



## MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL

**RESOLUCIÓN NÚMERO DE 2007**

Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina.

**EL MINISTRO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL**

En ejercicio de sus atribuciones legales, en especial las conferidas por las Leyes 9ª de 1979, de 2007, la Ley 170 de 1994 y el artículo 2º del Decreto 205 de 2003, y

**CONSIDERANDO:**

Que mediante el Decreto No. (xxxxx) de 2007, el Gobierno Nacional, estableció el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control, los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano.

Que en el Decreto mencionado en el considerando anterior se identifican aquellos aspectos que deben ser reglamentados por parte del Ministerio de la Protección Social.

**RESUELVE:****TITULO I****DISPOSICIONES GENERALES**

**ARTÍCULO 1. OBJETO.** La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio, y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles provenientes de la especie porcina destinados para el consumo humano; con el fin de proteger la vida y la salud humana, el ambiente y prevenir las prácticas que puedan inducir a error, confusión o engaño a los consumidores.

**ARTÍCULO 2. ÁMBITO DE APLICACIÓN.** Las disposiciones contenidas en la presente resolución aplicarán en el territorio nacional a:

1. Los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio de carne y productos cárnicos comestibles provenientes de la especie porcina destinados para el consumo humano.
2. El transporte de carne y productos cárnicos comestibles provenientes de la especie porcina destinados para el consumo humano.
3. Toda la carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina nacionales e importados, que se comercialicen en el territorio nacional.

**ARTÍCULO 3. DEFINICIONES.** Para efectos de la presente disposición se tomarán las definiciones establecidas en el DECRETO (MARCO de 2007), y adicionalmente se adoptarán las siguientes definiciones:

**Escaldado:** Es el proceso de exposición del cuerpo del porcino a agua caliente o vapor de agua, con el fin de garantizar la remoción de los pelos sin generar cocción.

**TITULO II****ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA****CAPÍTULO I****ESTÁNDARES GENERALES**

**ARTÍCULO 4. ESTÁNDARES GENERALES.** Todo establecimiento deberá cumplir con los siguientes estándares de ejecución sanitaria:

1. Localización y accesos
2. Diseño y construcción

Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

---

3. Sistema de drenaje
4. Ventilación
5. Iluminación
6. Instalaciones Sanitarias
7. Manejo de residuos líquidos y sólidos
8. Calidad de agua
9. Personal Manipulador

**ARTÍCULO 5. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS.** Todo establecimiento deberá:

1. Estar ubicado en lugares autorizados por el Plan de Ordenamiento Territorial.
2. Estar localizado en un terreno no inundable y alejado de cualquier foco de insalubridad ambiental.

**ARTÍCULO 6. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN.** Todo establecimiento deberá cumplir con los siguientes requisitos generales:

1. En los alrededores o en las instalaciones, no se deben mantener objetos en desuso para evitar que se conviertan en focos de insalubridad.
2. Se debe contar con áreas independientes que aseguren el desarrollo de las operaciones bajo condiciones higiénicas, evitando la contaminación de la carne porcina y productos cárnicos comestibles.
3. Funcionar y mantenerse de forma tal que se evite la creación de condiciones insalubres que afecten la inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles.
4. No podrán existir, dentro del establecimiento, otras construcciones, viviendas o industrias ajenas a la actividad.
5. Los edificios e instalaciones deberán ser cerrados de forma tal que impidan la entrada de plagas. Su construcción debe ser sólida, estar en buen estado de mantenimiento y tener dimensiones suficientes para permitir el desarrollo de las operaciones que realiza el establecimiento, de manera que no se produzca la contaminación del producto.
6. El diseño del flujo de las operaciones debe ser en secuencia lógica del proceso desde la recepción hasta el despacho evitando retrasos indebidos y flujos cruzados.
7. Se debe contar con acceso independiente del personal a las distintas áreas, el cual dispondrá de puertas independientes.
8. El personal no podrá transitar de zonas con mayor riesgo de contaminación a zonas de menor riesgo de contaminación.
9. Contar con todos los servicios generales de funcionamiento, tales como disponibilidad de agua potable y energía. Deberá contar con plantas generadoras de energía y la potencia instalada será la necesaria para el funcionamiento de la planta de beneficio en casos de emergencia.
10. Todas las construcciones deberán ser en material sanitario, para evitar la creación de condiciones insalubres.
11. Las estructuras, áreas y secciones, deben ser de construcción sólida, material sanitario, amplias para permitir el desarrollo de las operaciones que se realizan en el establecimiento y la adecuada manipulación del producto, y permanecer en buen estado de funcionamiento.
12. Los pisos estarán contruidos con materiales sanitarios, con una pendiente suficiente que permita el desagüe hacia los sifones, los cuales deberán estar protegidos por rejillas de material sanitario.
13. Las paredes estarán diseñadas y contruidas en materiales sanitarios, con uniones redondeadas entre paredes, entre pared y piso, y entre pared y techo para evitar la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.
14. Los techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidas deben estar diseñados y contruidos en material sanitario de forma que impidan la acumulación de suciedad, eviten la proliferación de mohos, reduzcan la condensación e impidan el desprendimiento de partículas.
15. Las estructuras elevadas, rampas, escaleras y sus accesorios, deben estar diseñados en material sanitario y ubicarse de tal forma que eviten la contaminación del producto o dificulten el flujo regular del proceso.
16. Las puertas estarán contruidas de material sanitario y contarán con un sistema de cierre que garantice que las puertas permanezcan cerradas, y eviten contra flujos de aire que genere contaminación. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos no deben permitir el ingreso de plagas.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

---

17. Las ventanas y demás aberturas estarán diseñadas y construidas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, sean fáciles de limpiar y desinfectar y eviten el ingreso de plagas y partículas.
18. Las áreas donde se procesan, manipulan o almacenan productos comestibles deberán estar separadas de áreas de productos no comestibles para evitar la contaminación cruzada.
19. Las áreas en donde se procesan, manipulan, almacenan o inspecciona la carne y los productos cárnicos comestibles, deben contar con la iluminación establecida en cuanto a intensidad y protección.
20. Las áreas de mantenimiento y de instalaciones sanitarias, deberán cumplir los requisitos de iluminación en cuanto a intensidad y protección.
21. Cada área o sección deberá encontrarse claramente señalizada en cuanto a accesos, circulación, servicios, seguridad, entre otros.

**ARTÍCULO 7. SISTEMAS DE DRENAJES.** Los sistemas de drenaje y evacuación de residuos líquidos y aguas servidas deberán cumplir los siguientes requisitos:

1. En las áreas de proceso los sistemas de evacuación de residuos líquidos, deben estar contruidos en material sanitario.
2. Permitir la evacuación continúa de los residuos sin que se genere apozamiento o estancamiento.
3. En las áreas de proceso, no se ubicarán cajas de inspección o trampas de grasas.
4. Evitar la contaminación de producto, equipos, herramientas y el agua empleada para el proceso.
5. Evitar la formación de olores y condiciones insalubres dentro del establecimiento.
6. Evitar las condiciones de contracorriente e interconexiones entre sistemas de cañerías que descargan aguas residuales y aguas servidas, y evitar el retorno de los gases y vapores generados.
7. La disposición de las aguas servidas, se realizara mediante un sistema de drenaje separado de todas las líneas de drenaje o a través de otros medios capaces de evitar el retorno de las aguas servidas a áreas donde se procesan, manipulan o almacenan la carne y los productos cárnicos comestibles.
8. Todos los sistemas de desagüe deberán contar con sifones y ser adecuados para los objetivos previstos, en su construcción y diseño, previniendo el riesgo de contaminación de los productos.
9. Entre las diferentes áreas del proceso, no podrá existir escurrimiento de líquidos.

**ARTÍCULO 8. VENTILACIÓN.** Los sistemas de ventilación deberán cumplir con los siguientes requisitos:

1. La ventilación, deberá ser suficiente para controlar la condensación en las instalaciones donde se procesa, manipula, envasa carne y productos cárnicos comestibles, así como para asegurar las condiciones de bienestar de los empleados.
2. El establecimiento debe asegurar la salida al exterior de los olores, gases y vapores desagradables para evitar la acumulación de los mismos.
3. Todo sistema empleado para garantizar las condiciones en las áreas deberá contar con un mantenimiento periódico de los equipos que lo conforman.
4. Cuando se proporcione aire del exterior, éste debe estar libre de olores, gases, polvo, y otros contaminantes transportados por el viento.

**ARTÍCULO 9. ILUMINACIÓN.** Todo establecimiento deberá tener una iluminación natural o artificial que cumpla con:

1. La iluminación no deberá alterar colores ni generar sombras inadecuadas.
2. La intensidad de la luz no deberá ser menor de:
  - 2.1. 550 lux en todos los puntos de inspección, sala de sacrificio de desposte y áreas en las que se trabaje con cuchillos, molinos, o cualquier sistema de fraccionamiento.
  - 2.2. 220 lux en las demás áreas de trabajo como almacenamiento, áreas de lavado, y filtros sanitarios.
  - 2.3. 110 lux en otras áreas.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

---

3. Las lámparas deberán estar protegidas para evitar la contaminación de la carne o los productos cárnicos comestibles, en caso de ruptura o cualquier accidente.

**ARTÍCULO 10. INSTALACIONES SANITARIAS.** Los establecimientos deberán contar con las siguientes instalaciones sanitarias:

1. Baños y vestieres:
  - 1.1. Mantenerse en condiciones sanitarias y en buen estado de funcionamiento en todo momento.
  - 1.2. Los vestieres deberán contar con los equipos y facilidades para que el personal puedan realizar el cambio de ropa.
  - 1.3. Los vestieres y sanitarios deben estar ubicados convenientemente con respecto al lugar de trabajo, cerca de los ingresos de las zonas y antes de los filtros sanitarios.
  - 1.4. Los sanitarios no deberán estar ubicados dentro de las áreas de proceso.
  - 1.5. Debe existir separación física entre vestieres y sanitarios.
  - 1.6. Los sanitarios deben estar dotados de inodoros, orinales, duchas y lavamanos de accionamiento no manual.
  - 1.7. Los lavamanos deberán estar dotados con agua potable, un dispositivo adecuado para el secado de manos, elementos de higiene personal (jabón, desinfectante, papel higiénico).
  - 1.8. Deberá existir un sanitario por cada 15 operarios y estos estarán separados e identificados por sexo.
  - 1.9. Las áreas de sanitarios y vestieres deberán ser amplias y proporcionales al personal.
  - 1.10. Debe contar con recipientes para residuos, los cuales deben ser en material sanitario y de accionamiento no manual.
  - 1.11. Las instalaciones deberán ser de material sólido e impermeable, tener paredes lavables y techo de igual característica. Con casilleros separados para ropa y calzado, con un diseño que permita la circulación de aire y, se debe disponer de bancas suficientes para cambiarse con facilidad.
  - 1.12. Los casilleros deberán ser de uso exclusivo para la dotación del personal.
  - 1.13. Deberán contar con sistemas de ventilación y sistemas de extracción que no estén dirigidos a las áreas de proceso.
  - 1.14. El diseño de las instalaciones sanitarias deberá garantizar que el tránsito de los operarios no represente riesgo de contaminación para el producto.
2. Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección operativa y pre operativa:
  - 2.1. Lavamanos de accionamiento no manual, provistos de jabón y desinfectante para manos aprobado en la industria de alimentos, los cuales operarán con agua potable fría y caliente y contarán con un sistema para el secado. Los lavamanos deberán tener conexión directa al desagüe.
  - 2.2. Un sistema de limpieza y desinfección para cuchillos, chairas, y otros utensilios empleados.
  - 2.3. Sistemas de higienización con agua fría y caliente y con presión suficiente para el cumplimiento de los objetivos perseguidos en cada etapa del proceso.

**ARTÍCULO 11. MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS.** Todos los establecimientos para el manejo de sus residuos deberán cumplir con:

1. Los residuos generados durante el proceso deben ser manejados de tal forma que se evite la contaminación de la carne, los productos cárnicos comestibles, los equipos y las áreas de proceso.
2. Los recipientes utilizados para almacenar los residuos deben ser de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección. Su diseño debe ser tal que su uso no provoque la creación de condiciones insalubres.
3. Estos recipientes no se deben emplear para almacenar ningún producto comestible y deben portar una marca notoria y distintiva que identifique los usos permitidos.

**ARTÍCULO 12. CALIDAD DE AGUA.** Para su funcionamiento, los establecimientos deberán garantizar el suministro de agua potable y las condiciones para almacenar, monitorear, mantener la potabilidad del agua, la temperatura, la presión y la distribución hacia todas las áreas cumpliendo las siguientes disposiciones:

1. Condiciones e instalaciones apropiadas para el almacenamiento y distribución del agua, las cuales deberán contar con protección contra la contaminación.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

---

2. El tanque de almacenamiento deberá operar con circulación constante y estar revestido en material higiénico sanitario de tal forma que garantice la potabilidad del agua y contar con una capacidad mínima para terminar las labores de proceso y realizar las operaciones de limpieza y desinfección.
3. Las tuberías de agua potable deben permitir el flujo de agua, en la cantidad necesaria para el desarrollo de las operaciones. Estar identificadas, y en caso de contar con sistema de vapor debe disponer de un sistema de cheques para evitar el paso de vapor y reflujos indeseados.
4. Se debe disponer de un plano de la red de abastecimiento de agua, y la colección de los puntos de almacenamiento.

**ARTÍCULO 13. PERSONAL MANIPULADOR.** Todas las personas que trabajan en contacto directo con la carne y productos cárnicos comestibles, las superficies en contacto con los productos, y los materiales de empaque deben cumplir con:

1. Estado de Salud
2. Educación y capacitación
3. Prácticas higiénicas y medidas de protección

**ARTÍCULO 14. ESTADO DE SALUD.** El personal manipulador debe presentar un certificado médico que lo acredite como apto para manipular alimentos. Este certificado debe estar soportado por el examen médico y mínimo las siguientes pruebas de laboratorio:

1. Coprológico ss.
2. Cultivo de frotis nasofaríngeo.

Se debe repetir este procedimiento como mínimo una vez cada año o cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulan.

La dirección de la empresa tomará las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practique mínimo una vez al año el procedimiento indicado anteriormente. Estos documentos deben reposar en la sede de trabajo del manipulador y estar a disposición de la Autoridad Sanitaria competente.

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

**PARAGRAFO.** La autoridad sanitaria podrá exigir que el personal manipulador de alimentos se someta a exámenes médicos o clínicos cuando lo considere necesario.

**ARTÍCULO 15. EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN.** Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de carne, productos cárnicos y derivados cárnicos deben tener formación en principios básicos de manipulación higiénica de estos productos.

Las personas deben estar capacitadas para llevar a cabo las tareas que desarrollen, con el fin que puedan adoptar las precauciones necesarias para evitar la contaminación de la carne.

La capacitación debe ser impartida por la autoridad sanitaria o personas naturales o jurídicas autorizadas por ella. Para lo cual se debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Ser profesional con formación en ciencias de los Alimentos y afines, con experiencia en el área de carnes mínimo de dos años.
2. Inscribirse ante la autoridad competente correspondiente para lo cual debe cumplir con los siguientes requisitos:

2.1. Hoja de vida anexando fotocopia autenticada del diploma y certificados de experiencia.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

---

- 2.2. Descripción detallada del curso de manipulador de alimentos especificando los temas a tratar, dentro de los cuales son obligatorios los relacionados con HACCP, POES, inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles, entre otros.
- 2.3. Resumen didáctico del curso, (memorias ilustradas) que posteriormente deberán ser entregadas a cada capacitado.
- 2.4. Disponer de un salón que reúna las condiciones mínimas higiénico sanitarias de ventilación e iluminación para capacitación y recursos didácticos empleados.
- 2.5. Indicar el número de personas a las cuales va dirigido el curso de capacitación, el cual no debe ser mayor de 25 personas.
- 2.6. Informar a la autoridad sanitaria con diez días hábiles de anticipación la fecha, sitio y hora de la capacitación.
3. Verificado el cumplimiento de los requisitos señalados anteriormente, la autoridad sanitaria, otorgará la autorización para capacitar, la cual tendrá una vigencia de un año y podrá ser o no renovada, previa evaluación.
4. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de inspección, vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación para los manipuladores de la carne y productos cárnicos comestibles.
5. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo, además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.
6. La capacitación deberá ser mínimo 20 horas anuales, con una intensidad diaria de 2 horas.
7. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de inspección, vigilancia y control, verificará el cumplimiento y aplicación de la capacitación por parte de los manipuladores de alimentos.

