DE BENEFICIO DE RÉGIMEN ESPECIAL: Establecimiento para el beneficio de animales de abasto público para consumo humano, exceptuando aves, en poblaciones aisladas, de difícil acceso y abastecimiento. Su producción se destina exclusivamente al consumo local y su funcionamiento debe contar con la autorización previa de operación por parte del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA.

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS NORMALIZADOS DE SANEAMIENTO: Son aquellos que disminuyen al mínimo la contaminación directa e indirecta de la carne, y que tienen por objeto, garantizar la limpieza y saneamiento de las instalaciones y de los equipos, así como el mantenimiento de una higiene adecuada durante las operaciones.

SACRIFICIO: Proceso que se realiza en un animal de abasto público para consumo humano con el fin de darle muerte, el cual comprende la insensibilización hasta su sangría, mediante la sección de los grandes vasos.

SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD: Comprende la estructura, procedimientos, procesos y recursos organizativos que se requieren para aplicar la garantía de la inocuidad del producto objeto de reglamentación.

SISTEMA DE ENFRIAMIENTO: Es el sistema mediante el cual se obtiene un descenso de temperatura por debajo de 4 ° C de las canales y vísceras de las aves de corral, en un tiempo no mayor de dos (2) horas.

SUBPRODUCTO: Todas las partes de cualquier animal, diferentes de la carne, que pueden ser aprovechables para consumo humano o para uso industrial.

TENDERIZACIÓN: Sistema físico o químico utilizado para acelerar el proceso de maduración de la carne de la especie bovina.

UNIDAD DE FRÍO: Equipo que mantiene en forma controlada, la temperatura de un contenedor o de la unidad de transporte para productos que requieren refrigeración o congelación.

TÍTULO II

Continuación del decreto "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que se deben cumplir en las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano y se dictan otras disposiciones".

DE LA LOCALIZACIÓN, DISEÑO, CONSTRUCCIÓN, EQUIPOS Y UTENSILIOS DE LAS PLANTAS DE BENEFICIO DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO PARA CONSUMO HUMANO

CAPÍTULO I

DE LA LOCALIZACIÓN

ARTÍCULO 4°.- REQUISITOS DE LOCALIZACIÓN. El terreno para la localización de las plantas de beneficio de que trata el presente decreto, deberá además de cumplir con los requisitos exigidos en el Título IV de la Ley 09 de 1979 y sus disposiciones reglamentarias, cumplir con los siguientes:

1. Verificar si el establecimiento es compatible con el uso del suelo determinado en el Plan de Ordenamiento Territorial, Plan Básico de Ordenamiento Territorial ó Esquema de Ordenamiento Territorial según el caso.
2. Tener suministro de agua potable, energía eléctrica y contar con vías adecuadas de acceso.
3. Disponer de condiciones que permitan el drenaje de las aguas lluvias, bien sea en forma natural o mediante sistemas especiales de drenaje.
4. Estar alejados de industrias, actividades o lugares que produzcan olores desagradables o cualquier otro tipo de contaminación. Igualmente, aislados de cualquier foco de insalubridad y separados convenientemente de viviendas o conjuntos de ellas.
5. Estar dentro del área enmarcada por el cerco perimetral, en la cual no deberán existir expendios, viviendas ni industrias donde se realicen procesos diferentes a las actividades propias del beneficio de animales.

PARÁGRAFO 1°. Las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano que estén localizadas, o se pretendan localizar en zonas en donde no exista suministro de agua potable por parte del acueducto municipal o entidad oficial de carácter similar, deberán contar con planta propia para el tratamiento del agua que utilicen, de conformidad con las normas legales y reglamentarias sobre la materia.

PARÁGRAFO 2°. Si por razón de la localización de una planta de beneficio de animales de abasto público para consumo humano, no es posible disponer los residuos sólidos mediante el servicio público domiciliario de aseo, deberá proveerse de uno propio para su manejo y disposición final. Respecto a los residuos peligrosos, se dará cumplimiento a la normatividad ambiental vigente.

CAPÍTULO II

DEL DISEÑO

ARTÍCULO 5°.- REQUISITOS Y ESPECIFICACIONES DEL DISEÑO. En el diseño de las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano, deberán tenerse en cuenta los requisitos y especificaciones que a continuación se señalan:

1. Disponer de espacios suficientes y adecuados que permitan la ejecución satisfactoria de las operaciones que se deban cumplir.
2. Estar diseñados de tal manera que dispongan de suficiente iluminación natural y artificial.
3. La ventilación deberá ser completa en todas las áreas, salas, secciones y dependencias que lo requieran, con el objeto de evitar la acumulación de gases y olores, la condensación de vapores y la elevación excesiva de la temperatura.
4. Estar diseñados de tal manera que permita realizar las labores de limpieza y desinfección sin dificultad.
5. Utilizar sistemas que impidan la entrada de plagas.

Continuación del decreto "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que se deben cumplir en las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano y se dictan otras disposiciones".

6. Tanto el diseño de la planta de beneficio de animales de abasto público para consumo humano como el de sus equipos, deberán tener las condiciones indispensables para facilitar la supervisión de la higiene de la carne y las demás tareas relacionadas con la inspección de las especies animales destinadas para beneficio.
7. Las instalaciones para la higiene personal deberán incluir vestuarios, duchas, inodoros con descarga de agua, instalaciones para lavarse y secarse las manos en los lugares apropiados y zonas separadas para comer.
8. Cumplir las disposiciones legales y reglamentarias sobre "salud ocupacional" y "saneamiento de edificaciones", en especial, las señaladas en los Títulos III y IV respectivamente de la Ley 09 de 1979.

CAPÍTULO III

DE LA CONSTRUCCIÓN

ARTÍCULO 6°.- REQUISITOS DE LA CONSTRUCCIÓN. La construcción, ampliación, adecuación, modificación, reforzamiento estructural, demolición y cerramiento de las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano deberán cumplir, como mínimo, con los siguientes requisitos:

1. Licencia de Construcción emitida por las oficinas de Planeación municipal, o quien haga sus veces, o los curadores urbanos.
2. Tener los permisos, autorizaciones, concesiones, licencias ambientales a que haya lugar y cumplir las medidas de manejo ambiental exigidas por la autoridad ambiental competente

PARÁGRAFO: El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA - verificará el cumplimiento de los requisitos señalados en los numerales anteriores, para la expedición del registro de que trata el parágrafo 2° del artículo 37 del presente decreto.

CAPÍTULO IV

EQUIPOS Y UTENSILIOS

ARTÍCULO 7°.- EQUIPOS Y UTENSILIOS. Los establecimientos dedicados al beneficio de especies para el consumo humano deberán tener los equipos y utensilios necesarios para que la totalidad de dicho proceso garantice la inocuidad del producto, los cuales deberán cumplir con las siguientes especificaciones:

1. Los equipos y utensilios que entren en contacto con la carne, deberán tener superficie impermeable y ser de material resistente a la corrosión, no tóxico, de superficies lisas, sin grietas o hendiduras. Igualmente, no ser absorbentes y resistentes a las acciones de limpieza y desinfección. Los equipos fijos se instalarán de tal manera que permitan un fácil acceso para su limpieza y desinfección completa.
2. El equipo y los utensilios para el sacrificio y faenado deberán utilizarse exclusivamente con estos fines, y por consiguiente, no deberán usarse para el corte o deshuesado de la carne, ni para otras acciones diferentes.
3. Los lavamanos que se encuentren en las áreas de proceso, tendrán accionamiento no manual, con suministro de agua potable, un sistema de

Continuación del decreto "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que se deben cumplir en las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano y se dictan otras disposiciones".

desinfección de utensilios, dotados de jabón líquido en forma permanente y de un sistema higiénico de secado.

TÍTULO III

CAPÍTULO I

ÁREAS E INSTALACIONES DE LAS PLANTAS DE BENEFICIO DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO PARA CONSUMO HUMANO

ARTÍCULO 8°.- ÁREAS E INSTALACIONES. Las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano deberán tener, como mínimo, las siguientes áreas e instalaciones:

1. **Área de protección sanitaria.** Es aquella que divide las instalaciones de las plantas de beneficio de animales para consumo humano del resto del área. Deberá estar constituida por un área de aislamiento y un área de circulación la cual debe ser pavimentada, asfaltada, empedrada o empradizada y en el borde exterior tendrá un cerco perimetral que reúna los requisitos señalados en la siguiente definición.
2. **Cerco perimetral.** Deberá estar construido en ladrillo, bloque, malla fuerte o cualquier otro material que impida el acceso de personas o animales ajenos al establecimiento. Su altura mínima será de 2 metros y sus puertas deberán tener control de acceso.
3. **Vías de acceso y patios de maniobras, cargue y descargue.** Deben ser de superficie tratada, dura, asfaltada o pavimentada; tendrán pendientes adecuadas para facilitar el drenaje o mínimo de pendiente del 2%, construido en material metálico y/o cemento con pisos antideslizantes, deberán tener además, acoples para vehículos, diseñados para evitar lesiones en los animales.
4. **Zona de corrales.** Debe ser independiente de las demás áreas de la planta y albergar el doble de la capacidad autorizada para sacrificio en la misma, controlándose en todo caso, los olores, material particulado o emanaciones.

Clases:

- a) **Corrales de llegada:** Tendrán sus respectivos desembarcaderos y plataformas de observación para el examen ante-mortem, así como mangas de conducción.
- b) **Corrales de reposo:** Estarán destinados para ubicar los animales aprobados para el beneficio por la autoridad sanitaria.
- c) **Corral de observación:** Estará destinado para ubicar los animales señalados por la autoridad sanitaria como sospechosos, desde el punto de vista de sus condiciones generales de salud.

Además, deberá tener una puerta con cerradura y la llave correspondiente estará al cuidado de la autoridad sanitaria competente o de la persona delegada por esta. Su ubicación debe ser cercana a la planta de beneficio y al horno incinerador, donde lo hubiere.

Continuación del decreto "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que se deben cumplir en las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano y se dictan otras disposiciones".

5. **Desembarcaderos.** Deberán estar alejados de las plataformas destinadas al despacho de carne o de vísceras.
6. **Mangas de conducción.** Son corredores destinados para el traslado de animales vivos entre diferentes secciones, deberán tener la suficiente amplitud para permitir una conducción segura tanto para animales como para operarios, garantizando que no haya sufrimiento del animal. Permiten el traslado de animales desde:
 - a) El desembarcadero hasta los corrales de llegada
 - b) Los corrales de llegada hasta los corrales de reposo
 - c) Los corrales de reposo hasta la trampa de insensibilización
 - d) El corral de observación hasta la planta de beneficio sanitario
7. **Área de baño para ganado en pie.** Deberá estar ubicada en la manga que conduce a la zona de insensibilización.
8. **Zona de escurrimiento.** Estará ubicada inmediatamente después del baño y antes de la zona de insensibilización.
9. **Áreas de sacrificio, faenado, cuartos fríos, cuarteo y despacho, subproductos comestibles y otras áreas de proceso de carnes.** Las zonas sucias, intermedias y limpias del proceso deben estar delimitadas para evitar la contaminación de la carne que se manipule.
10. **Área de refrigeración de canales.** Su capacidad no será inferior al volumen necesario para atender los requerimientos de beneficio promedio diario de los días de sacrificio efectivo de los últimos doce meses. Cuando excepcionalmente se requiera beneficiar un número de animales que exceda la capacidad de refrigeración, se podrán utilizar medidas alternativas de refrigeración, previa aprobación de la autoridad sanitaria competente.
11. **Área de cuarteo y deshuese.** Deberá destinarse un área específica para este fin, con una temperatura que no sea superior a 10° C.
12. **Cuarto frío para productos retenidos.** Deberá tener una capacidad del 0.5% del beneficio promedio diario de los días de sacrificio efectivo, de los últimos doce meses. En el caso de las plantas de beneficio de bovinos, bufalinos, porcinos y caprinos este volumen no será inferior al requerido para almacenar dos (2) canales.
13. **Capacidad de la cámara de congelación:** No deberá ser inferior al promedio de los productos comercializados congelados y dependiendo de su permanencia en la planta.
14. **Sala de beneficio sanitario.** Será completamente independiente; estará destinada para el beneficio de animales sospechosos y por lo mismo, cercana al corral de observación. Para su funcionamiento deberá estar debidamente dotada con los equipos sanitarios y demás requerimientos indispensables para ésta clase de actividades. Los implementos y equipos serán de uso exclusivo para esta sala. Para el caso de las aves de corral, se podrá utilizar la sala de beneficio, previa aprobación de la autoridad sanitaria competente.
15. **Área de manejo de residuos:** Deben estar situadas en un lugar aislado del resto de las áreas de proceso para garantizar la inocuidad del producto y

Continuación del decreto "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que se deben cumplir en las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano y se dictan otras disposiciones".

proteger la salud y el medio ambiente. Para el tratamiento y disposición final de los residuos se deberá cumplir con la normatividad ambiental y sanitaria vigente.

16. **Sección especial para el procesamiento de subproductos comestibles.** Deberá estar dotada de la maquinaria y equipos adecuados e indispensables para estas labores y dispondrá de sistemas que garanticen la inocuidad del producto. Por las características de sus funciones, deberá estar localizada de manera aislada de las otras áreas.
17. **Sección de calderas y compresores.** Deberá tener la capacidad suficiente para proporcionar agua caliente, vapor y aire a toda la planta. Las calderas deberán cumplir con la normatividad ambiental y sanitaria vigente.
18. **Planta eléctrica de emergencia.** Deberá tener la capacidad y garantizar el funcionamiento de la planta de beneficio de animales de abasto público para consumo humano.
19. **Laboratorio.** Deberá disponer de laboratorio para la práctica de las pruebas que solicite la inspección médico-veterinaria. En caso de no tenerlo, deberá contratar esos servicios con un laboratorio autorizado por la autoridad sanitaria competente.
20. **Sistema de tratamiento de aguas residuales.** Deberá estar situado en un lugar aislado del resto de las áreas de proceso; y debe garantizar que la calidad del agua a verter cumpla con la normatividad ambiental vigente.
21. **Tanques de reserva de agua potable.** Deberán tener una capacidad mínima equivalente al consumo que se requiera durante un (1) día de beneficio, de acuerdo con el número de litros por animal, establecidos en el reglamento técnico.
22. **Oficina para la autoridad sanitaria.** Debe contar con las condiciones adecuadas para el cumplimiento de sus funciones, ésta área debe estar en las instalaciones de la planta en forma independiente.

CAPÍTULO II

INSTALACIONES Y EQUIPOS MÍNIMOS DE LAS PLANTAS DE BENEFICIO POR ESPECIE ANIMAL

ARTÍCULO 9º.- INSTALACIONES Y EQUIPOS MÍNIMOS DE LAS PLANTAS DE BENEFICIO PARA BOVINOS Y BUFALINOS. Las plantas de beneficio para bovinos y bufalinos, deben cumplir con las siguientes instalaciones y equipos mínimos:

INSTALACIONES	EQUIPOS MÍNIMOS
Cerco perimetral	
Área de protección sanitaria	
Acceso, patios de maniobra	
Zona de desembarque de animales	
Corral de llegada	Plataforma de observación

Continuación del decreto "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que se deben cumplir en las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano y se dictan otras disposiciones".

INSTALACIONES	EQUIPOS MÍNIMOS
Corral de beneficio	
Corral de observación	Brete
Manga de conducción	Sistema de lavado de animales
Área de sacrificio	Cajón de Insensibilización con puerta en guillotina o puerta giratoria lateral Plataforma de recibo de animal Equipo para insensibilización de los animales Red aérea para sangría Sistema de rieles seguro para izado Sistema para recolección de sangre Equipos en material inoxidable de accionamiento no manual para aseo y desinfección de utensilios en cantidad adecuada al número de operarios.
Área de faenado	Red aérea para faenado Dispositivo para lavado e inspección de la cabeza Sistema para corte de manos y patas. Sistema de conducción para cabezas, manos y patas Plataformas de trabajo Ganchos y poleas Cambia vías de línea de izado Sistema de conducción para traslado de pieles a su respectiva sala Sierra para corte del esternón Plataforma de eviscerado Dispositivo para limpieza y desinfección de la sierra Sistema para recibo, inspección y transporte de víscera blanca a su respectiva sala Recipientes para los decomisos Lavamanos de accionamiento no manual, con un sistema de limpieza y desinfección para cada punto de trabajo Recipientes para productos retenidos Recipiente higiénico – sanitario para recolección de vesícula biliar y bilis Espernancador para corte de la canal Sierra para división de canal Dispositivo para limpieza y desinfección de la sierra Plataformas para inspección Riel aéreo para conducción de canales decomisadas o retenidas Sistema para lavado de las canales
Área de inspección y manejo de la canal	Recipientes sanitarios para la recolección de decomisos Recipientes higiénico – sanitarios para la recolección de residuos Plataforma para inspección Lavamanos de accionamiento no manual, con un sistema de limpieza y desinfección
Sala de Cuarteo y Despacho.	Sistema de riel aéreo para transporte de canales Sistema de control de la temperatura y sistemas o procedimientos que eviten la contaminación del producto por condensación. Sistema aéreo para transporte de canales Sistema para descenso de cuartos Sistema mecánico para cuarteo Ganchos y poleas Dispositivo para almacenamiento y transporte de ganchos y poleas Recipiente higiénico – sanitario para residuos Sistema de acople de vehículos para carga

Continuación del decreto "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que se deben cumplir en las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano y se dictan otras disposiciones".

INSTALACIONES	EQUIPOS MÍNIMOS
	Estibas plásticas, ganchos rieles
Sala de deshuese y empaque cuando estas acciones se realicen en la planta	Sistema de riel aéreo para transporte de cuartos y medias canales Sistema de control de la temperatura y sistemas o procedimientos que eviten la contaminación del producto por condensación. Sistema para descenso de cuartos de canal Mesas para trabajo Dispositivo para almacenamiento y transporte de ganchos y poleas Recipiente higiénico – sanitario para subproductos Esterilizadores para la limpieza y desinfección de cuchillos y utensilios Lavamanos de accionamiento no manual, para limpieza y desinfección Sistema higiénico – sanitario de empaque Sistema de refrigeración para producto empacado
Sala de lavado y desinfección de canastillas	Sistema que garantice la debida limpieza y desinfección
Cuarto de refrigeración para canales	Sistema de riel aéreo Sistema de control de la temperatura y sistemas o procedimientos que eviten la contaminación del producto por condensación. Puerta con sistema de seguridad interno
Cuarto frío para productos retenidos	Sistema de riel aéreo Sistema de control de la temperatura y sistemas o procedimientos que eviten la contaminación del producto por condensación. Puerta con sistema de seguridad interno
Sala de beneficio sanitario	Sistema de riel aéreo Sistema de izado, eléctrico o manual Mesa de trabajo Sistema higiénico para manejo de decomisos Lavamanos de accionamiento no manual, para limpieza y desinfección Cuarto frío para retenidas, adyacente a la sala o sistema alterno para conducción a cuarto de retenidas.
Área de manejo de residuos	
Salas para recepción y almacenamiento de subproductos no comestibles	Lavamanos de accionamiento no manual, para limpieza y desinfección Recipientes sanitarios
Sección de calderas y compresores	Caldera Compresor Tanque para almacenamiento de combustible
Sala para lavado y preparación de vísceras blancas	Mesas para recepción y limpieza de intestinos Mesas para la recepción y limpieza de estómagos Sistema mecánico para limpieza de estómagos Sistema para escaldado de estómagos e intestinos Tanques para almacenamiento de estómagos e intestinos Tasajeras y ganchos Mezcladores para la limpieza y desinfección de cuchillos y utensilios Lavamanos de accionamiento no manual, para limpieza y desinfección Sistema para conducción de contenido ruminal.
Sala de vísceras rojas	Tasajeras y ganchos
Cuarto de refrigeración y	Sistema de control de la temperatura

Continuación del decreto "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que se deben cumplir en las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano y se dictan otras disposiciones".