**ARTÍCULO 16. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.** Todo manipulador de alimentos debe adoptar las prácticas higiénicas y medidas de protección que a continuación se establecen:

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con éste.
2. Usar vestimenta de trabajo en buen estado que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres, cremalleras o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura.
3. Cuando se utilice delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.
4. Por razones de bioseguridad y salud pública, la limpieza y desinfección de la ropa será responsabilidad del establecimiento.
5. El manipulador de alimentos no podrá salir e ingresar del establecimiento con la vestimenta de trabajo.
6. Lavarse y desinfectarse las manos, antes de comenzar su trabajo, cada vez que salga y regrese al área asignada y después de manipular cualquier material u objeto que pudiese representar un riesgo de contaminación para el alimento.
7. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas estas deberán permanecer cubiertas.
8. No se permite el uso de maquillaje, perfumes.
9. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso será obligatorio el uso de tapabocas cubriendo nariz y boca mientras se manipula el alimento, lo cual no deberá convertirse en foco de contaminación.
10. El Manipulador deberá contar con todos los elementos de protección, según la actividad desarrollada.
11. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
12. Al personal no se le permite utilizar reloj, anillos, aretes u otros accesorios, mientras realice sus labores. En caso de usar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios, ajustables que no representen riesgo.
13. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
14. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios y desinfectados, sin roturas o desperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos sin protección. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de guantes no exime al operario de la obligación de lavarse y desinfectarse las manos.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

---

15. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.
16. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
17. Las personas que actúen en calidad de visitantes a las áreas de fabricación no deben usar reloj, anillos u otros accesorios, además de cumplir con las medidas de protección y sanitarias mencionadas anteriormente.
18. Los manipuladores no deben sentarse, acostarse, inclinarse o similares en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.
19. La empresa será responsable de la dotación de trabajo y elementos de protección en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria en cada turno de trabajo ó cada vez que se requiera.
20. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se deben ubicar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su uso durante la manipulación de los alimentos.

## **CAPÍTULO II ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA ESPECIFICOS PARA PLANTAS DE BENEFICIO DE PORCINOS**

**ARTÍCULO 17. ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA PARA PLANTAS DE BENEFICIO.** Toda planta de beneficio, deberán cumplir además de los estándares de ejecución sanitaria generales del Capítulo I, lo siguiente:

1. Contar con vías de acceso a las diferentes áreas de la planta de beneficio. Los patios de maniobras, cargue y descargue, deberán ser de superficie tratada, dura, pavimentadas o asfaltadas, de manera tal que se controle el levantamiento de polvo debido a las operaciones propias del establecimiento, tendrán declives adecuados y dispondrán de drenajes suficientes.
2. En cuanto a diseño y construcción, las plantas de beneficio, cumplirán con:
  - 2.1. Contar con áreas independientes que aseguren el bienestar de los animales y el desarrollo proceso de beneficio bajo condiciones higiénicas, evitando la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles.
  - 2.2. Estar cerrado en todo su perímetro por un cerco de mínimo dos (2) metros de altura, el cual deberá ser construido en material sólido y rígido, de forma que impida la entrada de animales, personas y vehículos, sin el debido control.
  - 2.3. No podrán existir, dentro del establecimiento, otras construcciones, viviendas o industrias ajenas a la actividad de beneficio de los animales y de los procesos industriales de la carne y derivados cárnicos.
  - 2.4. Instalaciones sanitarias:
    - 2.4.1. Deberán existir vestieres y sanitarios en cada una de las áreas (corrales, zonas de faenamiento, planta de desposte y zonas externas a las salas de proceso) y estar separados de las salas o compartimientos en los sitios en los que se procese, almacene o manipulen productos para el consumo, de manera que no se ponga en peligro la inocuidad de la carne.
    - 2.4.2. Los filtros sanitarios deberán:
      - 2.4.2.1. Estar localizados en todos los lugares de ingreso o de tránsito a las áreas de proceso de la planta, de forma que su diseño y ubicación obligue al personal que ingrese o transite hacia un área a hacer uso de este.
      - 2.4.2.2. Disponer al menos de las siguientes instalaciones de acuerdo al orden siguiente:
        - 2.4.2.2.1. Un pediluvio y lava suelas ubicado al ingreso de cada área de la planta, el cual garantizará la disponibilidad de desinfectante en las concentraciones requeridas.
        - 2.4.2.2.2. Lavamanos de accionamiento no manual, provisto de jabón y desinfectante para manos aprobado para la industria de alimentos, y un sistema de secado. Deberá contar con agua potable fría y caliente.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

---

- 2.4.2.2.3. En cada área de proceso, se dispondrán de los lavamanos necesarios para garantizar las condiciones higiénicas del personal manipulador.
  - 2.4.2.2.4. En cada área existirá un sistema de lavado y desinfección de delantales, y contará con colgadores de delantales construidos en material sanitario.
  - 2.4.2.2.5. El filtro sanitario de la zona de sacrificio y faenamiento no podrá ser común con el área intermedia o de procesamiento.
- 2.4.3. Las Instalaciones para el desarrollo de acciones de limpieza y desinfección operativa y preoperativa deberán contar con:
- 2.4.3.1. Lavamanos de accionamiento no manual, provistos de jabón y desinfectante para manos aprobado en la industria de alimentos, los cuales operarán con agua potable fría y caliente y contarán con un sistema para el secado. Los lavamanos deberán tener conexión directa al desagüe.
  - 2.4.3.2. Esterilizadores para cuchillos, chairas, sierras y otros utensilios con agua a temperatura mínima de 82.5 °C, u otro sistema que permita la esterilización de estos implementos durante los procesos para las plantas de beneficio y de desposte.
  - 2.4.3.3. Sistemas de higienización con agua fría y caliente y con presión suficiente para el cumplimiento de los objetivos perseguidos en cada etapa del proceso.
3. El manejo de los residuos líquidos y sólidos para plantas de beneficio, cumplirá con:
- 3.1. Sistemas o carros exclusivamente destinados a recibir la carne y los productos cárnicos comestibles declarados no aptos para el consumo humano. Estos deberán ser herméticos, construidos en materiales inalterables y provistos de tapa con cierre que impida que personas no autorizadas puedan sacar su contenido y estar identificados
  - 3.2. Deberán existir salas para el manejo de los subproductos no comestibles, cuyas características estructurales y sanitarias deberán asegurar el acopio, proceso y despacho de los mismos, sin que se constituyan en fuente de contaminación para los productos comestibles y las demás áreas de la planta de beneficio.
  - 3.3. El INVIMA podrá autorizar la salida de la planta de beneficio de los desechos y partes declaradas no aptas para el consumo humano, para su disposición final siempre y cuando se haya efectuado la desnaturalización de los mismos.
  - 3.4. Un sistema de incineración o cualquier otra tecnología con igual o superior eficiencia de tratamiento, para el manejo de los animales completos o partes de animales decomisados, que por sus características de riesgo no podrían ser utilizados en procesos de industrialización o acogerse al decreto 4126 de 2005 y a la resolución 1164 de 2002 o la norma que la modifique o sustituya.
  - 3.5. Debe darse cumplimiento a la legislación sanitaria y ambiental que sobre la materia disponga el Ministerio de la Protección Social y el Ministerio de Ambiente Vivienda y Desarrollo Territorial.
4. Calidad de agua: Los requisitos específicos para la calidad de agua son:
- 4.1. Disponer de agua potable fría y caliente con presión adecuada para el desarrollo de las operaciones del proceso y las actividades de limpieza y desinfección.
  - 4.2. La capacidad instalada deberá proporcionar, mínimo 250 litros por animal que se beneficie.
  - 4.3. Únicamente se podrá utilizar agua no potable en la lucha contra incendios y producción de vapor, en cuyo caso los sistemas de redes deberán estar diseñados e identificados de manera tal que evite la contaminación cruzada con el agua potable.

**ARTÍCULO 18. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS DE LAS PLANTAS DE BENEFICIO.** Estos requisitos se establecen de acuerdo con las operaciones que se realizan en el establecimiento en sus diferentes áreas, así:

- 1. Área de ingreso.
- 2. Área de corrales.
- 3. Área de sacrificio y faenado.
  - 3.1. Área de insensibilización, sangría, escaldado y depilado.



Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

---

- 3.2. Área intermedia o de procesamiento.
- 3.3. Área de terminación o salida
4. Otras instalaciones

**ARTÍCULO 19. ÁREA DE INGRESO.** El área de ingreso a la planta de beneficio deberá cumplir con:

1. Las vías para el ingreso y salida de la planta de beneficio deberán garantizar la prevención de riesgos de sanidad e inocuidad.
2. Contar con un sistema arco de desinfección o sistema equivalente, para vehículos al ingreso y a la salida de la planta de beneficio.
3. La zona de desembarque de animales deberá comunicarse directamente con el corral de recepción.
4. La rampa para el desembarque deberá ser de material sanitario, piso antideslizante y con una pendiente que permita el adecuado manejo y garantice el bienestar animal. La superficie del piso y paredes deberá ser sin aristas salientes ni punzantes.
5. Disponer de un área independiente, destinada exclusivamente para el lavado y desinfección de vehículos de transporte de animales debidamente dotada, para que todo vehículo que ingrese con animales al establecimiento, una vez descargado, sea lavado y desinfectado.
6. Se deberá llevar un registro de los vehículos lavados y desinfectados.

**ARTÍCULO 20. ÁREA DE CORRALES.** Los corrales deberán cumplir con los siguientes requisitos:

1. Requisitos generales:

- 1.1. Se deberá disponer de corrales independientes de recepción, de sacrificio y de observación, los cuales deberán estar identificados, numerados y contar con un sistema que permita la adecuada observación de todos los animales.
- 1.2. La ubicación de los corrales debe garantizar que no se genere contaminación.
- 1.3. El diseño y construcción deberá evitar la excesiva suciedad de los animales y el estrés innecesario.
- 1.4. Los pasillos o calles de distribución de los corrales deberán ser pavimentados y tener un ancho que permita un flujo adecuado de los semovientes y operarios.
- 1.5. Las divisiones de los corrales, deberán ser de material sanitario, sin aristas salientes ni punzantes.
- 1.6. Estar dotados con agua potable y contar con bebederos.
- 1.7. Piso de material sanitario, antideslizante, sin salientes y con una pendiente adecuada orientada hacia los desagües.
- 1.8. Disponer de desagües propios y diseño que impida la escorrentía de líquidos entre ellos y hacia otras áreas de la planta de beneficio.
- 1.9. Deben contar con iluminación de buena calidad y de intensidad suficiente para asegurar que se realicen las actividades de inspección ante mortem y se mantengan las condiciones de limpieza adecuadas para los corrales.
- 1.10. Construidos de tal forma que no den lugar a posibles lesiones de los animales y operarios durante la movilización o estadía de los mismos.

2. Requisitos específicos:

- 2.1. Corral de recepción. La capacidad de este corral se calcula a razón de 2 metros cuadrados por animal. Este corral tendrá comunicación con los corrales de sacrificio y de observación.
- 2.2. Corrales de observación.
  - 2.2.1. Estarán contruidos en material sanitario y contarán con paredes que garanticen el aislamiento de los demás animales y corrales.
  - 2.2.2. Los ángulos entre paredes y pisos deberán diseñarse de modo que faciliten la limpieza y desinfección.
  - 2.2.3. Los líquidos y desechos procedentes de este corral y los de la sala de sacrificio de emergencia deberán desaguar directamente al colector sin cruzarse con los desagües de los pasillos o de otras secciones del establecimiento.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

---

- 2.2.4. En ningún caso los animales podrán permanecer sin ser faenados por un periodo de tiempo superior a 48 horas.
- 2.2.5. La distribución de los corrales debe impedir el cruce entre animales sanos y sospechosos de enfermedades.
- 2.3. Corral de sacrificio: La capacidad de estos corrales, se calcularán a razón de 2 metros cuadrados por animal. Estos corrales deberán contar con techo para asegurar el bienestar animal evitando el estrés.
- 2.4. El baño para los animales deberá estar ubicado antes de la manga que conduce al aturdimiento, se llevará a cabo mediante un sistema de aspersion que lave uniformemente todo el animal.  
El lavado del animal debe ser finalizado de forma que garantice el escurrimiento, antes de ingresar a la insensibilización.
- 2.5. La manga de acceso al área de sacrificio deberá estar construida en materiales sanitarios y su diseño no debe presentar aristas salientes o punzantes.

**ARTÍCULO 21. ÁREA DE SACRIFICIO Y FAENADO.** Contará con tres secciones denominadas área de insensibilización y sangría, área intermedia o de procesamiento y área de terminación y salida.

**ARTÍCULO 22. ÁREA DE INSENSIBILIZACIÓN, SANGRÍA, ESCALDADO Y DEPILADO.**

1. Requisitos de las Instalaciones:

- 1.1. Deberá estar separada de las zonas de faena en forma física, de manera que se reduzca al mínimo la contaminación cruzada.
- 1.2. La insensibilización de los animales se realizará en el área destinada para tal fin.
- 1.3. Disponer de un sistema de recolección de sangre independiente, en aquellos casos en los que la sangre se encuentre destinada para el consumo humano o alimentación animal.
- 1.4. El sistema de escurrimiento de esta área estará diseñado de forma que evite el escurrimiento de líquidos hacia otras áreas.
- 1.5. Las instalaciones para la recolección de la sangre, deberá ser de evacuación permanente y conducir a las instalaciones apropiadas para su almacenamiento, proceso y despacho.
- 1.6. Estas instalaciones deben garantizar un manejo seguro de manera que se prevenga la contaminación cruzada. El diseño y la longitud de la piletta de sangrado debe ser exclusiva para esta zona.
- 1.7. Estarán diseñadas y construidas de manera que evite la contaminación cruzada durante las operaciones.
- 1.8. Deberán poseer ventilación suficiente para extraer el vapor generado por la operación de escaldado.
- 1.9. El diseño y construcción de las instalaciones y equipos deberá permitir el desarrollo de las actividades de Inspección.

2. Requisitos de los equipos y utensilios:

- 2.1. Los equipos y utensilios deben estar contruidos en material sanitario con diseño que evite la contaminación y cuyas dimensiones deberán ser acordes con el volumen del beneficio.
- 2.2. En el área de insensibilización, se deberá contar con un sistema construido en materiales sanitarios y sólidos, con piso antideslizante y con la inclinación adecuada para garantizar las condiciones de bienestar animal.
- 2.3. Dependiendo del sistema empleado en la insensibilización se deberá asegurar la sujeción o no del animal y que permita su salida expedita y no violenta, una vez este sea insensibilizado.
- 2.1. Los equipos de insensibilización empleados deberán garantizar que se atenúe el sufrimiento de los animales y estar reconocidos por el Ministerio de la Protección Social, tales como, electroinsensibilización y narcosis con gas.
- 2.2. El desangramiento deberá efectuarse inmediatamente después de insensibilizado el animal y a más tardar antes de que haya pasado un minuto de la insensibilización. El tiempo de desangramiento mínimo será de dos minutos por animal.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

---

- 2.3. Contar con dispositivos para elevar o izar con una capacidad y velocidad que aseguren un rápido izamiento del animal al riel de sangría y su posterior traslado hacia la zona de escaldado.
  - 2.4. El sistema de riel aéreo de los animales, debe estar distanciado de cualquier pared o columna, pieza o maquinaria, de forma que una vez izado el animal se puedan llevar a cabo las actividades de inspección y estarán a una altura tal, que el extremo inferior del animal guarde la distancia con el piso evitando la contaminación por contacto.
  - 2.5. El sistema de rieles y poleas deberá estar construido en material sanitario y mantenerse libre de óxido y suciedad.
  - 2.6. Los ganchos en contacto con el animal deben ser de material sanitario.
  - 2.7. El sistema de riel de la línea de sacrificio deberá diseñarse de manera que haya un constante avance de las canales y se evite la contaminación cruzada.
  - 2.8. Se contará con un dispositivo para el almacenamiento y transporte de ganchos y poleas.
  - 2.9. Los cuchillos deben ser de material sanitario, exclusivos para cada una de las actividades, por lo que no se podrá utilizar un mismo cuchillo para dos o más actividades.
  - 2.10. Se dispondrá de lavamanos, esterilizadores de cuchillos y chairas o afiladores de cuchillos.
  - 2.11. Se deberá disponer de equipos de medición adecuados para el control de las variables del proceso, debidamente calibrados y en las escalas requeridas por el mismo.
  - 2.12. El sistema empleado para el escaldado deberá garantizar la seguridad del personal.
  - 2.13. El sistema empleado para el depilado deberá evitar lesiones en la piel de la canal. No se permite el flameado como técnica de depilado o chamuscado de los porcinos, con combustible directo sobre la canal.
  - 2.14. Si en los procesos de la planta requiere el flameado, se permitirá después del depilado siempre y cuando este sistema no afecte la inocuidad del producto.
3. Requisitos para las operaciones:
- 3.1. Se deberá contar con un sistema de escaldado por inmersión o equivalente en su efecto sobre el animal, el cual deberá estar estandarizado y documentado.
  - 3.2. En el proceso de escaldado por inmersión se deberán garantizar entre otros los siguientes aspectos:
    - 3.2.1. Inmersión total de la canal en tanque escaldador con agua potable, la cual deberá contar con una temperatura entre 60° y 65°, de forma tal que garantice eficiencia en el proceso sin alterar la calidad de la canal por sobreescaldado.
    - 3.2.2. Contar salida para el agua utilizada, acoplada a la red de efluentes.
  - 3.3. La temperatura y tiempo del escaldado deben ser ajustados de acuerdo con las condiciones de proceso. Debe ser estandarizado y documentado.
  - 3.4. Se deberá contar con un sistema de flujo continuo de agua potable hacia la escaldadora que garantice la temperatura de escaldado y el recambio de esta agua.
  - 3.5. El recambio total del agua potable deberá realizarse como mínimo, después de cada turno de sacrificio y será estandarizado y documentado para ser evaluado por el inspector oficial.
  - 3.6. Inmediatamente después del escaldado deberá someterse la canal a un proceso de depilado mecánico o manual asegurando que no se presenten lesiones en la piel de la canal y contaminación de la misma.
  - 3.7. Llevar a cabo un proceso de lavado con agua potable de la canal después del depilado.