INSTALACIONES	EQUIPOS MÍNIMOS
almacenamiento de víscera blanca	Sistemas o procedimientos que eviten la contaminación del producto por condensación Tasajeras y ganchos
Cuarto de refrigeración y almacenamiento de víscera roja	Sistema de control de la temperatura Sistemas o procedimientos que eviten la contaminación del producto por condensación Tasajeras y ganchos
Cuarto de refrigeración para víscera blanca y roja	Sistema de control de la temperatura Sistemas o procedimientos que eviten la contaminación del producto por condensación Tasajeras y ganchos Se puede utilizar el mismo cuarto de refrigeración de vísceras blancas y rojas, siempre y cuando estas estén separadas.
Cuarto de refrigeración para almacenamiento de víscera roja	Sistema de control de la temperatura Sistemas o procedimientos que eviten la contaminación del producto por condensación Tasajeras y ganchos
Sala para proceso y almacenamiento de cabezas	Recipientes para almacenamiento de cuernos Estantes sanitarios para cabezas Sistema de frío en el almacenamiento.
Sala para proceso y almacenamiento de patas	Sistema para escaldado Sistema mecánico para depilado Recipientes para almacenamiento de cascos Mezcladores para la limpieza y desinfección de esta sala Lavamanos de accionamiento no manual, para limpieza y desinfección Sistema de frío para el almacenamiento
Zona de cargue de carne y subproductos comestibles	
Zonas de cargue de subproductos no comestibles	
Sala para pieles	Plataforma para almacenamiento de pieles Recipientes para almacenamiento de pelos de la cola
Sistema para recolección y almacenamiento de contenido gastrointestinal	Debe utilizar un sistema de conducción, que permita su ubicación fuera del área de proceso
Oficina del Médico Veterinario Inspector	Debe contar con un servicio sanitario, escritorio. Ésta área debe estar en las instalaciones de la planta en forma independiente.
Sistema de tratamiento de aguas residuales	
Tanque de reserva de agua potable	
Almacén y bodegas	
Oficinas o dependencias administrativas	
Área para servicios varios y mantenimiento	
Servicios sanitarios	Batería sanitaria, ducha Sistema lavado y desinfección para operarios separados por sexo y dotación
Vestidores para operarios	Vestidores separados por sexo Lockers o perchas

Continuación del decreto "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que se deben cumplir en las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano y se dictan otras disposiciones".

INSTALACIONES	EQUIPOS MÍNIMOS
Servicios sanitarios para visitantes	Sistema de desinfección para visitantes separados por sexo Lockers
Área de Lavandería	Área y equipos necesarios para lavado y desinfección de uniformes o área de entrega y recepción a tercero competente para la actividad.

ARTÍCULO 10°.- INSTALACIONES Y EQUIPOS MÍNIMOS DE LAS PLANTAS DE BENEFICIO DE TERNEROS. Los terneros podrán ser beneficiados en plantas que cumplan con las instalaciones y equipos que se establecen para bovinos, bufalinos, caprinos y ovinos, cumpliendo además, con los siguientes aspectos:

1. Corrales separados y adecuados
2. Sistema humanitario de insensibilización
3. Sistema de izado adaptado al tamaño del animal
4. Recipientes higiénico - sanitarios para el manejo de los subproductos no comestibles

ARTÍCULO 11.- INSTALACIONES Y EQUIPOS MÍNIMOS DE LAS PLANTAS DE BENEFICIO PARA PORCINOS. Las plantas de beneficio para porcinos, deben cumplir con las siguientes instalaciones y equipos mínimos:

INSTALACIONES	EQUIPOS MÍNIMOS
Cerco Perimetral	
Área de protección sanitaria;	
Accesos, Patios de maniobra	
Zona de desembarque de animales	
Corral de llegada	
Corral de sacrificio	
Corral de observación	
Manga de conducción	Sistema de lavado de animales
Área de sacrificio	Sistema de inmovilización Sistema humanitario de insensibilización Sistema técnico e higiénico para sangría Sistema para izado cuando se requiera Grilletes para izado cuando se requiera Sistema higiénico para recolección de sangre Lavamanos de accionamiento no manual y sistema de limpieza y desinfección
Área de faenado	Sistema higiénico de escaldado Sistema higiénico para depilado Red aérea para faenado Sistema para lavado Plataformas de trabajo cuando se requiera Ganchos y poleas Bajador de grilletes de izado Sistema higiénico para corte del esternón Sistema para recibo, inspección y transporte de víscera blanca a su respectiva sala Recipientes para decomisos Lavamanos de accionamiento no manual, con un sistema de limpieza y desinfección Sistema para recibo, inspección y transporte de víscera roja a su respectiva sala Recipientes para retenidos

Continuación del decreto "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que se deben cumplir en las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano y se dictan otras disposiciones".

INSTALACIONES	EQUIPOS MÍNIMOS
	Plataformas de inspección Riel aéreo para conducción de canales decomisadas y retenidas Sistema para lavado de las canales
Sala Cuarteo y despacho.	Sistema aéreo para transporte de canales Sistema de control de la temperatura Sistemas o procedimientos que eviten la contaminación del producto por condensación
Sala de deshuese y empaque cuando estas acciones se realicen en la planta	Sistema aéreo para transporte de canales Sistema de control de la temperatura Sistemas o procedimientos que eviten la contaminación del producto por condensación Mesas para trabajo Dispositivo para almacenamiento y transporte de ganchos y poleas Recipiente higiénico – sanitario para subproductos Lavamanos de accionamiento no manual, para limpieza y desinfección Sistema higiénico – sanitario de empaque Sistema de refrigeración para producto empacado
Cuarto de refrigeración para canales	Sistema aéreo Sistema de control de la temperatura Sistemas o procedimientos que eviten la contaminación del producto por condensación Puerta con sistema de seguridad interno
Cuarto frío para productos retenidos	Sistema aéreo Sistema de control de la temperatura Sistemas o procedimientos que eviten la contaminación del producto por condensación Puerta con sistema de seguridad interno
Sala de Beneficio Sanitario	Sistema aéreo Sistema de izado, eléctrico o manual Mesa de trabajo Lavamanos de accionamiento no manual, para limpieza y desinfección
Área de manejo de residuos	
Sección de calderas y compresores	Caldera Compresor Tanque para almacenamiento de combustible
Sala para lavado y preparación de víscera blanca	Mesas para recepción y limpieza de vísceras blancas Recipiente para almacenamiento de vísceras blancas Tasajeras y ganchos Lavamanos de accionamiento no manual, para limpieza y desinfección
Sala de víscera roja	Tasajeras y ganchos
Cuarto de refrigeración para almacenamiento de víscera blanca y de víscera roja	Sistema de control de la temperatura Sistemas o procedimientos que eviten la contaminación del producto por condensación Puede utilizarse el mismo cuarto para almacenamiento de vísceras blancas y rojas siempre y cuando se tenga una separación entre estas.
Zona de cargue de carne y subproductos comestibles	
Zonas de cargue de subproductos no comestibles	
Sistema de tratamiento de aguas	

Continuación del decreto "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que se deben cumplir en las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano y se dictan otras disposiciones".

INSTALACIONES	EQUIPOS MÍNIMOS
residuales con los permisos ó autorizaciones emitidos por la autoridad ambiental competente.	
Tanque de reserva de agua potable	
Almacén y bodegas	
Oficinas o dependencias administrativas	
Área para servicios varios y mantenimiento	
Servicios sanitarios	Batería sanitaria, ducha Sistema lavado y desinfección para operarios separados por sexo y dotación
Vestidores para operarios	Separados por sexo y dotación Lockers o perchas
Servicios sanitarios para visitantes	Sistema de desinfección para visitantes separados por sexo. Lockers
Área de Lavandería	Área y equipos necesarios para la limpieza y desinfección de uniformes o área de entrega y recepción a tercero competente para la actividad.

ARTÍCULO 12.- INSTALACIONES Y EQUIPOS MÍNIMOS DE LAS PLANTAS DE BENEFICIO PARA EQUINOS. Los equinos deberán ser sacrificados en plantas de beneficio construidas exclusivamente para tal fin, las cuales deben cumplir con las mismas especificaciones para plantas de beneficio de bovinos y bufalinos, con excepción de:

- a. Sala de cuarteo, deshuese y empaque cuando en la planta no se realicen estas actividades
- b. Sala para lavado y preparación de vísceras blancas
- c. Cuarto de refrigeración para vísceras blancas cuando se requiera
- d. Sistema para recolección y almacenamiento de contenido gastrointestinal

ARTÍCULO 13.- INSTALACIONES Y EQUIPOS MÍNIMOS DE LAS PLANTAS DE BENEFICIO PARA OVINOS Y CAPRINOS. Los ovinos y caprinos podrán ser sacrificados en plantas de beneficio construidas para bovinos y bufalinos. Las plantas de beneficio para ovinos deben cumplir con las mismas especificaciones para plantas de beneficio de bovinos y bufalinos, con excepción de los equipos que se relacionan a continuación para el área de faenado:

- a. Sierra para corte del esternón
- b. Plataforma de eviscerado
- c. Dispositivo para limpieza y desinfección de la sierra
- d. Recipiente higiénico – sanitario para recolección de vesícula biliar.
- e. Espernancador para corte de la canal
- f. Sierra para división de canal

Adicionalmente las instalaciones deberán contar con baño de ganado en pie y zona de escurrimiento en el caso de los ovinos con lana

Continuación del decreto "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que se deben cumplir en las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano y se dictan otras disposiciones".

ARTÍCULO 14.- INSTALACIONES Y EQUIPOS MÍNIMOS DE LAS PLANTAS DE BENEFICIO PARA CONEJOS Y CURIÉS. Las plantas de beneficio de conejos, chinchillas, liebres y curies deberán tener las siguientes instalaciones y equipos mínimos:

INSTALACIONES	EQUIPOS MÍNIMOS
Cerco perimetral	
Área de protección sanitaria	Sistema de desinfección para los vehículos
Vías de acceso y patio de maniobras	
Área de recepción y reposo de los animales	Recipientes para decomisos
Área de sacrificio	Línea o cadena de colgado Sistema humanitario de insensibilización Sistema recolector de sangre Lavamanos de accionamiento no manual para limpieza y desinfección
Sala de pieles	Sistema higiénico sanitario para el manejo y conservación de pieles
Área de faenado	Recipiente higiénico sanitario para víscera blanca Recipiente higiénico sanitario para víscera roja Recipiente receptor de patas y manos Recipiente receptor de cabezas Recipiente para el depósito de pieles Recipientes para decomisos Lavamanos de accionamiento no manual para limpieza y desinfección
Sala de lavado de canales	Línea o cadena de colgado Mesas de trabajo en material higiénico sanitario Sistema para medición y control de temperatura Lavamanos de accionamiento no manual para limpieza y desinfección
Sala de lavado de vísceras cuando sean destinadas para consumo humano	Mesas de trabajo en material higiénico sanitario Sistema para medición y control de temperatura Lavamanos de accionamiento no manual para limpieza y desinfección
Sala para desposte, empaque y almacenamiento de producto. Refrigeración y congelación	Mesa de empaque de canales Recipientes para subproductos no comestibles Recipientes para decomisos Lavamanos de accionamiento no manual para limpieza y desinfección Sistema de riel aéreo Sistema de control de la temperatura y sistemas o procedimientos que eviten la contaminación del producto por condensación Cortina plástica de aislamiento Puerta con sistema de seguridad interno
Área para despacho de producto terminado	
Cuarto de máquinas, calderas y planta eléctrica de emergencia	
Área de administración	
Cuarto para mantenimiento y almacenamiento de equipos	
Área de manejo de residuos	
Laboratorio o contrato vigente con laboratorio externo autorizado por la autoridad competente	
Sistema de tratamiento de aguas residuales	
Tanque de almacenamiento de	

Continuación del decreto "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que se deben cumplir en las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano y se dictan otras disposiciones".

INSTALACIONES	EQUIPOS MÍNIMOS
agua potable	
Cuarto de almacenamiento de insumos	
Sala de servicios e instalaciones sanitarias (Baños, vestidores, Casino)	Sistema de desinfección para operarios y dotación Lockers

ARTÍCULO 15.- INSTALACIONES Y EQUIPOS MÍNIMOS DE LAS PLANTAS DE BENEFICIO DE RÉGIMEN ESPECIAL. Las plantas de beneficio de régimen especial deberán cumplir con las siguientes instalaciones y equipos mínimos.

INSTALACIONES	EQUIPOS
Cerco perimetral	
Área de protección sanitaria	
Acceso y zona de cargue y descargue	
Corrales	
Área de sacrificio	Sistema de inmovilización Sistema humanitario de insensibilización Sistema higiénico para sangría Sistema para izado Grilletes para izado Sistema higiénico para recolección de sangre
Área de faenado	Red aérea para faenado Dispositivo para lavado e inspección de la cabeza Sistema para recolección de manos y patas Plataformas de trabajo Ganchos y poleas Sistema para traslado de pieles a su respectiva sala Plataforma de eviscerado Sistema para recibo, inspección y transporte de víscera blanca a su respectiva sala Recipiente para decomisos Recipientes para retenidos Lavamanos de accionamiento no manual, con un sistema de limpieza y desinfección Tasajeras y ganchos para recibo inspección de víscera roja Puesto para inspección de canales y dispositivo para almacenamiento de sellos de inspección Sistema para lavado de las canales
Área para cabezas y patas	
Área para proceso de vísceras blancas	
Área para almacenamiento de pieles	
Área de residuos	
Sistema de tratamiento de aguas residuales	
Tanque de reserva de agua potable	
Almacén y bodegas	
Área para servicios varios y mantenimiento	
Servicios sanitarios y vestidores	Sistema de desinfección para operarios separado

Continuación del decreto "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que se deben cumplir en las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano y se dictan otras disposiciones".

INSTALACIONES	EQUIPOS
para operarios	por sexo y dotación Lockers

ARTÍCULO 16.- INSTALACIONES Y EQUIPOS MÍNIMOS DE LAS PLANTAS DE BENEFICIO DE AVES DE CORRAL. Las plantas de beneficio de aves de corral deberán cumplir con las siguientes instalaciones y equipos mínimos:

INSTALACIONES	EQUIPOS MINIMOS
Cerco perimetral	
Área de protección sanitaria	Sistema de desinfección para los vehículos
Vías de acceso y patio de maniobras	
Área de recepción y reposo de aves	Recipientes para decomisos
Sala de lavado y desinfección de canastillas	Sistema de lavado y desinfección
Sala de sacrificio, escaldado y desplume	Línea o cadena de colgado de aves Sistema humanitario de insensibilización Túnel de sangría Sistema recolector de sangre Escaldadora con un sistema de medición y control de temperatura Desplumadora Peladora de patas Tanque receptor de patas Tanque receptor de uñas, en caso de que éstas sean removidas. Pinzas manuales para corte de cuello y pico Recipientes para decomisos Lavamanos de accionamiento no manual para limpieza y desinfección
Sala de evisceración	Canal de evisceración Maquina peladora de mollejas Recipientes para decomisos Lavamanos de accionamiento no manual para limpieza y desinfección
Sala de lavado y enfriamiento canales y vísceras	Tanque enfriador de menudencias con un sistema de recambio de agua Tanque para enfriamiento de canales con un sistema de recambio de agua Sistema para separar hígados, mollejas, patas y pescuezos Sistema para medición y control de temperatura Lavamanos de accionamiento no manual para limpieza y desinfección
Sala de empaque	Mesa de empaque de vísceras Mesa de empaque de canales Embudo empacador Recipientes para decomisos Lavamanos de accionamiento no manual para limpieza y desinfección
Sala para almacenamiento de producto (congelación - refrigeración)	Sistema de medición y control de la temperatura
Área para despacho de producto terminado	
Cuarto de máquinas, calderas y	

Continuación del decreto "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que se deben cumplir en las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano y se dictan otras disposiciones".

INSTALACIONES	EQUIPOS MINIMOS
planta eléctrica de emergencia	
Área de administración	
Cuarto para mantenimiento y almacenamiento de equipos	
Sistema para producción o almacenamiento de hielo	Sistema para medir y controlar la temperatura
Área de manejo de residuos	
Laboratorio o contrato vigente con laboratorio externo autorizado por la autoridad competente	
Sistema de tratamiento de aguas residuales	
Tanque de almacenamiento de agua potable	
Cuarto de almacenamiento de insumos	
Sala de servicios e instalaciones sanitarias (baños, vestidores, Casino)	Sistema de desinfección para operarios separados por sexo y dotación. Lockers
Sala de servicios e instalaciones sanitarias	Sistema de desinfección para visitantes separados por sexo Lockers

TÍTULO IV

PERSONAL MANIPULADOR DE LA CARNE, PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN

ARTÍCULO 17.- CONDICIONES DE SALUD DEL PERSONAL MANIPULADOR DE LA CARNE.

Las personas que manipulen carne en las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano, deberán someterse a examen médico como requisito previo a su contratación y posteriormente, cada seis (6) meses o cuando clínica o epidemiológicamente se requiera.

PARÁGRAFO. El examen médico deberá dar cuenta del estado de salud general del paciente y en especial, de lesiones que afecten la piel; afecciones entéricas, enfermedades respiratorias transmisibles y otras patologías que el médico o la autoridad sanitaria considere pertinentes.

Adicionalmente, la planta de beneficio de animales de abasto público para consumo humano, debe garantizar que a las personas que laboren en la misma les sean practicadas cada seis (6) meses, las pruebas diagnósticas que descarten entre otras, las siguientes patologías de interés en salud pública: Brucelosis, leptospirosis, tuberculosis y otras patologías que el Ministerio de la Protección Social determine como de interés en salud pública.

ARTÍCULO 18.- EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN. Todas las personas que realicen actividades de manipulación de la carne deben:

1. Tener capacitación en prácticas higiénicas en la manipulación del producto.
2. Estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen, con el fin de que sepan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de la carne.

PARÁGRAFO. Las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano deberán tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de la carne desde el momento de su contratación y luego, ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización.

Esta capacitación será responsabilidad de la planta y podrá ser efectuada por ésta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a las de la planta de beneficio de

Continuación del decreto "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que se deben cumplir en las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano y se dictan otras disposiciones".

animales de abasto público para consumo humano, éstas deberán contar con la autorización de la autoridad sanitaria competente. Para este efecto, se tendrá en cuenta el contenido de la capacitación, materiales y ayudas utilizadas, así como, la idoneidad del personal docente.

ARTÍCULO 19.- PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. Las personas que laboren o que visiten las áreas de las plantas de beneficio en donde se manipule carne, deberán permanecer rigurosamente limpias y utilizar durante el tiempo de su trabajo, ropa protectora, gorro, casco y botas de caucho antideslizantes de colores claros.

Dichas prendas deberán cumplir con los requisitos que establezca la autoridad sanitaria competente para efectos de la protección de los trabajadores y los productos que manipulan.