**ARTÍCULO 23. ÁREA INTERMEDIA O DE PROCESAMIENTO.** En la zona intermedia o de procesamiento se realizarán las operaciones de faenamiento posteriores al depilado hasta el eviscerado. Esta área deberá cumplir mínimo con:

1. Requisitos de las instalaciones:
  - 1.1. Estarán diseñadas y construidas de manera que evite la contaminación cruzada durante las operaciones.
  - 1.2. El diseño y construcción de las instalaciones y equipos deberá permitir el desarrollo de las actividades de inspección.
  - 1.3. El ingreso del personal a esta zona, será a través de puertas que no se abrirán en forma directa al área.
  - 1.4. Esta área, contará con salas separadas para el desarrollo de las siguientes operaciones:
    - 1.4.1. Lavado del aparato digestivo con agua potable corriente.
    - 1.4.2. Lavado y colgado de las vísceras rojas.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

---

1.4.3. Área de cabezas, cuando en la planta se realice la separación de las mismas.

2. Requisitos de los equipos y utensilios:

- 2.1. Los equipos y utensilios deberán estar contruidos en material sanitario con diseño que evite la contaminación y cuyas dimensiones deberán ser acordes con el volumen de beneficio.
- 2.2. Los equipos y utensilios mínimos necesarios requeridos en esta área son:
  - 2.2.1. Rieles aéreos, plataforma, polipasto de transferencia.
  - 2.2.2. Mesones y colgadores para la inspección.
  - 2.2.3. Conductos o medios de traslados mecánicos de los productos cárnicos comestibles a las salas de vísceras o de cabezas.
  - 2.2.4. Instalaciones para el desarrollo de acciones de limpieza y desinfección operativa y preoperativa.
- 2.3. El equipo de las salas de productos cárnicos comestibles será el siguiente:
  - 2.3.1. Mesones de material sanitarios con diseño que evite la contaminación y cuyas dimensiones deberán ser acordes con el volumen de beneficio.
  - 2.3.2. Sistema para lavado de vísceras el cual debe disponer de agua potable y con desagües directos a la red general.
  - 2.3.3. Carros y bandejas para los productos cárnicos comestibles, que deberán ser de material inalterable que permitan un fácil lavado y desinfección.
  - 2.3.4. Sistema de manejo de los desechos y partes declaradas no aptas para el consumo de acuerdo a lo establecido en la presente resolución.

3. Requisitos para las operaciones:

- 3.1. El corte de cabeza se efectuará posterior al depilado, en caso de que el inspector así lo determine y será separada a nivel de la articulación atlanto-occipital.
- 3.2. En caso de realizar la separación de cabeza se deberá :
  - 3.2.1. Tomarse las medidas para impedir que se derrame el contenido del tubo digestivo y garantizar que se evite la contaminación cruzada en la canal.
  - 3.2.2. La cabeza deberá lavarse a presión por traquea y nariz para eliminar los restos de sangre y otros contaminantes.
  - 3.2.3. Las canales y cabezas se enumerarán correlativamente de tal manera de no pierdan su identificación.
  - 3.2.4. La cabeza será transportada al área de cabezas.
- 3.3. Las distintas partes del animal tales como vísceras rojas y vísceras blancas, deberán contar con un adecuado sistema de transporte donde se permita la inspección y su posterior traslado a las áreas de proceso respectivas.
- 3.4. Anudado de recto o sistema que evite la contaminación.
- 3.5. La evisceración, corresponderá a la extracción desde el tórax, los pulmones, traquea, corazón, hígado, riñón y bazo mediante corte de los ligamentos y separación del músculo diafragma.
- 3.6. La evisceración debe realizarse antes de que hayan transcurrido 30 minutos después del desangrado.
- 3.7. El retiro de los productos comestibles de la canal deberá hacerse cuidadosamente para evitar su contaminación, evitando en todo momento que estos entren en contacto con el piso o superficies contaminadas.
- 3.8. El traslado de los productos cárnicos comestibles desde el área de faenamiento se desarrollará de forma que eviten cualquier riesgo de contaminación.
- 3.9. Las salas para el manejo de los productos cárnicos no comestibles, deberán asegurar que el acopio, proceso y despacho no constituyan fuente de contaminación para los productos cárnicos comestibles.

**ARTÍCULO 24. ÁREA DE TERMINACIÓN Y SALIDA.** En esta área se realizarán todas las operaciones posteriores a la evisceración hasta el despacho de la canal, la cual puede enviarse al área de desposte cuando ésta se encuentra dentro de la planta o autorizar su salida de la planta de beneficio.

1. Requisitos de las instalaciones

- 1.1. Estarán diseñadas y construidas de manera que evite la contaminación cruzada durante las operaciones.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

---

- 1.2. El diseño y construcción de las instalaciones y equipos deberá permitir el desarrollo de las actividades de Inspección.
- 1.3. El acceso a esta zona será a través de puertas que no se abrirán en forma directa al área.

## 2. Requisitos de los equipos y utensilios

- 2.1. Los equipos y utensilios deberán estar contruidos en material sanitario con diseño que evite la contaminación y cuyas dimensiones deberán ser acordes con el volumen de proceso.
- 2.2. Los equipos mínimos son :
  - 2.2.1. Riel para el transporte de canales.
  - 2.2.2. Riel de destino a cámaras de frío.
  - 2.2.3. Sistema para el lavado de las canales.
  - 2.2.4. Sistema para la sanitización de canales.

## 3. Requisitos para las operaciones

- 3.1. Las operaciones desarrolladas en esta área deberán garantizar la inocuidad de la carne.
- 3.2. Lavado de canales.

**PARÁGRAFO.** Si la planta de beneficio requiere realizar el corte de medias canales o más deberá tener un área específica para esta labor antes de que la canal ingrese al área de almacenamiento cumpliendo como mínimo con los requisitos establecidos en el estándar general de ejecución sanitaria de la presente resolución.

**ARTÍCULO 25. ALMACENAMIENTO Y CONGELACIÓN.** Todas las plantas de beneficio y desposte deberán contar con cuartos fríos de refrigeración o congelación para el enfriamiento y almacenamiento de canales, carnes y productos cárnicos comestibles.

## 1. Requisitos de las instalaciones:

- 1.1. Estar ubicados de forma tal que no se genere la posibilidad de contaminación de las canales y los productos cárnicos comestibles de porcinos.
- 1.2. La capacidad instalada de los cuartos o cámaras de refrigeración, congelación y almacenamiento debe ser acorde al volumen de proceso y garantizar que el producto cumple con los requerimientos de temperatura y demás variables.
- 1.3. Deberá contar con sistemas que eviten el ingreso de aire caliente a los cuartos de refrigeración o congelación, para evitar fluctuaciones de la temperatura.
- 1.4. Se deberá contar con un cuarto de refrigeración independiente para el almacenamiento de canales retenidas o sospechosas.
- 1.5. Las puertas deben ser isotermas, de cierre y ajuste hermético y poseer un sistema manual de operación por dentro y fuera de la cámara.
- 1.6. Los pisos deben poseer aislamiento adecuado de acuerdo a la función que desempeñan.

## 2. Requisitos de los equipos y utensilios:

- 2.1. Los difusores dentro de los cuartos de refrigeración, congelación y almacenamiento no podrán filtrar agua directamente sobre los productos, pisos y paredes.
- 2.2. Los tiempos de descanso del difusor deben ser suficientes para garantizar la libre circulación del aire y se deben realizar en tiempos determinados según las necesidades de la cámara y de los productos que allí se encuentren. Se debe tener cuidado para que el agua de descogelamiento no caiga sobre el producto.
- 2.3. Se deberá disponer de equipos de medición adecuados para el control de las variables del proceso, debidamente calibrados y en las escalas requeridas por el proceso.
- 2.4. Los rieles para canales de los porcinos deberán estar a una distancia entre si, tal que evite el contacto entre canales.
- 2.5. Los rieles deberán estar separados de las paredes y muros, a fin de que la canal no entre en contacto con ellos y permita el paso de inspectores y personal de la planta para realizar la inspección preoperativa y operativa.
- 2.6. La altura del riel deberá ser tal que cualquier canal, al estar suspendida quede a una distancia del piso, que impida la contaminación de la canal, por contacto directo o por salpicaduras.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

---

3. Requisitos de las operaciones:

- 3.1. Refrigerar o congelar las canales y los productos cárnicos comestibles a las temperaturas que permitan cumplir y mantener con los requisitos de inocuidad y conservación.
- 3.2. Permitir el monitoreo y control de la temperatura y humedad relativa, para ello deberán estar dotados con los instrumentos de medición necesarios, en las escalas pertinentes.
- 3.3. Deben identificar los cuartos fríos y llevarse un control de inventarios con el fin de garantizar la rotación de los productos y éstos deben encontrarse claramente identificados.
- 3.4. El almacenamiento del producto deberá disponerse de forma ordenada, garantizando la separación del producto con paredes, piso y techo.
- 3.5. Se deberá contar con instalaciones de frío independiente para el almacenamiento de canales retenidas o sospechosas, estas deberán cumplir con los requerimientos establecidos para los cuartos de refrigeración y congelación.
- 3.6. Se deben mantener los registros de temperatura para cada cuarto los cuales deben ser tomados con la frecuencia necesaria para garantizar el control del proceso y el producto.
- 3.7. La temperatura que deben alcanzar la carne y los productos cárnicos comestibles es :
  - 3.7.1 En Refrigeración
    - 3.7.1.1. Carne: 7° C en el centro de la masa muscular en un tiempo máximo de 24 horas.
    - 3.7.1.2. Productos cárnicos comestibles 5°C en un tiempo máximo de 24 horas.
  - 3.7.2 En Congelación: Para carne y productos cárnicos comestibles será de - 18°C.
- 3.8. Durante el almacenamiento se deberán como mínimo mantener la temperatura alcanzada por el producto en refrigeración o congelación.
- 3.9. Durante el almacenamiento el empaque debe garantizar la protección del producto y debe ser de primer uso.
- 3.10. Los cuartos de refrigeración y congelación deben mantenerse limpios y no deberán contener elementos ajenos a la actividad normal que en ellas se desarrolla.

**ARTÍCULO 26.** La planta de beneficio deberá contar con cuartos de refrigeración y congelación independientes, para los siguientes productos comestibles:

1. Vísceras blancas
2. Vísceras rojas
3. Cabezas.

**ARTÍCULO 27. ÁREA DE DESPOSTE:** Las plantas de beneficio que realicen desposte de canal deberán cumplir con:

1. Requisitos de las Instalaciones:

- 1.1. Estar diseñada y construida de manera que evite la contaminación cruzada durante las operaciones.
- 1.2. Cuando el desposte se encuentre ubicado en las instalaciones de la planta de beneficio, este deberá estar separado físicamente de las demás áreas.
- 1.3. El área debe contar con una separación física entre las zonas de deshuese y empaque.

2. Requisitos de los equipos y utensilios

- 2.1. El ingreso y transporte de las canales, medias canales y cuartos de canal deberá efectuarse en rieles aéreos con las mismas características exigidas para los cuartos de refrigeración. En el traslado de las carnes se podrá utilizar cintas transportadoras de material sanitario.
- 2.2. Los equipos y utensilios deben estar contruidos en material sanitario con diseño que evite la contaminación y cuyas dimensiones deberán ser acordes con el volumen del proceso.
- 2.3. Contar con un sistema de disposición de huesos y productos no comestibles que garantice las condiciones de higiene de la carne y evite la acumulación de los mismos.
- 2.4. Deberán contar, con cuartos de refrigeración y congelación los cuales deberán cumplir con los requisitos señalados para estos, en la presente resolución.
- 2.5. Se deberá disponer de equipos de medición adecuados para el control de la temperatura, debidamente calibrados y en las escalas requeridas por el proceso.

3. Requisitos de las operaciones

- 3.1. La temperatura deberá ser regulable para mantenerla como máximo a (diez) +10 °C.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

---

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

**ARTÍCULO 28. ÁREA DE DESPACHO.** Todas las plantas de beneficio, desposte o almacenamiento de canales y productos cárnicos comestibles de porcinos, deberán cumplir con los siguientes requisitos para el despacho de productos:

1. Requisitos de las instalaciones:

- 1.1. Deberá ser cerrada y protegida de la contaminación externa y prevenir variaciones adversas de temperaturas para el producto.
- 1.2. Las puertas de esta área deberán contar con fuelles de acople para los vehículos a fin de evitar el choque térmico.
- 1.3. Los muelles de despacho deberán ser usados sólo para el tránsito de las canales y los productos cárnicos comestibles.

2. Requisitos de las operaciones:

- 2.1. El despacho de las canales, carne empacada y vísceras deberá realizarse evitando la contaminación de estos productos.
- 2.2. La temperatura máxima con la que puede salir de la planta de beneficio la canal es de 7 °C. medida en el centro de la masa muscular y de 5°C para productos cárnicos comestibles.
- 2.3. Para productos congelados la temperatura será de -18°C .
- 2.4. Se prohíbe la salida de productos cárnicos comestibles sin haber sido sometidos al proceso requerido.

**ARTÍCULO 29. OTRAS INSTALACIONES.** Además de las áreas anteriormente señaladas, las plantas de beneficio deberán contar con:

1. Área de lavado y desinfección de canastillas, dotada con agua a presión fría y caliente, con capacidad para desarrollar las labores.
2. Bodega para el almacenamiento de insumos e independiente para productos químicos. Se deberá mantener una lista de los productos acompañado de la hoja de seguridad y respetar las recomendaciones del fabricante en materia de seguridad.
3. Almacén de materiales de empaque: El almacenamiento de los empaques deberá disponerse de forma ordenada, de manera que se minimice su deterioro, claramente rotulado de acuerdo al uso que sea destinado y protegidos de tal forma que se evite su contaminación. Se deben inspeccionar antes de su uso para evitar cualquier riesgo de contaminación.
4. Área o taller de mantenimiento. Su ubicación y condiciones de limpieza no deberán generar contaminación a las áreas de proceso.
5. Oficinas y dependencias administrativas.
6. Área de cafetería y área social.
7. Área de máquinas
8. Área de disposición y tratamiento de residuos líquidos y almacenamiento de residuos sólidos.
9. Oficina de inspección oficial. Esta oficina será de uso exclusivo de los inspectores oficiales contar con equipos de cómputo necesarios que permitan ingresar la información al Sistema de inspección oficial. El inspector deberá tener acceso a servicios higiénicos completos, incluido guardarropa y ducha dotada de agua caliente y fría.

**ARTÍCULO 30 . PLANTAS DE DESPOSTE.** Las plantas de desposte, deberán cumplir además de los estándares de ejecución sanitaria generales contemplados, los contemplados en el artículo 27 de la presente resolución y los siguientes requisitos:

1. Cumplir con los requisitos establecidos para recepción y despacho contemplados en la presente resolución.
2. Todas las áreas deberán estar revestidas con material sanitario y aislante de temperatura.
3. Contar, con cuartos de refrigeración y congelación los cuales deberán cumplir con los requisitos señalados para estos.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

---

**TÍTULO III  
SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD**

**CAPITULO I  
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)**

**ARTÍCULO 31. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES).** Cada establecimiento debe desarrollar e implementar los POES para reducir al máximo la contaminación directa o indirecta de las canales y los productos cárnicos comestibles de porcinos; asegurando la limpieza y desinfección de las superficies en contacto con estas, las instalaciones y los equipos, antes de dar comienzo a las operaciones y durante estas.

**ARTÍCULO 32. DESARROLLO DE LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES).** Para su desarrollo e implementación, los establecimientos deberán:

1. Describir todos los procedimientos que se llevan a cabo diariamente, antes y durante las operaciones, los cuales deben ser suficientes para evitar la contaminación o adulteración directa de los productos. Cada procedimiento estará identificado como operativo o preoperativo y deberá contener las indicaciones para la limpieza y desinfección de las superficies de contacto con las canales, carne y los productos cárnicos comestibles de porcinos existentes en las instalaciones, los equipos y los utensilios.
2. Los POES, tendrán fecha y la firma de la persona que tiene la mayor autoridad en el sitio o la de un funcionario de muy alto nivel en el establecimiento. La firma significa que el establecimiento pondrá en cumplimiento los POES. Los POES deben contar con la fecha y firma del inicio de su implementación y en el momento en que se efectúe cualquier modificación de los mismos.
3. Se deberá especificar la frecuencia con que cada procedimiento debe llevarse a cabo, e identificar a los responsables de la implementación y la conservación de dichos procedimientos.