TÍTULO V

ALMACENAMIENTO, CONSERVACIÓN, TRANSPORTE, EXPENDIO, IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN DE CARNE DE ANIMALES PARA CONSUMO HUMANO

CAPÍTULO I

ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

ARTÍCULO 20.- REQUISITOS DEL ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN. El almacenamiento de las carnes requiere de refrigeración o congelación y se realizará teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación de aire que requiere este producto y cumpliendo, además con los siguientes requisitos:

1. Para el almacenamiento de carne de diferentes especies y de vísceras, se deberá contar con cuartos fríos independientes, o con sistemas o procedimientos que eviten la contaminación cruzada.
2. Los subproductos para consumo humano no podrán almacenarse en el mismo lugar de almacenamiento de la carne.
3. Los cuartos fríos deberán tener un sistema de registro que permita realizar el control de temperatura y sistemas o procedimientos que eviten la contaminación del producto por condensación.
4. No se podrán volver a congelar carnes que hayan sido descongeladas.

PARÁGRAFO. El Ministerio de la Protección Social reglamentará lo relacionado con el almacenamiento y conservación de la carne de cada especie animal.

CAPÍTULO II

TRANSPORTE

ARTÍCULO 21.- VEHÍCULOS DE TRANSPORTE. Los vehículos destinados al transporte de carne, cumplir con los requisitos exigidos en el Artículo 33 del Decreto 3075 de 1997 y cumplir además con las siguientes condiciones:

1. Haber obtenido el respectivo concepto sanitario expedido por la autoridad competente.
2. Los subproductos para consumo humano podrán transportarse en el mismo vehículo en el cual se transporta la carne, pero deberán contar con espacios diferentes. No se podrán transportar subproductos no comestibles en el mismo vehículo que se transporta carne y subproductos comestibles.
3. Las carnes de diferentes especies animales de abasto público para consumo humano no podrán transportarse en un mismo vehículo, salvo en los casos que el vehículo posea compartimientos que garanticen una adecuada separación.
4. Estos vehículos sólo podrán utilizarse para tal fin y deberán identificarse con un aviso en cada costado del furgón que diga, en leyenda de características visibles: "TRANSPORTE DE CARNE O PRODUCTOS CÁRNICOS".

Continuación del decreto "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que se deben cumplir en las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano y se dictan otras disposiciones".

5. Las canales deberán ir en el vehículo colgadas y las carnes despostadas en canastillas.

PARÁGRAFO. El Ministerio de la Protección Social reglamentará lo relacionado con el transporte de carne de cada especie animal.

CAPÍTULO III

EXPENDIO

ARTÍCULO 22.- EXPENDIO DE CARNES. El expendio de carnes deberá cumplir con los requisitos establecidos en el Artículo 35 del Decreto 3075 de 1997.

PARÁGRAFO 1º. El Ministerio de la Protección Social señalará los requisitos para las Buenas Prácticas de Manufactura para el expendio de carne de cada especie animal aprobada para consumo humano, de acuerdo con el artículo 2º del presente decreto.

PARÁGRAFO 2º. Para efectos de control de trazabilidad, las autoridades sanitarias competentes podrán solicitar a los expendios acreditar la procedencia de los productos cárnicos que expende.

CAPÍTULO IV

IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN DE CARNE PARA CONSUMO HUMANO

ARTÍCULO 23.- IMPORTACIÓN DE CARNE PARA CONSUMO HUMANO. Todas las carnes de animales de abasto público para consumo humano que lleguen al territorio nacional deberán cumplir las disposiciones establecidas en esta reglamentación y los tratados, convenios internacionales suscritos por el Gobierno Colombiano y además con los siguientes requisitos:

1. Acreditar un certificado expedido por la autoridad sanitaria del país de origen o su equivalente, en el cual se deberá certificar su aptitud para el consumo humano
2. El importador de carne o subproductos para consumo humano, deberá presentar en el puerto o sitio de ingreso al país un certificado o documento expedido por la autoridad competente o por terceros acreditados o reconocidos del país exportador, en el cual conste que los productos importados han sido procesados bajo el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico.
3. La autoridad sanitaria realizará la visita de inspección a las plantas de beneficio para acreditarlas.

PARÁGRAFO. Todo lote o cargamento de carne objeto de importación, requiere del certificado de inspección sanitaria expedido por la autoridad sanitaria competente del sitio de ingreso de los productos.

ARTÍCULO 24.- EXPORTACIÓN DE CARNE PARA CONSUMO HUMANO. Las carnes con destino a la exportación procederán de plantas registradas ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA–, para lo cual, si el país importador lo requiere, se deberá obtener ante la autoridad sanitaria competente del sitio de salida, el certificado de inspección sanitaria, previa inspección y análisis del cargamento y /o análisis de laboratorio.

Los costos de los análisis de laboratorio que se requieran para la exportación de la carne serán asumidos por el exportador.

ARTÍCULO 25.- El Ministerio de la Protección Social establecerá, conjuntamente con el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, los requisitos sanitarios que deba cumplir la carne que se importe o se exporte. Las autoridades sanitarias competentes vigilarán su estricto cumplimiento.

Continuación del decreto "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que se deben cumplir en las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano y se dictan otras disposiciones".

PARÁGRAFO.- Las actividades de importación y exportación de animales vivos silvestres y domésticos deberán sujetarse a lo dispuesto en las normas ambientales y sanitarias que regulan la materia.

TÍTULO VI

INSPECCIÓN ANTE – MORTEM Y POST- MORTEM

CAPÍTULO I

INSPECCIÓN ANTE-MORTEM

ARTÍCULO 26.- OBJETO DE LA INSPECCIÓN ANTE – MORTEM. La inspección ante – mortem tiene por objeto, verificar que todos los animales que ingresen a la planta de beneficio de animales de abasto público sean aptos para consumo humano.

ARTÍCULO 27.- PRÁCTICA DE LA INSPECCIÓN ANTE-MORTEM. A todas las especies animales de que trata el presente decreto, se les realizará el examen de inspección ante - mortem a su llegada a la planta de beneficio, el cual, excepto para las aves, deberá efectuarse por lo menos con dos (2) horas de antelación a su beneficio por el Médico Sanitario Inspector. El inicio del sacrificio sólo podrá ser autorizado por la autoridad sanitaria competente que realiza la inspección de forma permanente.

En desarrollo de la inspección ante - mortem el médico sanitario inspector verificará:

1. Que todos los animales para consumo humano que ingresen a la planta de beneficio estén sanos, limpios y debidamente identificados. Cuando se presenten anomalías en el comportamiento o el aspecto del animal o los animales de que trata el presente decreto, éstos deberán aislarse y notificarse a la autoridad sanitaria competente.
2. Que en las plantas de beneficio de animales para consumo humano no se sacrifiquen animales provenientes de predios objeto de medidas sanitarias de control por enfermedades zoonóticas.

PARÁGRAFO. Todo animal que en desarrollo de la inspección ante – mortem resulte sospechoso de padecer cualquier enfermedad que pueda ser causal para su decomiso parcial o total, se identificará claramente como tal, utilizando una marca de dicha condición hasta la conclusión de la inspección post - mortem.

Los animales decomisados como consecuencia de la inspección ante-mortem, deberán conservar la marca que los identifique como tales hasta el momento de su inutilización, la cual sólo podrá ser removida por la autoridad sanitaria competente, quien controlará y supervisará las operaciones de destrucción, inutilización o desnaturalización a que haya lugar.

El procedimiento de la inspección ante - mortem, será reglamentado por el Ministerio de la Protección Social para cada una de las especies animales de que trata el presente decreto.

CAPÍTULO II

INSPECCIÓN POST- MORTEM

ARTÍCULO 28.- OBJETO DE LA INSPECCIÓN POST-MORTEM. La inspección post-mortem será obligatoria en todas las especies para consumo humano; deberá realizarse durante el faenado y su objetivo estará dirigido a detectar lesiones o enfermedades que puedan afectar contra la salud pública, además de impedir la contaminación de otros subproductos durante el faenado y manipulación posterior y deberá basarse en el análisis de riesgos para la salud pública. La inspección post-mortem se realizará de acuerdo con los requisitos establecidos por especie.

Continuación del decreto "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que se deben cumplir en las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano y se dictan otras disposiciones".

ARTÍCULO 29.- PRÁCTICA DE LA INSPECCIÓN POST- MORTEM. Para la práctica de la inspección post – mortem deberá llevarse a cabo la observación visual, palpación o incisión de las siguientes partes y órganos:

1. El conjunto de cabeza y lengua
2. La superficie interna y externa de la canal
3. Las vísceras abdominales y pélvicas
4. Las vísceras torácicas
5. Los nódulos linfáticos de las cadenas más fácilmente detectables
6. Las extremidades

En aves, deberá llevarse a cabo la observación visual, palpación o incisión de las siguientes partes y órganos:

1. El conjunto de cabeza, pico, cresta y barbilla.
2. La superficie interna y externa de la canal
3. Las vísceras torácicas, abdominales y pélvicas.
4. Las extremidades.

ARTÍCULO 30.- APROBACIÓN DE LA CARNE. Las canales, cabezas y órganos que, como resultado de la inspección ante y post-mortem, se hayan aprobado sin restricciones como aptos para el consumo humano, deberán marcarse apropiadamente con un sello en tinta no tóxica u otro sistema aprobado por el Ministerio de la Protección Social. Dicho sello llevará el nombre de la planta de beneficio y la leyenda: "INSPECCIONADO Y APROBADO".

ARTÍCULO 31.- RECHAZO DE LA CARNE. Los órganos y tejidos que como resultado de la inspección ante y post-mortem hayan sido declarados como no aptos para el consumo humano, serán decomisados y depositados inmediatamente en un recipiente identificado y destinado para tal fin. En el caso de canales decomisadas, éstas deberán ser conducidas al área correspondiente previamente marcadas.

ARTÍCULO 32.- REGLAMENTACIÓN. El procedimiento de la inspección post- mortem y destino final de los productos, será reglamentado por el Ministerio de la Protección Social para cada una de las especies animales de que trata el presente decreto.

TÍTULO VII

CAPÍTULO I

SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD

ARTÍCULO 33.- ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD. En las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano, se deberá adoptar, con carácter obligatorio, el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP- de que trata el Decreto 60 de 2002 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya. Se exceptúan de la presente disposición las plantas de beneficio de régimen especial.

PARÁGRAFO 1º.- El sistema de aseguramiento de la calidad de la carne a que se hace referencia en el inciso anterior, deberá estar implementado por parte de las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano, dentro de los dos (2) años siguientes, contados a partir de la fecha de entrada en vigencia del presente decreto.

PARÁGRAFO 2º.- De oficio o a solicitud del interesado, la autoridad sanitaria competente podrá expedir certificación en la que conste que la planta de beneficio de animales de abasto público para consumo humano de exportación, tiene implementado y en funcionamiento el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control -HACCP-, de conformidad con lo establecido en el presente decreto.

Continuación del decreto "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que se deben cumplir en las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano y se dictan otras disposiciones".

CAPÍTULO II

SANEAMIENTO

ARTÍCULO 34.- PLAN DE SANEAMIENTO. Las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano deben implantar y desarrollar un plan de saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de la carne, cuya implementación será responsabilidad exclusiva de la dirección de la planta.

ARTÍCULO 35.- PROGRAMAS. El plan de saneamiento debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo, los siguientes programas:

1. Programa de abastecimiento de agua potable

El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas en el Decreto 475 de 1998 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.

Deben disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en el correspondiente proceso, para efectuar una limpieza y desinfección efectiva.

Solamente se permite el uso de agua no potable, cuando la misma no ocasione riesgos de contaminación a la carne; como en los casos de generación de vapor indirecto, lucha contra incendios, o refrigeración indirecta. En estos casos, el agua no potable debe distribuirse por un sistema de tuberías completamente separados e identificados por colores, sin que existan conexiones cruzadas ni sifonaje de retroceso con las tuberías de agua potable.

Deben disponer de un tanque de agua con la capacidad suficiente, para atender como mínimo, las necesidades correspondientes a un día de proceso. La construcción y el mantenimiento de dicho tanque se realizarán conforme a lo estipulado en el Decreto 475 de 1998 o la norma de lo modifique, adicione o sustituya.

Toda planta de beneficio de animales de abasto público para consumo humano, debe disponer de procedimientos escritos, sobre manejo, parámetros de calidad y registros de laboratorio que verifiquen su calidad.

Se deben llevar registros diarios de control de cloro residual.

2. Programa interno de residuos

En cuanto a los residuos generados en los procesos internos de la planta de beneficio de animales de abasto público para consumo humano, debe contar con instalaciones, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de separación, recolección, conducción, transporte interno y almacenamiento, lo cual se hará cumpliendo las normas de higiene y salud ocupacional, establecidas con el propósito de evitar la contaminación de la carne, áreas, dependencias y equipos.

3. Programa de limpieza y desinfección

Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares de la planta de beneficio de animales de abasto público para consumo humano y de la carne.

Cada planta de beneficio de animales de abasto público para consumo humano, debe tener por escrito, todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas así como, las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

4. Programa de Control de Plagas

Las plagas entendidas como artrópodos y roedores, deberán ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, mediante la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas.

TÍTULO VIII

Continuación del decreto "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que se deben cumplir en las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano y se dictan otras disposiciones".

RÉGIMEN DE VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO, MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD, PROCEDIMIENTOS Y SANCIONES

ARTÍCULO 36.- RESPONSABILIDAD. Las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano, serán responsables del cumplimiento de los requisitos sanitarios contenidos en el presente decreto y las disposiciones ambientales.

También lo será por los efectos adversos que se produjeran sobre la salud individual y colectiva de los consumidores de la carne que se procesa en dichos establecimientos y por los daños ambientales.

ARTÍCULO 37.- COMPETENCIA. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA –, en coordinación con las Direcciones Municipales o Distritales de Salud, de conformidad con lo previsto en la Ley 715 de 2001, o la norma que la modifique, adicione o sustituya, ejercerá las acciones de inspección, vigilancia y control sanitario y aplicará las medidas de prevención y correctivas necesarias para dar cumplimiento a las disposiciones contenidas en el presente decreto, de igual forma, tomarán las medidas sanitarias de seguridad y adelantarán los procedimientos y aplicarán las sanciones que se deriven de su incumplimiento, sin perjuicio del ejercicio de las acciones ambientales.

PARÁGRAFO 1º. Para efectos de la vigilancia del cumplimiento de las normas y de la imposición de medidas sanitarias y sanciones de que trata el presente decreto, las autoridades sanitarias competentes, en cada caso, serán consideradas como de policía, de conformidad con lo establecido en el Decreto-Ley 1355 de 1970.

PARÁGRAFO 2º. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA - en ejercicio de sus funciones de vigilancia y control, deberá registrar cada una de las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano, de acuerdo con los requisitos y procedimientos que para tal efecto establezca el Ministerio de la Protección Social.

ARTÍCULO 38.- VISITAS DE VIGILANCIA Y CONTROL. El Médico Veterinario Inspector competente, cuando lo considere necesario, realizará visitas a las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano, con el objeto de verificar el cumplimiento de las condiciones sanitarias y de las Buenas Prácticas de Manufactura que se establezcan en desarrollo del presente decreto. En todo caso, se deberán efectuar como mínimo, cuatro (4) visitas anuales.

De toda visita efectuada, se levantará un acta con el concepto técnico de cumplimiento o no de los requisitos sanitarios, notificada al responsable de la planta de beneficio de animales de abasto público para consumo humano.

ARTÍCULO 39.- PLAZOS PARA EL CUMPLIMIENTO. Si como resultado de la visita de inspección se comprueba que la planta de beneficio de animales de abasto público para consumo humano, no cumple con las condiciones sanitarias y las Buenas Prácticas de Manufactura, se procederá a consignar las exigencias necesarias en el formulario correspondiente y se concederá un plazo no mayor de treinta (30) días para su cumplimiento a partir de su notificación.

PARÁGRAFO. Vencido el plazo mencionado, la autoridad sanitaria deberá realizar visita de inspección para verificar el cumplimiento de las exigencias contenidas en el acta y en caso de encontrar que éstas no se han cumplido, deberá aplicar las medidas sanitarias de seguridad y sanciones previstas en el presente decreto.

Si el cumplimiento de las exigencias es parcial, podrá otorgar un nuevo plazo por un término no mayor al inicialmente concedido.

ARTÍCULO 40.- MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD. Si en el ejercicio de las facultades de inspección, vigilancia y control, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA - comprueba que la planta de beneficio de animales de abasto público para consumo humano no cumple con los requisitos sanitarios y las condiciones generales y de funcionamiento señaladas en el presente decreto, se procederá a la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad de que trata el artículo 576 de la Ley 09 de 1979.

Continuación del decreto "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que se deben cumplir en las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano y se dictan otras disposiciones".

PARÁGRAFO. Las medidas sanitarias de seguridad, sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar, tienen por objeto prevenir o impedir que la ocurrencia de un hecho o la existencia de una situación que atente contra la salud de la comunidad; son de ejecución inmediata, tienen carácter preventivo y transitorio, no son susceptibles de recurso alguno y se levantarán cuando se compruebe que han desaparecido las causas que las originaron para lo cual no se requiere formalidad especial.

ARTÍCULO 41.- CLASIFICACIÓN DE LAS MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD. Para efectos del presente decreto y de conformidad con el artículo 576 de la Ley 09 de 1979 son medidas sanitarias de seguridad las siguientes:

1. **Clausura Temporal Total o Parcial:** Consiste en impedir temporalmente el funcionamiento de una planta de beneficio de animales de abasto público para consumo humano, depósito y expendio, o una de sus áreas cuando se considere que está causando un problema sanitario, medida que se adoptará a través de la respectiva imposición de sellos en los que se exprese la leyenda: "CLAUSURADO TEMPORAL, TOTAL O PARCIALMENTE, HASTA NUEVA ORDEN IMPARTIDA POR LA AUTORIDAD SANITARIA".
2. **Suspensión Total o Parcial de Trabajos o Servicios:** Consiste en la orden del cese de actividades cuando con éstas se estén violando las disposiciones sanitarias o impliquen riesgo a la salud. La suspensión podrá ordenarse sobre la totalidad o parte de los trabajos o servicios que se adelanten.
3. **Decomiso del Producto:** Consiste en la incautación o aprehensión de la carne que no cumpla con los requisitos de orden sanitario o que viole normas sanitarias vigentes. El decomiso se hará para evitar que la carne contaminada, adulterada, con fecha de vencimiento expirada, alterada o adulterada, fraudulenta, pueda ocasionar daños a la salud del consumidor o inducir a engaño o viole normas sanitarias vigentes. Los productos decomisados podrán quedar en custodia del tenedor mientras se define su destino final.
4. **Destrucción o Desnaturalización:** La carne objeto de medida de congelación o decomiso podrá ser destruida o desnaturalizada por la autoridad sanitaria competente, cuando resulte plenamente comprobado que los mismos ocasionan perjuicios a la salud del consumidor.
5. **Congelación o Suspensión Temporal de la Venta de Productos:** Consiste en el acto por el cual la autoridad sanitaria competente impide la venta o comercialización de la carne que se presume, está originando problemas sanitarios o que incumple con los requisitos sanitarios establecidos en el presente decreto, mientras se toma una decisión definitiva al respecto.

Cuando resulte necesario y con el objeto de verificar si las condiciones de la carne se ajustan a las normas sanitarias, dicho producto será sometido a análisis de laboratorio, revisión documental, procedimental u otros que la autoridad sanitaria determine pertinentes.