**ARTÍCULO 33. IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES).** Cada establecimiento llevará a cabo los procedimientos cumpliendo los siguientes requisitos:

1. Los procedimientos pre-operativos indicados en los POES se realizarán antes de comenzar las operaciones del establecimiento y los procedimientos operativos durante las operaciones.
2. Cumplir las frecuencias establecidas en los POES.
3. Implementar un sistema de monitoreo diario de los POES.

**ARTÍCULO 34. MANTENIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES).** Todo establecimiento permanentemente, deberá evaluar la efectividad de sus POES para garantizar la prevención de contaminación directa o de adulteración de las canales y los productos cárnicos comestibles de porcinos, y deberá revisarlos cuando sea necesario para mantenerlos actualizados y que reflejen los cambios en las instalaciones, equipos, utensilios, operaciones o personal cuando ocurran.

**ARTÍCULO 35. ACCIONES CORRECTIVAS DE LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES).** Todo establecimiento debe tomar las acciones correctivas apropiadas cuando el establecimiento o la autoridad sanitaria determine que los POES no son eficaces a fin de evitar la contaminación directa o indirecta de las canales y los productos cárnicos comestibles de porcinos.

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

**ARTÍCULO 36. REGISTROS.** Todo establecimiento mantendrá registros diarios suficientes para documentar la implementación, la supervisión y toda acción correctiva que se haya tomado. Los responsables de la implementación y la supervisión de los POES, deberán firmar y fechar los registros.



Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

---

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

Los registros se deben conservar durante un período mínimo de 6 (seis) meses y en el caso de productos que tengan una vida útil mayor a seis meses, se mantendrán por un periodo de tres meses más allá de la vida útil del producto y estarán disponibles para ser verificados por la autoridad sanitaria competente.

**ARTÍCULO 37. VERIFICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES).** Esta verificación será responsabilidad de la autoridad sanitaria competente, para lo cual deberá realizar:

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

Cada establecimiento deberá recurrir a métodos directos, para la verificación microbiológica de los POES.

## **CAPÍTULO II SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL HACCP**

**ARTÍCULO 38. SISTEMA HACCP.** Toda planta de beneficio, desposte, deberá desarrollar e implementar un Plan HACCP para cada uno de los productos que procesa.

Las categorías que debe contemplar el Plan HACCP, deberán contener todas las operaciones que se realizan en el establecimiento.

Cada Plan HACCP deberá contener como mínimo:

1. Descriptivo del producto y uso previsto de consumo, flujograma del proceso con su descriptivo.
2. Análisis de los peligros que afectan la inocuidad de la canal, la carne y los productos cárnicos comestibles de porcinos, que deben controlarse en cada etapa del proceso. Contemplando para ello todos los peligros que se puedan presentar en la cadena alimentaria. El análisis de peligros debe realizar la evaluación de:
  - 2.1. Peligros biológicos: Contaminación microbiológica, Parásitos, Enfermedades zoonóticas, descomposición.
  - 2.2. Peligros químicos: Toxinas naturales, contaminación química, residuos de plaguicidas, residuos de medicamentos, uso indebido o no aprobado de aditivos o colorantes añadidos directa o indirectamente al alimento.
  - 2.3. Peligros físicos

Se incluirá la identificación de las medidas preventivas que se pueden implementar para controlar cada peligro.

3. Establecer los Puntos de control críticos (PCC), los cuales pueden ser:
  - 3.1. Introducidos en el establecimiento
  - 3.2. Introducidos fuera del establecimiento, incluyendo aquellos que ocurren antes, durante y después de entrar al establecimiento.
4. Determinar los límites críticos (LC) que deben cumplirse para cada PCC, los cuales estarán diseñados para asegurar que sea efectivo en el control del PCC.
5. Establecer el sistema de monitoreo, el cual incluirá los procedimientos, frecuencias y responsables para controlar cada PCC y LC.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

---

6. Establecer las acciones correctivas que se adoptarán en respuesta a cualquier desviación de un LC para cada PCC. Para el desarrollo de cada acción correctiva se realizará un descriptivo y se designará el responsable, de manera que se asegure que:
  - 6.1. La causa de la desviación se identifica y se elimina.
  - 6.2. El PCC estará bajo control después de que se tome la acción correctiva.
  - 6.3. Se establecen las medidas para prevenir la recurrencia.
  - 6.4. Ningún producto que sea perjudicial para la salud o adulterado como resultado de la desviación, se comercializará.
  - 6.5. Si ocurre una desviación no cubierta por una acción correctiva específica, o si se presenta otro peligro imprevisto, se deberá:
    - 6.5.1. Separar y retener el producto afectado, por lo menos hasta realizar una revisión para determinar la aceptabilidad del producto afectado para la comercialización.
    - 6.5.2. Tomar la acción para asegurar que ningún producto que sea perjudicial para la salud o adulterado como resultado de la desviación, se comercialice.
    - 6.5.3. Reevaluar el plan por parte del equipo HACCP del establecimiento, para determinar si la desviación identificada o el peligro imprevisto se debe incorporar en el Plan HACCP.
    - 6.5.4. Todas las acciones correctivas tomadas deberán ser registradas conforme a lo establecido.
7. Implementar un sistema del mantenimiento de registros que documente la supervisión de los PCC. Los registros contendrán los datos y las observaciones reales obtenidos durante la supervisión.

El sistema de registro deberá mantener los siguientes registros y documentos:

  - 7.1. El análisis de peligros escrito, incluida toda la documentación de soporte.
  - 7.2. El plan HACCP escrito, incluyendo los documentos de decisiones tomadas, asociadas a la selección de los PCC y LC, documentos que apoyan los procedimientos de la supervisión, verificación y la frecuencia de los mismos.
  - 7.3. Registros que documentan la supervisión de los PCC y sus LC, incluyendo el historial de registro, mediciones de variables, según lo prescrito en el Plan HACCP; soportes de la calibración de instrumentos para el proceso, de acciones correctivas, incluyendo todas las acciones tomadas en respuesta a una desviación, procedimientos y resultados de la verificación, códigos de producto, nombre o identidad del producto, porción de la producción. Cada uno de estos documentos incluirá la fecha en que fue realizado y contará con la respectiva firma del responsable.
  - 7.4. Todo registro elaborado bajo Plan HACCP será diligenciado cuando la situación específica ocurre e incluirá la fecha y la hora, y deberá estar firmada por el responsable.
  - 7.5. Antes de enviar o despachar un producto, el establecimiento revisará los registros asociados a su producción, incluyendo la determinación que todos los LC fueron alcanzados y que las acciones correctivas tomadas fueron las apropiadas. Después de efectuar esta revisión será fechado, y firmado el reporte por el responsable.
  - 7.6. Expedientes electrónicos, el uso de estos registros será aceptado cuando se garantice la integridad de los datos electrónicos y de las firmas contenidas en dichos documentos.
  - 7.7. El tiempo de conservación de los expedientes será mínimo el siguiente: para producto refrigerados, un (1) año mínimo y para los productos congelados, preservados, o de larga vida, mínimo dos (2) años.
  - 7.8. Los planes y procedimientos deberán estar disponibles para la revisión por parte del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA.
8. Establecer procedimientos de validación y verificación. Cada establecimiento validará la eficacia del Plan HACCP para controlar los PCC y los LC. Para lo cual, se deberá incluir:
  - 8.1. Validación inicial sobre el Plan HACCP. El establecimiento evaluará las acciones diseñadas para determinar si el Plan está funcionando según lo previsto. Durante el período de validación, el establecimiento probará la eficacia de:
    - 8.1.1. Los PCC.
    - 8.1.2. Los procedimientos para el monitoreo de los LC.
    - 8.1.3. El Sistema de mantenimiento de registros.
    - 8.1.4. Las acciones correctivas.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

---

- 8.2. Verificar entre otras, la calibración de instrumentos empleados en el desarrollo del proceso y del monitoreo de PCC, observaciones directas de las actividades y acciones correctivas y revisión del sistema de registro.
  - 8.3. Cada establecimiento realizará la evaluación de la eficacia del Plan HACCP por lo menos una vez al año y siempre que ocurra cualquier cambio que podría afectar la inocuidad del producto.
  - 8.4. Los establecimientos que no tengan dentro de su Plan HACCP un PCC, porque su análisis de peligros no reveló ningún riesgo a la inocuidad, deberá sustentar técnicamente y en todo caso realizará una nueva valoración cada vez que ocurra un cambio que afecte la inocuidad.
9. Después de elaborado el plan de HACCP se deberá aprobar, y para ello este será firmado y fechado por el representante legal del establecimiento. Esta firma significará que el establecimiento acepta y pondrá en ejecución el Plan. El Plan deberá firmarse una vez aprobado y después de cada modificación.
10. Un Plan HACCP es inadecuado cuando:
- 10.1. Su funcionamiento no resuelve los requisitos establecidos.
  - 10.2. El personal no está realizando las tareas especificadas en el plan HACCP.
  - 10.3. No se toman las acciones correctivas, según los requisitos establecidos.
  - 10.4. No se mantienen los registros en las condiciones mencionadas.
  - 10.5. Se produce o se envía producto adulterado.
11. Entrenamiento: El personal encargado de realizar las funciones relacionadas con la implementación del Plan HACCP, deberá cumplir y aprobar un curso en el uso de los principios HACCP aplicado a las canales y los productos cárnicos comestibles de porcinos. Este entrenamiento, incluirá el desarrollo de un plan HACCP para un producto específico, el diligenciamiento de los formatos y registro empleados y los procedimientos de validación y verificación.
12. Verificación Oficial del Plan HACCP. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA verificará la eficacia de los planes HACCP, para lo cual realizará:
- 12.1. Revisión del plan HACCP.
  - 12.2. Revisión de los registros de los PCC.
  - 12.3. Revisión y determinación de la eficacia de las acciones correctivas tomadas cuando ocurre una desviación.
  - 12.4. Revisión de los límites crítico.
  - 12.5. Revisión de otros registros referentes al Sistema HACCP.
  - 12.6. Observación directa o medida en un PCC.
  - 12.7. Toma y el análisis de la muestra para determinar que el producto cumple con los estándares establecidos.
  - 12.8. Observaciones en sitio y revisión de registro.

### **CAPÍTULO III TOLERANCIA CERO**

**ARTÍCULO 39. CONTROL DE MATERIAL FECAL, LA INGESTA Y LA LECHE EN LAS OPERACIONES DE LA PLANTA DE BENEFICIO "TOLERANCIA CERO".** Las plantas de beneficio deberán incluir dentro de su plan HACCP el control de materia fecal, ingesta como un PCC, para lo cual se establecerá el criterio de Tolerancia Cero que debe garantizar que no exista material fecal, leche o ingesta visibles en las canales de los animales beneficiados antes de ser presentados para la inspección oficial. Estos requisitos se cumplirán teniendo en cuenta que:

1. El requisito relativo a la Tolerancia Cero también aplicará a la carne de la cabeza, carne de los músculos maseteros y la carne de la traquea, así como a los productos cárnicos comestibles.
2. La manipulación de las canales y los productos cárnicos comestibles deberá ser de forma sanitaria con el fin de prevenir la contaminación por material fecal, orina, bilis, pelo, suciedad o materia extraña; no obstante, si se produce contaminación, dicha canal, órgano u otra parte deberá ser retirado del proceso con el fin de reducir la contaminación.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

3. Durante el desarrollo de la inspección oficial se encuentre heces, ingesta o leche, se deberá detener la línea de sacrificio con el fin de que la canal sea reexaminada y reprocesada por el establecimiento, salvo que este haya decidido establecer un riel alternativo con el fin de transportar las canales contaminadas fuera de la línea para ser reexaminadas, recortadas y colocadas de nuevo en la línea para su inspección final.

#### CAPÍTULO IV CONTROL DE PATÓGENOS

**ARTÍCULO 40. CRITERIOS PARA VERIFICAR EL CONTROL DE PROCESOS.** Toda planta de beneficio, deberá realizar pruebas para la detección de E coli. Biotipo 1, con el objeto de evaluar la eficacia de la limpieza y desinfección y como un criterio de verificación de control de procesos.

Los requisitos que se deberán cumplir para el control del proceso con la Prueba de E.Coli son:

1. Desarrollar e implementar un procedimiento escrito para la toma de muestras, que deberá estar a disposición del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA y que deberá incluir:
  - 1.1. Punto de muestreo y método de toma de muestras, especificando frecuencia.
  - 1.2. Método de muestreo aleatorio.
2. Método de manejo de las muestras de forma que se garantice su integridad.
3. Establecer los responsables para la toma de muestras.
4. Mantener registros actualizados de los resultados de todas las pruebas, que incluyan el uso de las unidades adecuadas en términos de líquido o en términos de superficie absorbida y un cuadro o tabla de control de proceso que registre los resultados obtenidos. Estos registros deben ser almacenados en el establecimiento durante un periodo de 12 meses y estarán a disposición del INVIMA cuando este los solicite.

**ARTÍCULO 41. MUESTREO.** Con el propósito de establecer la frecuencia del muestreo, las plantas de beneficio cumplir con :

1. Frecuencia de muestreo: Se determinará de acuerdo con el volumen de animales sacrificados teniendo en cuenta la siguiente clasificación por volumen de sacrificio:
  - 1.1. Plantas de bajo Volumen; aquellos establecimientos que sacrifican hasta 20.000 porcinos año.
  - 1.2. Plantas de Volumen Estándar: Establecimientos que sacrifiquen más de 20.000 porcinos año.

De acuerdo a esta clasificación las plantas de beneficio deberán establecer la frecuencia de muestreo de la siguiente forma:

**Tabla 1. Muestreo de E. coli**

ESTÁNDARES DE MUESTREO	PLANTAS DE BAJO VOLUMEN		PLANTAS DE VOLUMEN ESTÁNDAR	
	Técnica de la esponja	Extracción de tejido de las canales	Técnica de la esponja	Extracción de tejido de las canales
Frecuencia de muestreo	Mínimo una muestra cada semana de operación de la planta.	Mínimo una muestra por semana.	1 muestra cada 1000 animales en canal	1 muestra cada 1000 animales en canal

2. Todo establecimiento que opere bajo un Plan HACCP validado y aprobado por INVIMA podrá reemplazar la frecuencia de muestreo requerida en la tabla 1, siempre y cuando los resultados demuestren que se tiene un adecuado control de proceso y la alternativa elegida haga parte de los procedimientos de verificación del establecimiento para su plan HACCP y que cuente con aprobación previa del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA.
3. Recolección de muestras. La planta de beneficio deberá tomar la muestra al finalizar la operación de enfriamiento.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

4. Las muestras deben ser almacenadas a temperatura de refrigeración hasta que se realiza el análisis y nunca deben ser congeladas.
5. Los métodos analíticos empleados deberán ser aprobados por un organismo internacional competente, lo cual será verificado por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA.
6. La planta de beneficio deberá mantener registros actualizados de todos los resultados obtenidos y reportados en términos de UFC/cm<sup>2</sup> de área expuesta. El establecimiento registrará los resultados en un cuadro o tabla de control de proceso que demuestre al menos los últimos trece resultados de las pruebas, los cuales se mantendrán por un periodo no menor de 12 meses los cuales deberán estar a disposición del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA.
7. Criterios para la evaluación de resultados de las pruebas. Se considerará que un establecimiento está operando bajo los parámetros establecidos, cuando el resultado de la prueba de E. coli más reciente no excede el límite superior (M), y el número de muestras, en caso de existir, que resulten positivas en niveles por encima de (m) sean de tres o menos en relación con las 13 muestras más recientes (n) tomadas, así:

**Tabla 2. Evaluación de los resultados de E coli**

Tipo de ganado	Límite inferior del rango marginal (m)	Límite superior del rango marginal (M)	Número de muestras analizadas (n)	Máximo número permitido en el rango marginal (c)
Porcinos	10 CFU/cm <sup>2</sup>	10.000 UFC/cm <sup>2</sup>	13	3

8. Incumplimiento de criterios. Si los resultados de las pruebas no cumplen los parámetros contemplados en la tabla anterior, es indicador de que el establecimiento podría no estar manteniendo controles de proceso que sean suficientes para evitar la contaminación por materia fecal. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA tomará las acciones que sean necesarias para garantizar que todos los requerimientos legales aplicables estén siendo respetados.

**ARTÍCULO 42. ESTÁNDAR DE DESEMPEÑO PARA SALMONELLA.** Toda planta de beneficio deberá cumplir con los requisitos establecidos para el estándar de desempeño de Salmonella, los cuales serán verificados por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA.

El estándar de desempeño de salmonella es para las plantas y no para producto. Las pruebas determinan la eficacia del proceso en limitar la contaminación por salmonella. El establecimiento no tiene que retener el producto o solicitar que sea devuelto sobre la base de los resultados de las pruebas.

Las pruebas de salmonella se realizarán siguiendo los siguientes criterios:

1. Las muestras serán tomadas como parte de una serie, los resultados de una serie completa determinan si las plantas cumplen con los estándares de desempeño.
2. El incumplimiento de los estándares depende de que una serie apruebe o falle. En caso de un incumplimiento en una serie completa, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA emitirá una comunicación al establecimiento informándole que tome las medidas para cumplir con el estándar de conformidad.
3. Una vez notificado al establecimiento del incumplimiento, este deberá llevar a cabo las revisiones adecuadas de su programa completo de inocuidad alimentaria y presentar al INVIMA un plan de cumplimiento con las medidas correctivas requeridas para que se realice la posterior verificación en un tiempo no mayor a treinta días.
4. Tras varios incumplimientos seguidos en diferentes series el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA entrará a tomar las medidas sanitarias y sancionatorias a que se de lugar.

Si el establecimiento no cumple con el estándar en la siguiente serie de pruebas para el producto, deberá reevaluar su plan HACCP y tomar las medidas correctivas.

Si el establecimiento no cumple con las condiciones establecidas anteriormente, o si no satisface el estándar de cumplimiento en la tercera serie consecutiva de pruebas adelantada por la planta para dicho producto, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA tomará las medidas de seguridad sanitarias reglamentadas. La medida sanitaria tomada se

Continuación de la Resolución “Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina”

mantendrá en vigor hasta que el establecimiento presente al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA una respuesta satisfactoria, sobre las acciones tomadas para corregir el Sistema HACCP y las medidas adicionales tomadas por el establecimiento para reducir la prevalencia de patógenos.

**Tabla 3. Estándares de cumplimiento para Salmonella**

Tipo de Producto	Estándar de desempeño (% de resultados positivos para Salmonella)	Número de muestras analizadas (n)	Número máximo de resultados positivos permitido para satisfacer el estándar (c)
Porcinos	8.7	55	6

La planta será responsable de contar con un plan de muestreo para salmonella aprobado por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA y en todo caso, estas pruebas serán realizadas por laboratorios autorizados y el costo será asumido por la planta.

El INVIMA tomará muestras de salmonella para verificar que los resultados obtenidos por la planta corresponden a los encontrados por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA. Las muestras serán tomadas sin necesidad de realizar una notificación previa al establecimiento y la frecuencia de realización de dichas pruebas se basará en los resultados históricos obtenidos por la planta de beneficio.

#### TÍTULO IV CONTROL DE RESIDUOS Y CONTAMINANTES QUÍMICOS

**ARTÍCULO 43.** El Instituto Colombiano Agropecuario ICA y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, elaborarán y actualizarán anualmente el Plan Nacional de Control de Residuos de Medicamentos Veterinarios y contaminantes para las canales y productos cárnicos comestibles de porcinos con base en análisis de riesgos, el cual será presentado al Ministerio de la Protección Social para su adopción.

**ARTÍCULO 44. MUESTREO.** El Instituto Colombiano Agropecuario -ICA y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA tomarán las muestras para los análisis de residuos siguiendo el Plan Nacional de Control de Residuos de Medicamentos Veterinarios y contaminantes para las canales y productos cárnicos comestibles.

#### TÍTULO V REQUISITOS DE INSPECCIÓN ANTE Y POST MORTEM

##### CAPÍTULO I INSPECCIÓN ANTE-MORTEM EN PORCINOS

**ARTÍCULO 45. REQUISITOS GENERALES.** La inspección ante mortem se realizará con el propósito de:

1. Seleccionar para el beneficio, animales sanos y descansados, para garantizar que la carne destinada al consumo humano sea inocua, saludable y organolépticamente apta.
2. Identificar y rechazar para el beneficio aquellos animales en los que se descubra una enfermedad o defecto que haga que su carne no sea apta para el consumo humano.
3. Identificar, segregar y aislar aquellos animales que requieren un manejo especial durante la matanza y el faenamiento, así como los que requieran de una atención especial durante la inspección post-mortem.
4. Impedir la contaminación de los locales, equipos y personal a causa de los animales afectados de enfermedades y/o procesos patológicos infecciosos.
5. El dictamen ante-mortem de los animales destinados al consumo humano deberá estar basado entre otras consideraciones a las relativas a la inocuidad de la carne y de los productos cárnicos comestibles.

**ARTÍCULO 46. INSPECCIÓN OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS QUE SE DEDIQUEN AL BENEFICIO DE ANIMALES DE LA ESPECIE PORCINA.** Para efectos del desarrollo de las

Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

acciones de Inspección, vigilancia y control, en este tipo de establecimientos, se deberá tener en cuenta :

1. La inspección será permanente, por lo cual ninguna planta de beneficio podrá iniciar el proceso sin la presencia del Médico Veterinario oficial. Para ello, una vez autorizada sanitariamente una planta se procederá a asignar la inspección oficial conforme al número de animales sacrificados por turno. Para ello, una vez autorizada sanitariamente una planta se procederá a asignar la inspección oficial conforme al número máximo de animales sacrificados por hora, de acuerdo con:

**Tabla 4. Asignación de Inspectores Oficiales**

Número máximo de animales sacrificados por Hora	Número de Inspectores asignados			
	Cabeza	Viscera	Canal	Total
1 a 29	*	*	*	1
30 a 77	1	1	1	3
78 a 81	1	2	1	4
82 a 134	2	2	1	5
135 a 159	2	3	1	6
160 a 187	3	3	1	7
188 y más	3	4	1	8

\*Toda la operación será atendida por 1 un médico Veterinario.

2. Se contará mínimo con un Médico veterinario oficial por establecimiento. El INVIMA será responsable de realizar la asignación de inspectores.

**ARTÍCULO 47. DICTAMEN PARA INGRESO DE ANIMALES A PLANTAS DE BENEFICIO.** La admisión de los animales a la planta de beneficio será bajo control especial cuando:

1. En el embarque haya animales muertos o enfermos, que sean sospechosos de enfermedad contagiosa.
2. Exista sospecha haber sido sometidos a tratamientos con medicamentos sin que se hayan cumplido los períodos o tiempos de retiro de carencia o sometidos a influencias de factores ambientales que puedan hacer riesgoso el consumo de sus carnes.
3. Los animales admitidos bajo control especial serán mantenidos en corrales de aislamiento hasta que desaparezca la causa de restricción o los resultados de los exámenes practicados así lo determinen.
4. El dictamen final sobre si un animal debe ser beneficiado, así como las condiciones de los animales que requieran un beneficio especial, estarán bajo la determinación del Médico Veterinario Oficial.
5. No se beneficiará ningún animal mientras el Médico Veterinario Oficial no haya efectuado la inspección ante-mortem.
6. La inspección ante-mortem deberá ser inmediata para aquellos animales cuyo sacrificio de urgencia sea imprescindible para evitarle sufrimientos innecesarios. La canal y las vísceras de estos animales deberán ser, aisladas e identificadas a la espera de la inspección post-mortem.
7. Los animales que dentro de las 24 horas posteriores a la inspección ante-mortem no hayan sido sacrificados, deberán ser reexaminados.
8. Todo animal que muera en los corrales de la planta de beneficio, cualquiera que sea la apariencia del mismo, será causa de decomiso total.

**ARTÍCULO 48.** Durante la inspección ante-mortem se colocará especial atención de que los animales presenten comportamientos normales y para ello se debe verificar:

1. La forma de permanecer en pie y en movimiento.
2. El estado de nutrición.
3. La reacción al medio ambiente.
4. El estado de la piel: mucosas, así como de las cerdas.
5. Aparato digestivo: salivación, consistencia y color de las heces.
6. El aspecto del sistema urogenital, incluida la vulva, las glándulas mamarias, el prepucio y escroto;

Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

---

7. Aparato respiratorio: orificios de la nariz, membranas mucosas, mucosidad nasal, secreciones nasales, alteraciones de los senos nasales, frecuencia y tipo de respiración.
8. Las lesiones, tumefacciones o edemas.
9. La temperatura corporal de los animales sospechosos o evidentemente enfermos.

**PARAGRAFO.** En caso de sospecha de una enfermedad que se pueda diagnosticar por examen de sangre se realizará la toma de muestra respectiva.

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

**ARTÍCULO 50.** Los animales de los que exista sospecha sobre la presencia de residuos medicamentosos, pesticidas deberán ser manipulados de acuerdo a lo establecido en el presente reglamento u otras disposiciones acerca del control de residuos y contaminantes químicos.

**ARTÍCULO 51.** La Autoridad Sanitaria podrá disponer que un animal o lote de animales para consumo humano sea sometido a beneficio bajo condiciones especiales, en los siguientes casos:

1. Cuando la inspección ante-mortem determine la sospecha de una enfermedad o estado anormal que, si fuera confirmada en la inspección post-mortem, justificaría el decomiso total o parcial.
2. Cuando el animal o lote de animales hubieran sido admitidos en la Planta de beneficio bajo la condición de que se sometían a precauciones especiales, tal como en los casos de Tuberculosis o reactivos a la prueba de tuberculina, Brucelosis, Fiebre Aftosa, leptospirosis, lesiones múltiples severas, anasarca, lesiones nerviosas, exantema vesicular o estomatitis vesicular, listeriosis y otras enfermedades.

**PARÁGRAFO.** Sí en el examen de los animales en pie, la Autoridad Sanitaria sospecha la presencia de alguna enfermedad infecto-contagiosa, debe recurrir al apoyo del laboratorio, tomar las muestras necesarias y enviarlas debidamente empacadas y marcadas para facilitar su manejo durante el transporte. El animal (es) será conducido al corral de observación, una vez definida la situación se procederá según lo establecido en el procedimiento de inspección postmortem.

**ARTÍCULO 52. ANIMALES SOSPECHOSOS.** Sí en la inspección ante mortem se identifican animales sospechosos se deberá:

1. Identificarlos como sospechosos utilizando un arete metálico que identifique dicha condición hasta la conclusión de la inspección post-mortem.
2. Conducirlos al corral de observación y deberán permanecer allí, por un tiempo no mayor de 48 horas, antes de dictaminar sobre su destino final.
3. Cuando se requiera recurrir al apoyo del laboratorio, tomar las muestras necesarias y enviarlas debidamente empacadas y marcadas para facilitar su manejo durante el transporte. Esta información será notificada al Instituto Colombiano Agropecuario ICA.

**PARAGRAFO 1.** Cuando se sospeche o confirme que los animales presenten enfermedades contagiosas y en general cuando el beneficio deba llevarse a cabo bajo precauciones especiales, el beneficio deberá efectuarse en la sala de sacrificio sanitario.

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

**ARTÍCULO 53. DICTAMEN FINAL DE LA INSPECCIÓN ANTEMORTEN.** Como resultado a la inspección ante-mortem, se realizará el dictamen final de la inspección y este tendrá las siguientes categorías:

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



Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

---

2. Los animales que después de la inspección ante-mortem hayan sido sometidos a algún tipo de restricción deberán clasificarse en las siguientes categorías de dictamen, lo que deberá documentarse.
  - 2.1. No apto para el consumo humano: Si durante la inspección ante-mortem se diagnostica una enfermedad o defecto que sea causal de inaptitud para el consumo humano. El sacrificio deberá realizarse en la sala de sacrificio sanitario y su disposición deberá sujetarse a lo establecido en el presente decreto.
  - 2.2. Beneficio con precauciones especiales: Si en la inspección ante-mortem se sospecha de una enfermedad o defecto que en la inspección post-mortem justifique el decomiso total o parcial, el faenamiento se realizará en la sala de sacrificio sanitario. En el caso de lotes que requieran un sacrificio especial se realizará al final de la jornada o un día especial en la sala de faenamiento.
  - 2.3. Beneficio de urgencia: Este procedimiento se autorizará, si debido a lesiones traumáticas recientes se puede evitar un sufrimiento innecesario, o si el animal padece una afección que no impida que sea parcial o condicionalmente apto para el consumo y el retraso del faenamiento pueda empeorar su estado. La inspección post-mortem se deberá llevar a cabo inmediatamente después del sacrificio; la canal y las vísceras deberán ser mantenidas separadas, aisladas e identificadas a la espera de la inspección post-mortem en el cuarto de retenidas. El traslado hacia los cuartos fríos o área de retenidos según dictamen del Inspector oficial, deberá garantizar las condiciones de seguridad para el producto y evitar la contaminación de los demás productos que puedan estar almacenados.

**ARTÍCULO 54. CONDENAS - DECOMISOS.** El decomiso durante la inspección ante-mortem es procedente en los siguientes casos:

1. Cuando la inspección ante-mortem revele la presencia de una enfermedad o estado anormal que pueda motivar el decomiso total de la canal y los productos cárnicos comestibles, al comprobarse durante la inspección post-mortem.
2. Cuando constituya un riesgo para los manipuladores o pueda contaminar los locales, equipos y utensilios de la Planta de beneficio, así como otras canales.
3. La Autoridad Sanitaria podrá señalar los casos en que por buen estado de los animales, teniendo en cuenta las condiciones sanitarias, puede hacerse decomiso parcial de la zona afectada.
4. En el caso del carbunco bacteriano, la autoridad sanitaria dictaminará el decomiso total del animal afectado y dispondrá que su destrucción se efectúe sin sangría y bajo supervisión. En tal caso se procederá inmediatamente a la desinfección del personal, de los corrales, salas, equipos y utensilios.
5. Todo animal que en la inspección ante-mortem presente síntomas de rabia, tétano, paresia puerperal, o cualquier enfermedad transmisible por contacto directo o ingestión, será decomisado totalmente e incinerado.
6. Todo animal que en la inspección ante-mortem se encuentre afectado por lesiones neoplásicas, o que muestre una infección, supuración o necrosis extensiva y que sea caquético, se identificará marcándolo claramente como condenado y se procederá a su sacrificio bajo precauciones especiales e incineración.
7. Todo animal que en la inspección ante-mortem presente afecciones de anasarca o edema generalizado, así como viruela, se identificará y marcará claramente como decomisado y se procederá a su incineración.

**PARAGRAFO 1.** Los animales decomisados como consecuencia de la inspección ante-mortem deberán conservar la marca que los identifique y aisle como tales hasta el momento de su inutilización, la cuál solo podrá ser removida por la Autoridad Sanitaria, quien controlará y supervisará las operaciones de destrucción, inutilización o desnaturalización a que haya lugar.

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

**ARTÍCULO 55. BENEFICIO DE EMERGENCIA.** La autoridad sanitaria dispondrá que se lleve a cabo el beneficio de emergencia, cuando se presenten traumatismos accidentales graves que causen marcado sufrimiento o pongan en peligro la supervivencia del animal, o que con el transcurrir del tiempo puedan causar la inaptitud de su carne para el consumo humano.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

---

## CAPÍTULO II CRITERIOS PARA LA INSPECCIÓN POST-MORTEM

**ARTÍCULO 56.** La inspección post-mortem deberá realizarse de conformidad con los siguientes requisitos:

1. Utilizar los métodos generales de inspección post mortem para detectar enfermedades, anormalidades y contaminación. Esto incluye: inspección de modo sistemático, observación visual, palpación, incisión e identificación de olores. La inspección se realizarán tan pronto como el sistema de faenamiento lo permita.
2. Cuando el médico veterinario requiera se utilizaran otras técnicas complementarias para el diagnóstico. Las canales y sus partes deberán permanecer en cámaras refrigeradas, aisladas e identificadas hasta que se disponga de los resultados.
3. El establecimiento deberá contar con un sistema que permita la correcta identificación de la cabeza, canal, vísceras y extremidades de cada animal, durante todo el proceso de faenamiento hasta el dictamen final.
4. No se podrá retirar del establecimiento ningún órgano, víscera, canal o parte de la misma mientras el Inspector Oficial no haya terminado la inspección y emitido el dictamen final.
5. Los tejidos y órganos que por definición no estén destinados al consumo humano deberán inspeccionarse con el objeto de detectar patologías o alteraciones que incidan en el dictamen final.
6. Las canales que durante el faenamiento presenten lesiones o alteraciones que pongan en peligro la salud del personal y la higiene del establecimiento, deberán ser identificadas junto con sus vísceras y retiradas de la línea de faenamiento manteniéndose aisladas y separadas del resto de las canales hasta que se realice el dictamen final.
7. Las canales, medias canales, cuartos de canal, partes de ellas, vísceras y órganos que hayan sido declarados no aptos para el consumo humano se marcarán en toda su extensión en forma notoria e indeleble (incisiones, tinta especial), deberán ser retiradas cuanto antes de la sala de beneficio y transportadas a los lugares destinados a su acopio, procesamiento o destrucción, en contenedores cerrados destinados a este uso exclusivo.

**ARTÍCULO 57.** La inspección sanitaria deberá ser efectuada por los Inspectores oficiales a quienes les compete vigilar que el manejo de los animales, el beneficio y cualquier otra actividad que pueda influir en los resultados de la inspección post-mortem, sean ejecutados de acuerdo con lo dispuesto en la legislación sanitaria vigentes y que la planta de beneficio, sus instalaciones y equipos se hallen en buen estado de mantenimiento e higiene.

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

**ARTÍCULO 58.** Para el examen post-mortem deberá llevarse a cabo una inspección organoléptica de las siguientes partes y órganos:

1. Sangre
2. Cabeza (lengua, paladar, labios, encías, músculos maseteros internos y externos, grasa, faringe, ganglios linfáticos, ojos, fosas nasales y senos paranasales).
3. Las vísceras abdominales y pélvicas: víscera blanca (Estómago e intestinos, omentos y ganglios linfáticos de la región); Órganos urogenitales, riñones, vejiga y ganglios linfáticos de la región.
4. Las vísceras torácicas: víscera roja (tráquea, esófago, pulmones, corazón, hígado, páncreas, bazo y ganglios linfáticos respectivos).
5. Los ganglios linfáticos de las cadenas más fácilmente detectables: mandibulares, mesentéricos, hepáticos, traqueo bronquiales.
6. La superficie interna y externa de la canal.
7. Las extremidades (pezuñas) y piel.

**ARTÍCULO 59.** Incumbe a la autoridad sanitaria competente la responsabilidad última de decidir sobre la inocuidad de las canales y productos cárnicos comestibles, así como su destino final ya sea para consumo humano, uso en derivados cárnicos, uso industrial o incineración.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

**ARTÍCULO 60. PRESENTACIÓN PARA LA INSPECCIÓN.** El operador del establecimiento deberá presentar para la inspección post-mortem, las canales en forma de: canal con cabeza, medias canales incluyendo corte de cabeza o canal sin cabeza. Para la inspección de la cabeza, el establecimiento requerirá de un área de inspección, dotada con los equipos mínimos requeridos, para el lavado e inspección de la cabeza.

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

**ARTÍCULO 61. DICTAMENES DE LA INSPECCIÓN POST MORTEM.** La autoridad sanitaria podrá emitir los siguientes dictámenes después de la inspección:

1. APROBADO: Producto que después de la inspección por parte de la autoridad sanitaria es considerado APTO PARA CONSUMO HUMANO.
2. APROBADO CONDICIONADO: Producto que después de la inspección por parte de la Autoridad Sanitaria es considerado apto para consumo humano posterior a un tratamiento físico, químico o microbiológico destinado para DERIVADOS CARNICOS. Las canales aprobadas de forma condicionada para el uso en derivados carnicos procesados, deberán ser tratados de tal forma que se garantice su utilización posterior única y exclusivamente en dichos procesos.
3. DECOMISADO: Producto que después de la inspección por parte de la autoridad sanitaria es considerado no apto para el consumo humano destinado para INCINERACIÓN o USO INDUSTRIAL.
4. Cuando en un órgano o canal de cualquier animal se encuentre alguna anomalía, se retendrá en el lugar correspondiente, e identificará con la leyenda RETENIDO y está después del dictamen final podrá ser sometida a decomiso, para lo cual deberá colocarse en el lugar correspondiente e identificarse con la leyenda DECOMISADO.

**ARTÍCULO 62. EXÁMENES Y PROCEDIMIENTOS DE LA INSPECCIÓN POST MORTEM.** Para el desarrollo de la inspección post-mortem, el examen de los animales deberá incluir las partes del animal siguientes partes del cuerpo del animal, según se presenta en la Tabla 5.

**Tabla 5. Exámenes y procedimientos de la inspección post mortem.**

CABEZAS	VISCERAS	CANALES
Examen visual de las superficies externas. Examen visual de las cavidades oral, nasal, de las mucosas, de los ojos, orejas, y de los músculos.	Examen visual general de las vísceras torácicas y abdominales	Examen de las canales (incluye musculatura, hueso expuesto, articulaciones, vainas de los tendones, etc.)
Ganglios linfáticos  Mandibulares	Sistema linfáticos : Mesentéricos hepáticos traqueobronquiales Gastrointestinal: 1.estomago, 2.intestinos Bazo Hígado Pulmones Corazón Útero Riñones Glándulas mamarias	Ganglios linfáticos -inguinales superficiales -iliacos externos e internos Axilares Supra esternales Cadena lumbar Prefemoral; y Poplíteos;

**ARTÍCULO 63. PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES.** Se deberán examinar los siguientes órganos:

Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

1. PULMONES: Examen visual y palpación de todo el órgano. Examen visual e incisión de los ganglios linfáticos traqueo bronquiales, mediastínicos y apicales, e incidir en los pulmones a la altura de la base de los bronquios y a lo largo de la tráquea
2. CORAZON: Examen visual y palpación de todo el órgano. Se incide sobre el pericardio. Se deberá hacer una o más incisiones desde la base hasta el vértice, a través del tabique interventricular y proceder a su inspección interna.
3. ESOFAGO: Deberá desligarse de la tráquea e inspeccionarse mediante visualización y palpación.
4. HIGADO: Examen visual y palpación de todo el órgano, se incide la superficie ventral y el ganglio hepático. El conducto biliar principal deberá ser abierto, para observar su contenido y paredes.
5. BAZO: Examen visual y palpación de toda su extensión. Examinar e incidir el ganglio esplénico, además deberá hacerse un pequeño corte para observar el parénquima.
6. RIÑONES: Se deben retirar de la canal antes pasar a la inspección.
7. APARATO GASTROINTESTINAL: Examen visual y palpación del estómagos, intestinos y ganglios linfáticos mesentéricos.
8. UTERO: Cuando quiera que se destine para consumo humano deberá someterse a examen visual, palpación e incisión.
9. GLANDULA MAMARIA: Se practicará su examen visual, palpación y cuando fuera necesario mediante incisión; glándulas mamarias lactantes se deberán decomisar en su totalidad.

**ARTÍCULO 64. CANALES.** Las canales deberán examinarse primero en la parte externa y luego en la interna, con el objeto de identificar:

1. Estado general, mediante la comparación de las dos medias canales u observación de la canal completa.
2. Eficacia de la sangría.
3. Coloración de la musculatura, grasa, cartílagos y huesos.
4. Estado de las membranas serosas (pleura y peritoneo).
5. Presentación de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores y parásitos.
6. Olores: Se detectará la presencia de olores anormales.

### CAPÍTULO III

#### PROCEDIMIENTOS DE REFERENCIA PARA LA INSPECCIÓN ANTE-MORTEM

**ARTÍCULO 65. LOS PROCEDIMIENTOS DE INSPECCIÓN ANTE-MORTEM.** Las lesiones, signos y síntomas y su correspondiente dictamen final, se presentan en la siguiente tabla .

**Tabla 6. Procedimientos de referencia para la inspección ante-mortem**

ENFERMEDADES ESTADOS PATOLOGICOS O ANOMALIAS Y SITUACIONES ESPECIALES	DICTAMEN		CONSTATAIONES GENERALES
	CANAL	VISCERAS	
1. Síndrome febril, debilidad y síntomas generales que indican una enfermedad infecciosa aguda.	DECOMISO	DECOMISO	Cuando se detecta en la inspección ante-mortem, el faenamamiento y la inspección post-mortem debe llevarse a cabo con precauciones especiales, referidas en el presente decreto. Síndrome Febril o emaciación, cuando este presente, se hará decomiso total del animal para su incineración o destrucción. Se consideran normales las siguientes temperaturas en:  Porcinos 38.0 – 39.5 grados centígrados.  En climas cálidos debe contarse con un aumento térmico hasta de 1 grado centígrado.
2. Excitación, temperatura elevada o agotamiento causado por estrés, sin signos de enfermedad aguda.	APROBADO CONDICIONADO  Si tras el reposo hay recuperación.	DECOMISO	Se aplazará el faenamamiento y se repetirá la inspección ante-mortem después de un reposo adecuado en el corral de aislamiento. Si no fuera posible el aplazamiento, realizar faenamamiento de urgencia y será

Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

			decomisado con uso industrial.
3. Estado agónico indicado por temperatura subnormal, pulso lento y débil, funciones sensorias perturbadas.	DECOMISO	DECOMISO	Deberá destruirse en un lugar y forma apropiados. La HIPOTERMIA, EL PULSO RAPIDO Y DEBIL, LAS FUNCIONES SENSORIALES PERTURBADAS, así como otros síntomas que indiquen un estado moribundo, imponen el DECOMISO TOTAL DEL ANIMAL para incineración.
4. Estados generales crónicos: caquexia, emaciación, aspecto repugnante, y edema.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Los ESTADOS GENERALES CRONICOS, tales como anemia, caquexia, emaciación, condiciones hidrémicas, degeneración patológica de los órganos, hidropesía, imponen el DECOMISO TOTAL para incineración del animal.
5. Signos de infección aguda provocada por parásitos protozoarios de la sangre, tales como hemoglobinuria, anemia o debilidad.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	La HEMOGLOBINURIA, LA ANEMIA, LA DEBILIDAD y otros síntomas de infección aguda por protozoos en la sangre, imponen el DECOMISO TOTAL para uso industrial.
6. Septicemia, piemia o toxemia.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	La SEPTICEMIA Y LA PIEMIA, imponen el DECOMISO TOTAL para incineración del animal.
7. Color y olor anormales, etc.			
1. Causados por enfermedad crónica o grave.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	COLOR, OLOR ANORMAL o ALTERACIONES SEMEJANTES producidos por anemia, hipoproteinemia, degeneración grasa, consumo de tóxicos.  Para uso industrial
2. Causados por los piensos (harina de pescado, etc.)	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	La canal y subproductos comestibles con olor a Harina de pescado y semejantes imponen la destinación del animal, para uso industrial. *
7.3. Causados por tratamiento con medicamentos:	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Tratamiento con medicamentos y otros impone el DECOMISO TOTAL
8. Fetos y animales recién nacidos sin desarrollar.	APROBADO CONDICIONADO.	DECOMISO TOTAL	Todo animal que ABORTE EN CORRAL, será llevado a la Sala de Beneficio Sanitario donde la Autoridad Sanitaria dependiendo de la lesión o causa, determinará el destino final (incinerador, productos cárnicos procesados o productos para uso industrial) y el aparato reproductor con el feto serán decomisados e incinerados.
9. PROCEDIMIENTOS CON PRECAUCIONES ESPECIALES EN CASO DE BENEFICIO DE EMERGENCIA			
1 Con desangrado no satisfactorio, decoloraciones, estados edematosos	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se efectuará de acuerdo con el concepto de la Autoridad Sanitaria; si el animal presenta sangría anormal, coloración anormal, estados edematosos u otras patologías, se realizará DECOMISO TOTAL para uso industrial.  Para la condición de animal asfixiado, imponen la destinación del animal, para uso industrial. *
2. Colapsos repentinos sin que se haya detectado en el examen post-mortem ninguna enfermedad, ningún síntoma general ni cambios patológicos (por ej., crisis cardiovascular).	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	
3. Cadáver desangrado después de la muerte natural o animal faenado en agonía.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	
4. Animal asfixiado	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	

Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

5. Animales sacrificados de urgencia sin ser sometidos a inspección ante-mortem:	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	
10. Sacrificio de urgencia que se hace necesaria debido a un trauma accidental durante el transporte a la planta de beneficio o en sus proximidades.	APROBADO	APROBADO	Decomiso de las partes afectadas, se efectuará de acuerdo al concepto de la autoridad sanitaria competente.
11. Parto Reciente	APROBADO	APROBADO	La cerda deberá ser mantenida en reposo obligatorio de 72 horas previo su faenamiento. Los órganos genitales y glándulas mamarias serán decomisados. Adopción de precauciones especiales para evitar riesgos ocupacionales como prevención de posible Brucelosis,
12. Muerte en corrales	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	En caso que un animal muera en el corral o durante el transporte, impone el DECOMISO TOTAL del animal, y será incinerado

**CAPÍTULO IV  
PROCEDIMIENTOS DE REFERENCIA PARA LA INSPECCIÓN POST-MORTEM**

**ARTÍCULO 66. PROCEDIMIENTOS DE INSPECCIÓN POST-MORTEM.** Las lesiones, patologías y su correspondiente dictamen final se presentan en la siguiente tabla.

**Tabla 7. Procedimientos de referencia para la inspección post-mortem**

ENFERMEDADES, ESTADOS PATOLOGICOS O ANOMALIAS Y SITUACIONES ESPECIALES	CANAL	VISCERAS	OBSERVACIONES
<b>1. Infección umbilical con efectos sistémicos.</b> 1. Con compromiso sistémico	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	En casos de INFECCION UMBILICAL con implicaciones sistémicas, se hará el DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y órganos; y sin compromiso de órganos.
2. Sin compromiso sistémico	APROBADO	DECOMISO TOTAL	Se permite la aprobación de la canal y se hará decomiso de los tejidos afectados.
<b>2. Enfermedades del sistema nervioso:</b>	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	En las AFECCIONES DEL SISTEMA NERVIOSO por: Encefalitis y meningitis agudas y crónicas, ataxias, se hará el DECOMISO TOTAL para incineración del animal;
1. Animal caído o con incoordinación o ataxia	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará el DECOMISO TOTAL para incineración del animal.
2. Encefalitis y meningitis agudas.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Es obligatorio realizar diagnóstico diferencial de Rabia.
3. Encefalitis crónica, meningitis y ataxia con temperatura corporal normal, sin ningún otro signo de complicaciones.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Encefalitis y meningitis agudas y crónicas, ataxias, se hará el DECOMISO TOTAL para incineración del animal.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

4. Abscesos cerebrales: a. Derivados de piemia.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	
b. Solamente lesiones localizadas, sin ningún otro signo de complicaciones.	APROBADO	APROBADO	Rechazo de la cabeza y se reserva la aprobación a los resultados del examen de laboratorio.
5. Comportamiento anormal (funciones sensoriales perturbadas, etc.): 1. Con desangrado satisfactorio y sin ningún otro signo de complicaciones, ni circunstancias o registros sospechosos.	APROBADO CONDICIONADO	APROBADO CONDICIONADO	A reserva del examen de laboratorio, para excluir el estado tóxico, rabia u otro cuadro o infeccioso que podría exigir la aplicación de DECOMISO TOTAL e incineración.
2. Acompañado de otros signos o de indicaciones de que han estado expuestos a infecciones o a la acción de venenos.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	
<b>3. Enfermedades del pericardio corazón y vasos sanguíneos:</b>			
1 Pericarditis: a. Casos agudos de pericarditis infecciosa exudativa, septicemia y pericarditis con estado febril, acumulación de exudado, trastornos circulatorios, cambios degenerativos en los órganos u olor anormal.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Pericarditis: con trastornos circulatorios, cambios degenerativos de los órganos u olores anormales, se hará el DECOMISO TOTAL para incineración del animal.
b. Pericarditis subaguda infecciosa y exudativa.	APROBADO Sujeto a resultados de laboratorio.	APROBADO Sujeto a resultados de laboratorio.	Decomiso del corazón. La aprobación de la canal se reserva a los resultados de los exámenes de laboratorio, la canal se envía a cuarto de retenidos mientras se establece su dictamen final.
c. Pericarditis infecciosa crónica sin otras complicaciones en un animal bien nutrido.	APROBADO	APROBADO	Decomiso del corazón. Se permite la aprobación de las partes y órganos no comprometidos.
2. Lesiones cardíacas de carácter no infeccioso (malformación, etc.)	APROBADO	APROBADO	Rechazo del corazón. Malformación cardíaca: Cuando no es de carácter infeccioso se permite la aprobación de la canal y los órganos, se hará el decomiso de los órganos afectados.
<b>4. Enfermedades del sistema respiratorio por :</b>			
1. Rinitis atrófica	APROBADO	APROBADO	Rechazo de la cabeza y dependiendo del estado del animal, el decomiso total.
2. Toda forma de neumonía aguda, tales como bronconeumonía purulenta, grave y extensa, gangrena de los pulmones o neumonía necrótica.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Bronconeumonía purulenta, necrótica o gangrenosa, se hará el DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y de los órganos.
3. Neumonía subaguda en cualquier animal de beneficio (por ej., neumonía granulomatosa, bronconeumonía, neumonía aspiratoria).	APROBADO	DECOMISO TOTAL	Bronconeumonía subaguda de los porcinos, con lesiones ligeras, se permite la aprobación de la canal y el decomiso de los órganos afectados.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

4. Abscesos pulmonares múltiples, con metástasis en la canal y/o en otros órganos.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Abscesos pulmonares múltiples, se hará el DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y los órganos.
5. Bronquitis	APROBADO	DECOMISO TOTAL	se permite la aprobación de la canal y los órganos y se hará el decomiso de los órganos afectados.
6. Bronconeumonía verminosa	APROBADO	DECOMISO TOTAL	Cuando solo se encuentren afectados los pulmones, se permite la aprobación de la canal y los órganos y se hará decomiso de los órganos afectados. Cuando se presenten estados crónicos con compromiso de la canal, se hará DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y de los órganos.
7. Atelectasia, enfisema, pigmentación, hemorragias.	APROBADO	DECOMISO TOTAL	se permite la aprobación de la canal y los órganos y se hará el decomiso de los órganos afectados para uso industrial *
<b>5. Enfermedades de la pleura:</b>			
1. Pleuroneumonía del cerdo:			
a. Con signos claros de curación de los cambios patológicos.	APROBADO	APROBADO	Expurgo de Pleura.
b. Con presencia de fibrina (con una extensión mayor de un cuarto del tamaño del costillar).	APROBADO	DECOMISO TOTAL	Retiro del arco costal comprometido.
c. Otros casos que hayan reportado síntomas de estado febril en la inspección ante-mortem.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	
2. Pleuresía fibrinosa difusa o serofibrinosa con compromiso de las condiciones generales y/o febril	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y los órganos.
3. Adherencias y manchas de tejido fibroso.	APROBADO	APROBADO	Según los resultados de laboratorio que indique que la lesión es por tuberculosis, en cuyo caso se hará el decomiso total e incineración.  Se permite la aprobación de la canal y los órganos y se hará el decomiso de los órganos y partes de la canal afectados para incineración.
4. Pleuresía supurativa o gangrenosa.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y los órganos.
<b>6. Enfermedades del estómago e intestinos:</b>			
1. Catarro gastrointestinal agudo :			
a. Con ganglios linfáticos mesentéricos congestionados pero sin ningún otro cambio.	APROBADO	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO de los intestinos para uso industrial *
b. Con congestión de la mucosa y ganglios linfáticos mesentéricos, esplenomegalia o degeneración de los órganos.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO de la canal y sus órganos para uso industrial.
2. Enteritis, séptica, con compromiso general y/o fiebre, diftérica o hemorrágica.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO de los intestinos para uso industrial.
3. Estreñimiento y cambios de posición			



Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

a. Casos graves, formas agudas o con efectos sistémicos.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Estreñimiento, Intususcepción y cambios de posición de los órganos digestivos Se hará DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.
b. Casos leves sin ningún efecto sistémico.	APROBADO	DECOMISO TOTAL	Rechazo de intestinos. Se hará el decomiso de los órganos afectados para uso industrial .*
4. Prolapso rectal			
a. Sin compromiso sistémico	APROBADO	APROBADO	Decomiso de las partes afectadas, para uso industrial *
b. Con compromiso sistémico (con síntomas febriles en la inspección ante-mortem)	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Decomiso de la canal, para uso industrial *
<b>7. Afecciones del peritoneo:</b>			
1. Peritonitis:			
a. Aguda, difusa o exudativa extensiva	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y los órganos.
b. Peritonitis fibrinosa local	APROBADO	DECOMISO TOTAL	Rechazo de los órganos afectados. se hará el decomiso de las partes de la canal y los órganos afectados para uso industrial *
2. Adherencias y manchas de tejido fibroso y abscesos encapsulados localizados.	APROBADO	DECOMISO TOTAL	Según los resultados de laboratorio que indique que la lesión es por tuberculosis, en cuyo caso se hará el decomiso total e incineración.  Se permite la aprobación de la canal y los órganos y se hará el decomiso de los órganos y partes de la canal afectados para incineración.
<b>8 Afecciones del hígado:</b>			
1. Telangiectasia, formación de quistes, cálculos biliares.	APROBADO	APROBADO	Rechazo del hígado, para uso industrial *
2. Infiltración adiposa.	APROBADO	APROBADO	Rechazo del hígado ,para uso industrial *
3. Degeneración del hígado (degeneración parenquimatosa).	APROBADO	APROBADO	Rechazo del hígado, para uso industrial *
4. Hepatitis de naturaleza infecciosa, tóxica, parasitaria o no específica.	APROBADO	APROBADO	Rechazo del hígado, para uso industrial * Si se detecta compromiso de la canal se DECOMISA y se envía a incineración.
5. Nódulos parasitarios en el hígado.	APROBADO	DECOMISO TOTAL	Rechazo del hígado, para uso industrial *
6. Necrosis bacteriana reciente del hígado.	APROBADO	APROBADO	Rechazo del hígado para incineración Si se detecta compromiso de la canal se DECOMISA y se envía a incineración.
7. Abscesos del Hígado			
a. Abscesos embólicos asociados a infecciones umbilicales recientes, abscesos traumáticos del bazo, etc.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y los órganos.
b. Abscesos antiguos encapsulados	APROBADO	APROBADO	Rechazo del hígado, para uso industrial *
<b>9 Enfermedades del tracto urinario:</b>			
1. Cálculos renales, formación de quistes, pigmentación.	APROBADO	APROBADO	Rechazo del Riñones para uso industrial, y se permite la aprobación de la canal y sus órganos.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

2. Nefritis: a. Canal acompañada de olor a orina, uremia, o edema.  b. Nefritis crónica sin ningún efecto sistémico.	DECOMISO TOTAL  APROBADO	DECOMISO TOTAL  APROBADO	Se hará DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y los órganos.  Rechazo del Riñones para uso industrial. Se permite la aprobación de la canal y los órganos y se hará el decomiso de los órganos afectados, salvo en los casos de ocratoxiosis en los cuales se hará el DECOMISO TOTAL para incineración.
3. Nefritis leucocítica diseminada (colinefritis).	APROBADO	APROBADO	Rechazo del Riñones para uso industrial *
4. Nefritis supurativa y embólica	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.
5. Pielonefritis : a. Con insuficiencia renal (uremia).  b. Ningún signo de efectos sistémicos.	DECOMISO TOTAL  APROBADO	DECOMISO TOTAL  APROBADO	Se hará DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.  Rechazo del Riñones para uso industrial.
6. Cistitis: a. Forma exudativa acompañada de fiebre, olor a orina o pielonefritis urinogenosas.  b. Ningún signo de efectos sistémicos.	DECOMISO TOTAL  APROBADO	DECOMISO TOTAL  APROBADO	Se hará DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.  Rechazo de vejiga para uso industrial *
7. Ruptura de la vejiga o de la uretra: a. En casos de peritonitis urinogenosa, con olor a orina o celulitis urinaria.  b. Ningún signo de efectos sistémicos.	DECOMISO TOTAL  APROBADO	DECOMISO TOTAL  APROBADO	Se hará DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.  Rechazo de vejiga para uso industrial *
<b>10. AFECIONES DE LOS ORGANOS GENITALES DE LAS HEMBRAS Y ENFERMEDADES ASOCIADAS</b>			
<b>(Nota: El útero, cualquiera que sea su condición, no se dará para consumo humado)</b>			
1. Inflamación del útero:  a. Metritis aguda, piometra (con compromiso general y/o fiebre).  b. Metritis crónica (incluidos los fetos macerados o momificados), sin ningún signo de efectos sistémicos.	DECOMISO TOTAL  APROBADO CONDICIONADO	DECOMISO TOTAL  DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y los órganos.  Rechazo de los órganos genitales para incineración.
2. Parto con complicaciones debido a metritis aguda, vaginitis necrótica o presencia de fetos putrefactos.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO TOTAL para incineración de la canal y los órganos.
3. Prolapso, torsión o rotura del útero acompañada de fiebre o de peritonitis.	APROBADO CONDICIONADO	DECOMISO TOTAL	Rechazo del útero, para uso industrial *. La aprobación estará sujeta al estado general del animal y de que éste no presente síntomas generalizados.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

4. Hidropesía del útero, (acumulación de líquidos.)	APROBADO	APROBADO	Rechazo del útero para uso industrial. La aprobación estará sujeta al estado general del animal y que éste no presente síntomas generalizados.
<b>11. AFECCIONES DE LOS ÓRGANOS GENITALES DE LOS MACHOS:</b>			
1. Presencia de testículos en animales adultos y reproductores (Olor sexual)	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	La castración se debe hacer mínimo 120 días antes del sacrificio para ser aprobada la canal.
<b>12. AFECCIONES DE LAS GLÁNDULAS MAMARIAS</b>			
1. Inflamación de la glándula mamaria (mastitis):			
a. Ningún signo de efectos sistémicos.	APROBADO	APROBADO	Rechazo de la glándula mamaria para uso industrial *
b. Séptica, gangrenosa o con signos de efectos sistémicos.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.
2. Edema de la glándula mamaria.	APROBADO	APROBADO	Rechazo de las glándula mamaria, para uso industrial *
3. Pigmentación de las glándulas mamarias	APROBADO	APROBADO	Rechazo de las glándula mamaria, para uso industrial *
<b>13. AFECCIONES DE LOS HUESOS, ARTICULACIONES Y VAINAS DE LOS TENDONES:</b>			
1. Fracturas:			
a. Localizadas, sin complicaciones (recientes o en fase de curación).	APROBADO	APROBADO	Retiro de la parte afectada para uso industrial *
b. Infectadas o acompañadas de signos que indican efectos generalizados.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.
2. Osteomielitis:			
a. Localizada	APROBADO	APROBADO	Rechazo de la parte afectada. para uso industrial *
b. Gangrenosa, supurativa o acompañada de metástasis.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO TOTAL para incineración.
3. Depósitos de pigmentos en huesos o en periostio.	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y los órganos. Se hará el decomiso de las partes de la canal y los huesos afectados para uso industrial.
4. Artritis incluida la tendinitis:			
a. No infecciosa o crónica, sin ningún efecto sistémico.	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y sus órganos y se hará el decomiso de las partes de la canal y los huesos afectados para uso industrial *

Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

b. Poliartrosis infecciosa aguda (fibrinosa, purulenta).	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para incineración. Ver Erisipela
<b>14. AFECCIONES DE LA MUSCULATURA:</b>			
1. Ausencia de rigor mortis	APROBADO CONDICIONADO	DECOMISO TOTAL	Las canales que se han retenido para una inspección ulterior por ausencia de RIGOR MORTIS, se destinarán para la elaboración de derivados cárnicos y se hará el decomiso total de las vísceras afectadas
2. Depósitos calcáreos			
2.1. Generalizados.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.
2.2. Localizados	APROBADO	APROBADO	Rechazo de las áreas afectadas. Expurgo de zonas afectadas en caso de lesiones localizadas.
3. Necrosis aséptica de la musculatura, (localizada)	APROBADO	APROBADO	Rechazo de las áreas afectadas. Expurgo de zonas afectadas en caso de lesiones localizadas.
4. Otras anomalías de los músculos:			
4.1. Quistes parasitarios.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos. Se sujetara a los procedimientos señalados en el presente decreto para las afecciones parasitarias.
4.2. Síndrome del estrés porcino: Pálida, Suave, Exudativa (PSE)	APROBADO	APROBADO	Cuando las lesiones sean graves, se procederá al decomiso total para uso industrial.
<b>15. AFECCIONES DE LA PIEL, PEZUÑAS Y TEJIDO SUBCUTANEO, POR:</b>			
1. Heridas y celulitis:			
1.1. De granulación reciente	APROBADO	APROBADO	Permite la aprobación de la canal y los órganos, con excepción de las partes afectadas, las cuales serán decomisadas para uso industrial. Expurgo de las zonas afectadas.
1.2. Heridas infectadas, abscesos y flemones:			
1.2.1. Localizada, sin signos generales	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y los órganos y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas para incineración. Expurgo de las zonas afectadas.
1.2.2. Acompañadas de fiebre, metástasis o sepsis.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO TOTAL para uso industrial de la canal y los órganos.
2. Contusiones (magullamiento):			
1. Localizadas	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y los órganos y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas para USO INDUSTRIAL. Expurgo de las zonas afectadas.
2. Efectos generalizados politraumatismo o alteraciones secundarias en la canal.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	DECOMISO de la canal y sus órganos para uso industrial.
3. Quemaduras:			
1. Localizadas, sin ningún efecto sistémico	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y los órganos y se hará el decomiso de las partes de la canal afectadas para uso industrial. Expurgo de las zonas afectadas.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

2. Acompañadas de anasarca(edema extensivo), con fiebre u otros síntomas.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	DECOMISO de la canal y sus órganos para uso industrial.
4. Eritema y dermatitis aguda (por ej. congelación, insolación, corrosiones, foto sensibilización):			
1. Sin ningún signo de efectos sistémicos.	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y los órganos y se hará el decomiso de las partes de la canal afectadas para uso industrial. Expurgo de las zonas afectadas.
2. Con lesiones generalizadas, acompañada de fiebre u otros síntomas generales.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	DECOMISO de la canal y sus órganos para uso industrial.
5. Eczema y dermatitis crónica del cerdo (de naturaleza primaria )	APROBADO	APROBADO	Expurgo de la zona afectada.
6. Enfisema y edema subcutáneo :			
1. Sin ningún signo de efectos sistémicos.	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y los órganos y se hará el decomiso de las partes de la canal afectadas para uso industrial. Expurgo de las zonas afectadas.
2. Con lesiones generalizadas, acompañada de fiebre, síntomas generales u otros estados patológicos causados por agentes bacterianos o afines .	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	DECOMISO de la canal y sus órganos para incineración.
6. Panadizo:			
1. Estrictamente localizado	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y sus órganos. Se hará el decomiso de las partes de la canal y patas afectadas para uso industrial.
2. En estados generales crónicos y síndrome febril	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se realizará el diagnostico diferencial por fiebre aftosa.  DECOMISO de la canal y sus órganos para incineración.
<b>16. CONDICIONES PARASITARIAS</b>			
1. Triquinosis (Trichinella spiralis).	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	DECOMISO de la canal y sus órganos para uso industrial *
2. Cisticercosis (Cysticercus Cellulosae)	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	DECOMISO de la canal y sus órganos para uso industrial *
3. Equinococosis (hidatidosis)			
1. Visceral	APROBADO	APROBADO	Rechazo de órganos afectados, para uso industrial *
2. Ósea o muscular	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Decomiso de la canal y los órganos para uso industrial.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

4. Parásitos pulmonares, gastrointestinales y hepáticos.	APROBADO	DECOMISO TOTAL	Se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso de los órganos afectados, en estados crónicos se decomisa la canal y los órganos para uso industrial *
5. Miasis (hipodermosis)	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de los órganos y la canal, previo decomiso de las partes afectadas, en estados crónicos se hará el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial *
6. Sarna			
1. Localizada y sin efectos sistémicos	APROBADA	APROBADA	Rechazo de la piel, para uso industrial *
2. Lesiones extensas o signos de efectos sistémicos	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial *
<b>17 ENFERMEDADES PROTOZOARIAS</b>			
1. Tricomoniasishomonas (Tric foetus)	APROBADO	APROBADO	Permite la aprobación de la canal y las vísceras y el Decomiso de los órganos afectados.
2. Sarcosporidiosis (lesiones macroscópicas):			
2.1. Infestación grave	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Impone el decomiso total de la canal y sus partes para uso industrial.
2.2. Infestación leve o localizada	APROBADO	APROBADO	Impone el decomiso parcial de las partes de la canal y los órganos afectados. Expurgo.
3. Toxoplasmosis con signos clínicos o efectos sistémicos.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Impone el decomiso total de la canal y sus partes para uso industrial.
4. Coccidiosis	APROBADO	APROBADO	Permite la aprobación de la canal y sus partes e impone el decomiso de los órganos e intestinos para uso industrial.
5. Babesiosis			
1. Sin signos clínicos o efectos sistémicos	APROBADO	DECOMISO TOTAL	Cuando se presenten lesiones generalizadas DECOMISO TOTAL, para uso industrial en caso contrario DECOMISO de los órganos afectados para uso industrial.
2. Con lesiones generalizadas	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	
Cuando cualquiera de las enfermedades protozoarias este asociada a hemoglobinuria, anemia, debilidad y otros síntomas de infección aguda por protozoos y cuando el estado general del animal demuestre condiciones crónicas tales como caquexia, emaciación. anemia entre otras se impone el DECOMISO TOTAL de la canal y sus partes para uso industrial *			
<b>18 ENFERMEDADES Y ESTADOS BACTERIANOS (INCLUSO LOS AGENTES AFINES)</b>			
1. Carbunco bacteridiano (Bac. anthracis), afección, incluida la contaminación de animales o carnes no infectados pero contaminados.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO TOTAL de la canal y sus órganos. En todos los casos deberá procederse a la desinfección total de las áreas por las cuales transito el animal y la canal. Adopción de precauciones especiales para impedir los riesgos ocupacionales. Deberán someterse a incineración a un los despojos no comestibles incluyendo la piel.
2. Carbunco sintomático. (Clostridium chauvoei)	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará DECOMISO TOTAL de la canal y sus órganos. En todos los casos deberá procederse a la desinfección total de las áreas por las cuales transito el animal y la canal. Adopción de precauciones especiales para impedir los riesgos ocupacionales. Deberán someterse a incineración a un los despojos no comestibles incluyendo la piel.
3. Enterotoxemia (C.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará el DECOMISO TOTAL de la canal y

Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

haemoliticum, perfringens). C.			sus partes para incineración.
4. Edema maligno (C. septicum etc.)	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará el DECOMISO TOTAL de la canal y sus partes para incineración.
5. Tétano	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará el DECOMISO TOTAL de la canal y sus partes para incineración.
6. Botulismo	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará el DECOMISO TOTAL de la canal y sus partes para incineración.
7. Tuberculosis 7.1. Positivo a la prueba de tuberculina y con lesiones macroscópicas  7.2. Positivo a la prueba de tuberculina y sin lesiones macroscópicas  7.3. Hallazgos de lesiones similares a las de tuberculosis	DECOMISO TOTAL  APROBADO CONDICIONADO  APROBADO	DECOMISO TOTAL  DECOMISO TOTAL  DECOMISO TOTAL	Se hará el DECOMISO TOTAL de la canal y sus órganos y se destinarán para USO INDUSTRIAL.  Se permitirá la utilización de la carne deshuesada para el uso de productos cárnicos procesados, bajo las condiciones especiales requeridas para el deshuesado y la elaboración de productos cárnicos. Los huesos y vísceras serán incinerados.  Se retendrá la canal hasta tanto no se obtengan los resultados de laboratorio.
8. Enfermedad de Johne o (paratuberculosis)	APROBADO	APROBADO	Se permite la Aprobación de la canal y los órganos con excepción del sistema digestivo al cual se le impondrán el DECOMISO TOTAL. El sistema digestivo se destinará para uso industrial.
9. Actinomicosis y actinobacilosis: 1. Si es local, limitada a la cabeza o a leves lesiones en los pulmones.  2. Lesiones extensas en los pulmones.	APROBADO  DECOMISO TOTAL	APROBADO  DECOMISO TOTAL	Se permite la Aprobación de la canal y los órganos y se hará DECOMISO de la cabeza y de los órganos afectados para uso industrial.  Se hará DECOMISO de la canal y sus órganos para uso industrial.
10. Salmonelosis	APROBADO CONDICIONADO	DECOMISO TOTAL	En caso de sospecha de salmonelosis se hará la retención de la canal y los órganos hasta tanto se obtenga el resultado de laboratorio. Ver capítulo de patógenos.
11. Colibacilosis, onfaloflebitis poliartritis y otros estados septicémicos de los animales recién nacidos.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para USO INDUSTRIAL.
12. Listeriosis	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para USO INDUSTRIAL, así como la adopción de precauciones especiales para impedir que se infecten los manipuladores de la carne. En casos de sospechar listeriosis, se hará la retención de la canal y los órganos hasta tanto se obtenga el resultado de laboratorio.
13. Brucelosis:	APROBADO CONDICIONADO	APROBADO CONDICIONADO	En zonas donde haya brucelosis de cualquier especie, se deben tomar precauciones especiales para el beneficio con el fin de evitar los riesgos ocupacionales.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

			Se impone el decomiso de las glándulas mamarias, órganos genitales y ganglios seleccionados. En caso de lesiones generalizadas se impondrá el DECOMISO TOTAL de la canal para uso industrial.
14. Septicemia hemorrágica (serotipos 6:B y 6:E)	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará el DECOMISO TOTAL para USO INDUSTRIAL de la canal y los órganos y se informará inmediatamente a la autoridad sanitaria competente.
15. Estreptotricosis (Dermatofilus congolensis),	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y los órganos, se hará el decomiso de las partes afectadas. Cuando se presenten los estados crónicos los cuales imponen el DECOMISO TOTAL para USO INDUSTRIAL;
16. Leptospirosis:			Se hará el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para USO INDUSTRIAL.
1. Aguda	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	El beneficio se realizara para condiciones espaciales con el fin de evitar riesgos ocupacionales.
2. Localizada y crónica	APROBADO	APROBADO	Se permite la aprobación de la canal y los órganos, se hará el decomiso de las partes afectadas. Rechazo del riñón.
17. Erisipela (mal rojo) con eritema, o erisipela cutánea con eritema. Artritis o lesiones de la piel complicadas por necrosis con signos de efectos sistémicos	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	En la inspección antemortem, debido al riesgo ocupacional; siempre que sea viable, el sacrificio deberá aplazarse hasta el final del faenado.
En caso de sospecha de presencia de una enfermedad que no sea claramente diagnosticada por inspección macroscópica se retiene el animal o la canal y los órganos hasta tanto se obtenga el resultado de laboratorio.			
19. AFECCIONES VIRALES			Para todas las condiciones virales: puede ser necesario el examen de laboratorio para excluir la posibilidad de infección bacteriana o la presencia de sustancias antimicrobianas. Aplicación rigurosa de la legislación zoonosanitaria nacional, especialmente con respecto a las enfermedades de la lista A de la OIE.
AFECCIONES VESICULARES Y VIRUELAS:			
1. Fiebre aftosa	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para uso industrial. En la etapa aguda de la enfermedad, a juicio del Médico Veterinario Oficial y teniendo en cuenta las circunstancias relacionadas con la procedencia de los animales, su movilización, traslado, recepción, inspección y sacrificio bajo precauciones especiales, podrán aprobarse la canal y las vísceras, y se hará el decomiso de las partes de la canal y los órganos afectados. Cuando sea del caso podrá dictaminarse APROBADO CONDICIONADO a la canal y los órganos con distribución restringida de la carne.
2. Estomatitis Vesicular	APROBADO CONDICIONADO	APROBADO CONDICIONADO	Se permite la aprobación CONDICIONADA de la canal y las vísceras cuando se haya hecho un diagnóstico diferencial.
3. Viruela Aujezki	APROBADO CONDICIONADO	APROBADO CONDICIONADO	Se permite la aprobación de la canal y las vísceras, previo decomiso de las partes afectadas.



Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

			Realizar diagnostico diferencial con rabia.
4. Influenza del cerdo	APROBADO	APROBADO	A menos que tenga compromiso febril, se decomisará la canal y sus órganos para incineración.
5. Peste porcina clásica (PPC)	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se realiza el DECOMISO de la canal y los órganos para incineración. Notificación obligatoria
6. Síndrome respiratorio y reproductivo	APROBADO	APROBADO	Se realiza el DECOMISO de las partes afectadas. Y si hay con compromiso sistémico se efectuará el DECOMISO de la canal y los órganos para incineración.
7. Rabia			
1. Con síntomas	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se impone el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para incineración.
2. Sacrificado dentro de 8 días, después de haber sido mordido por un animal comprobadamente rabioso.	APROBADO CONDICIONADO	APROBADO CONDICIONADO	Se permite la aprobación CONDICIONADA de la canal y los órganos. Expurgo de las partes alrededor de la mordedura; precauciones especiales. Para evitar los riesgos ocupacionales.
3. Sacrificado después de 8 días de haber sido mordido por un animal comprobadamente rabioso	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se impone el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para incineración.  NOTA: En los casos a,b,c se debe remitir la cabeza al Instituto de Salud INS para hacer examen de laboratorio y confirmar diagnóstico
<b>20. AFECIONES POR SINDROMES DE ETIOLOGIA NO COMPLETAMENTE IDENTIFICADA O NO INFECCIOSA.</b>			
1. Tumores:			
1.1. Tumores benignos circunscritos, mixofibromas y neurofibromas de los nervios intercostales, plexos de los nervios, etc.	A PROBADO CONDICIONADO	APROBADO CONDICIONADO	Se permite la aprobación CONDICIONADA de la canal y los órganos, sujeto al resultado de laboratorio para diagnostico diferencial.
1.2. Tumores malignos, por ejemplo, carcinoma y sarcoma, incluido el melanosarcoma.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se impone el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para incineración.
1.3. Tumores múltiples, por ejemplo, metástasis o tumores múltiples benignos en distintos órganos.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se impone el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para incineración.
2. Desórdenes metabólicos, enfermedades por deficiencias e intoxicaciones:			
2.1. Intoxicaciones (envenenamiento agudo y crónico).	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se impone el DECOMISO TOTAL de la canal y los órganos para incineración.
2.2. Ictericia:			
2.2.1. Hemolítica	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se impone al aplazamiento del sacrificio y

Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

2.2.2. Tóxica	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	cuando ello no sea posible DECOMISO TOTAL. Se permiten la aprobación de la canal y los órganos y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectada.
2.2.3. Obstructiva o ligera, desaparece dentro de un plazo de 24 horas)	APROBADO CONDICIONADO	APROBADO CONDICIONADO	Se permite la aprobación CONDICIONADA de la canal y los órganos, tras la retención de la canal durante 24 horas y posterior observación. Si existe persistencia, deberá entonces dictaminarse el DECOMISO TOTAL de la canal y de los órganos.
2.2.4. Obstructiva (grave)	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará el DECOMISO TOTAL, de la canal y los órganos para uso industrial *
3. Residuos que excedan los niveles máximos permitidos en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará el DECOMISO TOTAL, de la canal y los órganos para uso industrial. Cumplimiento del plan nacional de residuos.
<b>21. INFECCIONES MICOTICAS Y MICOTOXINAS.</b>			
1. Micotoxicosis aguda o crónica, detectable clínica o morfológicamente en la inspección ante-mortem o post-mortem.	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Se hará el DECOMISO TOTAL, de la canal y los órganos para uso industrial.

## TÍTULO VI REQUISITOS PARA EL TRANSPORTE DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

**ARTÍCULO 67.** Todo transporte de canales y de productos cárnicos comestibles de porcinos deberá cumplir los siguientes requisitos:

1. Requisitos del vehículo:

- 1.1. Estar construido de material sanitario y adecuado para transportar carne y productos cárnicos comestibles.
- 1.2. Tener separada físicamente la cabina del conductor de la unidad de transporte.
- 1.3. Contar con unidad de frío para mantener el producto dentro de los rangos de temperatura establecidos en la presente resolución.
- 1.4. Para vehículos con capacidad menor a 50 Kg, se podrá transportar el producto en unidad de transporte isotérmica.
- 1.5. El vehículo deberá soportar los mantenimientos preventivos realizados a la unidad de frío.
- 1.6. Contar con indicadores y sistema de registro de temperaturas, que se mantendrán actualizados y podrán ser revisados por autoridades sanitarias competentes.
- 1.7. Cuando el vehículo se encuentre transportando canales y productos cárnicos comestibles, no se podrá transportar ningún otro tipo de producto.
- 1.8. Los vehículos destinados al transporte de canales y productos cárnicos comestibles, cuando no estén siendo utilizados para este fin, no podrán transportar productos que generen riesgos de contaminación cuando nuevamente vayan a ser utilizados en el transporte de canales y productos cárnicos comestibles.
- 1.9. Estar identificados con un aviso en cada costado del furgón que contenga la leyenda en caracteres visibles: "TRANSPORTE DE CARNE O PRODUCTOS CÁRNICOS".
- 1.10. Garantizar un proceso de lavado y desinfección del vehículo, antes de su uso, que sea adecuado para evitar la contaminación del producto a transportar.
- 1.11. Antes de cargar el producto, el transportador deberá realizar una inspección previa al vehículo, con el fin de asegurar que este cumple con las condiciones higiénico sanitarias.

2. Requisitos de los equipos y utensilios:

Continuación de la Resolución "Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina"

---

- 2.1. Los equipos y utensilios utilizados para el transporte de carne y productos cárnicos comestibles, deberán estar contruidos en material sanitario y mantenerse en buenas condiciones para evitar la posible contaminación.
  - 2.2. Los equipos y utensilios empleados en el transporte se deben encontrar en buenas condiciones de tal forma, que :
    - 2.2.1 Protejan los productos transportados de daños en el empaque.
    - 2.2.2. Eviten la contaminación de carne y los productos cárnicos comestibles.
3. Requisitos de los productos:
- 3.1. Todo producto que se transporte en el vehículo deberá contar con soporte de procedencia, cantidad y sello de inspeccionado que podrá ser exigido por la autoridad competente.
  - 3.2. Las canales, los cortes de carne y los productos cárnicos comestibles y cortes deberán ser transportados evitando el contacto directo con el piso y paredes del vehículo.
  - 3.3. La carne de diferentes especies de animales para consumo humano no podrá ser transportada en el mismo vehículo.
  - 3.4. Se prohíbe transportar las canales y los productos cárnicos comestibles de porcinos en el mismo vehículo con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación para los mismos.
  - 3.5. El transporte de las carne y productos cárnicos comestibles, que genere residuos líquidos, requerirán que los vehículos dispongan de sistemas adecuados de recepción de los mismos.
4. Requisitos de los manipuladores:

Los conductores y ayudantes deberán cumplir con los requisitos para personal manipulador establecidos en la presente resolución.

## TÍTULO VII DESPOSTE, ALMACENAMIENTO Y EXPENDIO

**ARTÍCULO 68.** Todos los establecimientos dedicados a desposte y almacenamiento de las canales y los productos comestibles de porcinos, deberán cumplir con.

1. Los requisitos generales de los estándares de ejecución sanitaria generales del capítulo I.
2. Los requisitos específicos contemplados en el capítulo II correspondiente a las operaciones que se desarrollen en estos establecimientos.

**ARTÍCULO 69.** Todos los establecimientos dedicados al expendio de las canales, carne y productos cárnicos comestibles, deberán cumplir además de los estándares generales de ejecución sanitaria establecidos en la presente resolución con los siguientes requisitos:

1. Contar con equipos, mesas y utensilios de material sanitario y con un diseño que permita su fácil limpieza y desinfección.
2. El equipo o sistemas de refrigeración deberá mantenerse en condiciones higiénicas adecuadas y de funcionamiento acorde con el volumen de carne a comercializar.
3. Los utensilios empleados en el expendio se deben encontrar en buenas condiciones de tal forma, que protejan la carne y productos cárnicos comestibles de daños en el empaque, evitando su contaminación.
4. Contar con indicadores y sistema de registro de temperaturas, que se mantendrán actualizados y podrán ser revisados por autoridades sanitarias competentes.
5. Antes de recibir el producto en el establecimiento se deberá verificar el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias del sistema de transporte empleado.
6. Contar con recipientes de uso exclusivo para disposición de desechos, que deben ser lisos, impermeables, resistentes, con tapa ajustada y de material sanitario.
7. La carne, los productos cárnicos comestibles no deben estar expuestos al medio ambiente, y deben mantenerse en áreas de refrigeración o congelación o equipos que permitan mantener la cadena de frío, según lo establecido en el presente reglamento.
8. Disponer de una pozeta en material sanitario empleada exclusivamente para la limpieza y desinfección de los utensilios.
9. El manipulador de alimentos no podrá manipular dinero u otros elementos contaminantes y al mismo tiempo manipular carne, productos cárnicos comestibles.

Continuación de la Resolución “Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina”

---

10. El proceso de lavado y desinfección de equipos, instalaciones y utensilios deberá ser adecuado para evitar que residuos de desinfectantes utilizados contaminen la carne, productos cárnicos comestibles.
11. Las canales, los cortes de carne o los productos cárnicos comestibles deberán ser manipulados dentro del expendio evitando el contacto directo con el piso, paredes, u otra superficie que pueda generar contaminación para el producto.
12. Cuando se almacenen carnes empacadas deben mantenerse en estantes para permitir una adecuada circulación del frío.
13. Las temperaturas de almacenamiento, conservación y venta de carnes, o productos cárnicos comestibles serán las siguientes:
  - 13.1. Canales o cortes de carnes menor o igual a 7°C.
  - 13.2. Productos cárnicos comestibles menor o igual a 5°C.
14. Cuando se trate de carnes congeladas, las carnes deben mantenerse a una temperatura de menos dieciocho grados centígrados o menor (-18°C).
15. Se debe almacenar de forma separada las carnes, productos cárnicos comestibles.
16. La carne empacada de diferentes especies se almacenará en estantes separados.
17. Las operaciones de deshuesado y despiece deberán realizarse lo más rápidamente posible, evitándose la acumulación de carne en la zona donde se lleven a cabo dichas operaciones y cualquier retraso de su traslado a las cámaras o elementos de almacenamiento, conservación o exposición.

#### **TÍTULO VIII PLANTAS DE RÉGIMEN ESPECIAL**

**ARTÍCULO 70.** Toda planta de beneficio de régimen especial para porcinos podrán ser la misma que cumpla con los requisitos establecidos para plantas de régimen especial de bovinos, siempre y cuando cuente con los equipos adicionales requeridos para las operaciones de insensibilización, sangría, escaldado, depilado y flameado. Las plantas de beneficio de régimen especial deben tomar las medidas necesarias para evitar al máximo contaminaciones cruzadas por beneficio de otras especies. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA autorizará el funcionamiento de estos establecimientos.

#### **TÍTULO IX**

#### **INSPECCIÓN, VIGILANCIA, CONTROL, MEDIDAS DE SEGURIDAD Y SANCIONES**

**ARTÍCULO 71. INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL.** Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA y a las Direcciones Territoriales de Salud, en el ámbito de sus competencias, ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control conforme a lo dispuesto en los literales b) y c) del artículo 34 de la Ley 1122 de 2007 y la Ley 715 de 2001, para lo cual podrán aplicar las medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 09 de 1979, según el procedimiento establecido en el Decreto xxxx de 2007 o en las normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

**PARÁGRAFO 1.** El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA - como laboratorio de referencia, servirá de apoyo a los laboratorios de la red de salud pública, cuando éstos no estén en capacidad técnica de realizar los análisis requeridos.

**PARÁGRAFO 2.** Los laboratorios de salud pública deberán aplicar métodos