La carne podrá permanecer retenida bajo custodia del tenedor de la misma, en condiciones de refrigeración o congelación de acuerdo con el tiempo que para tal efecto establezca la autoridad sanitaria competente.

PARÁGRAFO. Cuando se trate de la diligencia de destrucción o desnaturalización, se levantará acta donde conste la cantidad, características y destino final del producto.

En el evento en que la carne se destine a una Institución de utilidad común sin ánimo de lucro, se dejará constancia en el acta de tal hecho y se anexará la constancia correspondiente suscrita por el beneficiario.

ARTÍCULO 42.- APLICACIÓN DE LAS MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD. La aplicación de las medidas sanitarias de seguridad de que trata el artículo anterior se efectuará por las autoridades competentes de oficio o a solicitud de cualquier persona.

Una vez conocido el hecho o recibida la información o la solicitud según el caso, la autoridad sanitaria competente procederá a evaluar la situación de manera inmediata y establecerá si existe o no la necesidad de aplicar una medida sanitaria de seguridad, como consecuencia de la violación de los preceptos contenidos en este decreto u otras normas sanitarias o de los riesgos que la misma pueda ocasionar a la salud individual o colectiva.

Establecida la necesidad de aplicar una medida sanitaria de seguridad, la autoridad sanitaria competente, teniendo en cuenta el tipo de servicio, el hecho que origina la violación de las disposiciones de este decreto y demás normas sanitarias o de la incidencia sobre la salud individual o colectiva, impondrá la medida sanitaria de seguridad a que haya lugar, de acuerdo con

Continuación del decreto "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que se deben cumplir en las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano y se dictan otras disposiciones".

la gravedad de la falta, de conformidad con lo establecido en este decreto y en el artículo 576 de la Ley 09 de 1979.

ARTÍCULO 43.- PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD.

Para efecto de aplicar una medida sanitaria de seguridad, deberá levantarse un acta por triplicado que suscribirá el funcionario público que práctica la diligencia y las personas que intervengan en la diligencia, en la cual deberá indicarse como mínimo, la dirección o ubicación donde se practica, los nombres de los funcionarios que intervienen, las circunstancias que hayan originado la medida, la clase de medida que se imponga, así como el señalamiento de las disposiciones sanitarias presuntamente violadas. Copia de la misma se entregará a la persona que atienda la diligencia.

Si la persona que se encuentra en el lugar en el que se practica la diligencia se niega a firmar el acta, así se hará constar en la misma.

PARÁGRAFO. Aplicada una medida sanitaria de seguridad, se deberá proceder de manera inmediata a iniciar el proceso sancionatorio correspondiente por parte de la entidad territorial competente o del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA, dentro del cual deberá obrar el acta en la que conste la aplicación de la medida.

ARTÍCULO 44.- CONSECUENCIAS DE LA APLICACIÓN. Aplicada una medida sanitaria de seguridad o preventiva, de manera inmediata se procederá a iniciar el respectivo procedimiento sancionatorio por parte de la entidad territorial competente o del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA-.

Una vez impuesta una medida sanitaria de seguridad o preventiva, la misma permanecerá vigente mientras subsista la causa que le dio origen.

ARTÍCULO 45.- PROCEDIMIENTO SANCIONATORIO. El procedimiento sancionatorio se iniciará de oficio o a solicitud del funcionario público, por denuncia o queja debidamente fundamentada presentada por cualquier persona o como consecuencia de haber sido adoptada una medida sanitaria de seguridad.

Conocido el hecho o recibida la denuncia o el aviso, la autoridad sanitaria competente ordenará la correspondiente investigación para verificar los hechos u omisiones constitutivas de infracción a las disposiciones sanitarias.

La autoridad sanitaria competente, podrá realizar todas aquellas diligencias que se consideren conducentes, tales como visitas, inspecciones sanitarias, toma de muestras, exámenes de laboratorio, pruebas de campo, químicas, prácticas de dictámenes periciales y en general, todas aquellas que se consideren necesarias para establecer los hechos o circunstancias objeto de la investigación. El término para la práctica de esta diligencia, no podrá exceder de dos (2) meses contados a partir de la fecha de iniciación de la correspondiente investigación.

El denunciante podrá intervenir en el curso del procedimiento cuando el funcionario competente designado para adelantar la respectiva investigación, lo considere pertinente con el objeto de ampliar la información o aportar pruebas.

PARÁGRAFO . Aplicada la medida preventiva o de seguridad sus antecedentes deberán obrar dentro del respectivo proceso sancionatorio.

ARTICULO 46.- OBLIGACIÓN DE INFORMAR A LA JUSTICIA ORDINARIA. Si los hechos materia del procedimiento sancionatorio fueren constitutivos de delito, se ordenará ponerlos en conocimiento de la autoridad competente, acompañando copia de las actuaciones surtidas.

PARÁGRAFO. La existencia de un proceso penal o de otra índole, no dará lugar a la suspensión del proceso sancionatorio.

ARTÍCULO 47.- ARCHIVO DEL PROCESO. Cuando la autoridad sanitaria competente establezca con base en las diligencias practicadas, que el hecho investigado no existió, que el presunto infractor no lo cometió, que las normas técnico-sanitarias no lo consideran como sanción o que el procedimiento sancionatorio no podía iniciarse o proseguirse, dictará acto administrativo que así lo declare y ordenará archivar el procedimiento sanitario contra el presunto infractor. Este acto deberá notificarse personalmente al investigado o a su apoderado. En su defecto, la notificación se efectuará por edicto, de conformidad con lo dispuesto por el Código Contencioso Administrativo.

Continuación del decreto "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que se deben cumplir en las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano y se dictan otras disposiciones".

ARTÍCULO 48.- FORMULACIÓN DE CARGOS Y PRESENTACIÓN DE DESCARGOS. Si de las diligencias practicadas se concluye que existe mérito para adelantar la investigación, se procederá a notificar personalmente al presunto infractor de los cargos que se formulan y se pondrá a su disposición el expediente con el propósito de que solicite a su costa copia del mismo.

PARÁGRAFO 1º . Si no pudiere hacerse la notificación personal, la notificación se hará de conformidad con los artículos 44 y 45 del Código Contencioso Administrativo.

PARÁGRAFO 2º. Dentro de los diez (10) días siguientes a la notificación, el presunto infractor, directamente o por medio de apoderado, deberá presentar sus descargos en forma escrita, solicitará la práctica de pruebas y aportará las que tenga en su poder.

ARTÍCULO 49.- PRUEBAS. La autoridad sanitaria competente decretará la práctica de pruebas que considere conducentes señalando para estos efectos un término de quince (15) días hábiles que podrá prorrogarse por un periodo igual, si en el término inicial no se hubiere podido practicar las decretadas.

PARÁGRAFO 1º. Las autoridades e instituciones distintas a las del Sistema General de Seguridad Social en Salud o el ciudadano que tenga pruebas en relación con conductas, hechos u omisiones que esté investigando una autoridad sanitaria, deben ponerlas a disposición de la autoridad correspondiente, de oficio o a solicitud de ésta, para que formen parte de la investigación. La autoridad sanitaria podrá comisionar a otras autoridades, para que practiquen u obtengan las pruebas ordenadas que resulten procedentes para los fines respectivos.

PARÁGRAFO 2º. Vencido el término de que trata el presente artículo y dentro de los diez (10) días hábiles posteriores al mismo, la autoridad competente procederá a valorar las pruebas con base en la sana crítica y a calificar la falta e imponer la sanción si a ello hubiere lugar.

ARTÍCULO 50.- CIRCUNSTANCIAS AGRAVANTES. Se consideran circunstancias agravantes de una infracción sanitaria las siguientes:

1. Reincidir en la comisión de la falta.
2. Realizar el hecho con pleno conocimiento de sus efectos dañosos o presionando indebidamente a subalternos o colaboradores.
3. Rehuir la responsabilidad o atribuírsela sin razones a otro u otros.
4. Infringir varias disposiciones sanitarias con la misma conducta.
5. Incurrir en la infracción y/o sus modalidades, con premeditación.

ARTÍCULO 51.- CIRCUNSTANCIAS ATENUANTES. Se consideran circunstancias atenuantes de la infracción sanitaria las siguientes:

1. El no haber sido sancionado anteriormente o no haber sido objeto de medida sanitaria de seguridad.
2. Procurar por iniciativa propia, resarcir el daño o compensar el perjuicio causado, de la iniciación del procedimiento sancionatorio.
3. Informar la falta voluntariamente antes de que produzca daño a la salud individual o colectiva.

ARTÍCULO 52.- EXONERACIÓN DE RESPONSABILIDADES. Si se encontrare que no se ha incurrido en violación de las disposiciones sanitarias de que trata el presente decreto se expedirá el acto administrativo correspondiente por medio del cual se declare exonerado de responsabilidad al presunto infractor y se ordenará archivar el expediente

ARTÍCULO 53.- IMPOSICIÓN DE SANCIONES. Cuando se haya demostrado la violación de las disposiciones sanitarias de que trata el presente decreto, teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada la autoridad sanitaria impondrá alguna o algunas de las siguientes sanciones de conformidad con el artículo 577 de la Ley 09 de 1979:

1. **Amonestación:** Consiste en la llamada de atención que hace por escrito la autoridad sanitaria cuya finalidad es hacer ver las consecuencias del hecho, de la actividad o de la omisión, la cual se aplicará a quien viole cualquiera de las disposiciones sanitarias sin que dicha violación implique riesgo para la salud o la vida de las personas.

En el escrito de amonestación se precisará el plazo que se da al infractor para el cumplimiento de las disposiciones sanitarias violadas, si es el caso.

Continuación del decreto "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que se deben cumplir en las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano y se dictan otras disposiciones".

2. **Multas:** Se aplicarán de acuerdo con la naturaleza y calificación de la falta, hasta por una suma equivalente a diez mil (10.000) salarios mínimos legales diarios vigentes al momento de dictarse la respectiva resolución.

Las multas deberán cancelarse en la entidad que las hubiere impuesto, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la ejecutoria de la providencia que las impone.

El no pago en los términos y cuantías señaladas dará lugar al cobro por jurisdicción coactiva.

El pago de las multas no exime al infractor de la ejecución de la obra, obras o medidas de carácter sanitario que hayan sido ordenadas por la autoridad competente responsable del control.

3. **Decomiso de productos:** El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA - o los Jefes de las Direcciones Territoriales de Salud o los entes que hagan sus veces, podrán mediante resolución motivada, ordenar el decomiso de los productos de la planta de beneficio de animales de abasto público para consumo humano objeto del presente decreto mediante su incautación definitiva cuando sus condiciones sanitarias no correspondan a las autorizadas en el respectivo registro sanitario, se violen las disposiciones vigentes o representen un peligro para la salud de la comunidad.

Sin perjuicio de lo anteriormente señalado en el presente decreto habrá lugar al decomiso en los siguientes casos:

- a. Cuando se encuentren en la planta de beneficio de animales de abasto público para consumo humano: canales, cabezas u órganos sin el respectivo visto bueno de la autoridad sanitaria competente.
- b. Cuando se encuentre que el producto está en estado de descomposición.

Los bienes decomisados serán incinerados según el caso, por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA - o la autoridad sanitaria competente en el mismo sitio, de conformidad con lo establecido en la reglamentación vigente.

De la diligencia se levantará acta por triplicado, la cual suscribirán los funcionarios y las personas que intervengan en la misma. Copia del acta se entregará a la persona a cuyo cuidado se hubieren encontrado los bienes decomisados.

4. **Cierre Temporal o definitivo:** En los eventos en que mediante amonestación, multa o decomiso, no haya sido posible obtener el cumplimiento de las disposiciones infringidas, se impondrá sanción de cierre temporal o definitivo, total o parcial, poniendo fin a las tareas que en ellos se desarrollan, este podrá ordenarse para todo el establecimiento, o sólo, para una parte o un proceso que se desarrolle en él.

Habrà lugar al cierre de la planta de beneficio de animales de abasto público para consumo humano, cuando se utilicen indebidamente o en forma inadecuada, sustancias peligrosas para la salud.

El cierre es temporal si se impone por un período previamente determinado por la autoridad sanitaria competente, el cual no podrá ser superior a un año (1) año y es definitivo cuando no se fije un límite en el tiempo.

ARTÍCULO 54.- FALLO. Vencido el término de que trata el artículo anterior y dentro de los cuarenta (40) días hábiles siguientes, la autoridad competente procederá a imponer la sanción correspondiente, si es del caso. Si se encuentra que no se ha incurrido en violación de las disposiciones sanitarias, se declarará al presunto infractor exonerado de responsabilidad y se ordenará archivar el expediente.

ARTÍCULO 55.- NOTIFICACIÓN DE LAS SANCIONES. Las sanciones impuestas mediante resolución motivada, deberán notificarse personalmente al afectado o a su representante legal o a su apoderado, dentro del término de los cinco (5) días hábiles posteriores a su expedición, contra el acto administrativo en mención proceden los recursos de ley conforme a lo dispuesto en el Código Contencioso Administrativo.

Continuación del decreto "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que se deben cumplir en las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano y se dictan otras disposiciones".

PARÁGRAFO 1º. Si no pudiere hacerse la notificación en forma personal se deberá surtir mediante edicto, conforme a lo dispuesto en el Código Contencioso Administrativo.

PARÁGRAFO 2º. Cuando una sanción se imponga por un período determinado, éste empezará a contarse a partir de la fecha de ejecutoria de la providencia que la imponga y se computará para efectos de la misma, el tiempo transcurrido bajo una medida sanitaria de seguridad.

ARTÍCULO 56.- RECURSOS. Contra las decisiones que impongan una sanción proceden los recursos de reposición dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de la respectiva notificación, el cual deberá ser presentado ante la misma autoridad que expidió la providencia

ARTÍCULO 57.- TRASLADO DE LAS DILIGENCIAS. Cuando como resultado de una investigación adelantada por una autoridad sanitaria, se encontrare que la sanción es de competencia de otra autoridad, deberán remitirse a ella las diligencias adelantadas para lo que sea pertinente. Cuando se deban practicar pruebas fuera de la jurisdicción de la Dirección Territorial respectiva, que se encuentre adelantando un procedimiento sancionatorio, el director de la misma podrá comisionar al de otra dirección para su práctica, caso en el cual señalará los términos apropiados.

ARTÍCULO 58.- PROHIBICIÓN DE DESARROLLAR ACTIVIDADES POR SUSPENSIÓN O CANCELACIÓN. A partir de la ejecutoria de la resolución por la cual se impone la suspensión o cancelación de no podrá fabricarse ni comercializarse el producto objeto de la medida.

ARTÍCULO 59.- CONSECUENCIAS DEL CIERRE DEL ESTABLECIMIENTO. El cierre del establecimiento implica la revocatoria del concepto sanitario que haya sido expedido por la autoridad sanitaria competente.

ARTÍCULO 60.- CUMPLIMIENTO DE LA SANCIÓN DE CIERRE. La autoridad sanitaria deberá adoptar las medidas pertinentes para la ejecución de la sanción, tales como la aposición de sellos, bandas u otros sistemas apropiados y deberá dar publicidad a los hechos que como resultado del incumplimiento de las disposiciones sanitarias, deriven riesgo para la salud de las personas con el objeto de prevenir a los usuarios, sin perjuicio de la responsabilidad civil, penal o de otro orden en que pudiera incurrirse con la violación de la presente reglamentación y de las demás disposiciones que la modifiquen o adicionen.

A partir de la ejecutoria de la resolución mediante la cual se imponga el cierre, no podrá desarrollarse actividad alguna, salvo la necesaria para evitar el deterioro de los equipos o la conservación del inmueble. El cierre implica que no podrán venderse los productos que en el establecimiento se procesen.

ARTÍCULO 61.- TÉRMINO DE LAS SANCIONES. Cuando una sanción se imponga por un período determinado, éste empezará a contarse a partir de la fecha de ejecutoria de la providencia que la imponga y se computará para efectos de la misma, el tiempo transcurrido bajo una medida sanitaria de seguridad o preventiva.

ARTÍCULO 62.- PUBLICIDAD DE LAS SANCIONES. Cuando del incumplimiento del presente decreto se deriven riesgos para la salud de las personas, podrá darse a conocer tal circunstancia con el fin de prevenir a los consumidores de dichos productos.

ARTÍCULO 63.- AUTORIDAD DE POLICÍA. Para efectos de la vigilancia, del cumplimiento de las normas y de la imposición de medidas sanitarias y sanciones de que trata este decreto, las autoridades sanitarias competentes, en cada caso, serán consideradas como de policía, de conformidad con lo establecido en el Decreto Ley 1355 de 1970 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

ARTÍCULO 64.- INCINERACIÓN POR ENFERMEDAD. Cuando quiera que se presenten casos de enfermedades infecto-contagiosas, se procederá a la

Continuación del decreto "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que se deben cumplir en las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano y se dictan otras disposiciones".

incineración del animal enfermo, la desinfección rigurosa de corrales y la notificación de la oficina de la autoridad sanitaria al Instituto Colombiano Agropecuario.

ARTÍCULO 65.- VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA. Todas las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano, deberán implementar un sistema de vigilancia epidemiológica acorde con los lineamientos establecidos por las autoridades sanitarias competentes.

PARÁGRAFO.- La Vigilancia Epidemiológica de las Enfermedades Transmitidas por la carne, estará sometida a los lineamientos generales que sobre el particular reglamente el Ministerio de la Protección Social.

TÍTULO IX

DISPOSICIONES FINALES

ARTÍCULO 66.- TRANSICIÓN. Las Direcciones o Secretarías Departamentales y Distritales de Salud dentro de los seis (6) meses siguientes, contados a partir de la entrada en vigencia del reglamento técnico que expidan los Ministerios de la Protección Social y Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, deberán elaborar y presentar para aprobación del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA -, un Plan Territorial de Mejoramiento de las Plantas de Beneficio de su jurisdicción, en concordancia con los planes de racionalización y regionalización de las mismas que deben adelantar las entidades territoriales y en coordinación con los municipios, en los casos a que haya lugar, las corporaciones autónomas regionales y las autoridades ambientales a que se refiere el artículo 66 de la Ley 99 de 1993 y el artículo 13 de la Ley 768 de 2002.

Una vez aprobado el Plan Territorial de Mejoramiento por parte del INVIMA, las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano tendrán un plazo de doce (12) meses para dar cumplimiento a lo allí dispuesto y obtener la autorización de funcionamiento ante el INVIMA. Lo anterior, sin perjuicio del cumplimiento de las disposiciones ambientales y de lo dispuesto en los planes, esquemas o planes básicos de ordenamiento territorial correspondiente.

PARÁGRAFO.- El reglamento técnico a que se refiere el inciso primero del presente artículo se expedirá en un plazo de dos (2) meses, contados a partir de la publicación del presente decreto y establecerá entre otros aspectos, el contenido del Plan Territorial de Mejoramiento de las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano.

ARTÍCULO 67.- VIGENCIA Y DEROGATORIA. El presente decreto rige a partir de la fecha de publicación y deroga las disposiciones que le sean contrarias, en especial los Decretos 2278 de 1982 y 1036 de 1991.

Dado en Bogotá, D. C., a los,

Continuación del decreto "Por el cual se establecen los requisitos sanitarios que se deben cumplir en las plantas de beneficio de animales de abasto público para consumo humano y se dictan otras disposiciones".

DIEGO PALACIO BETANCOURT
Ministro de la Protección Social

SANDRA SUÁREZ PÉREZ
Ministra de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial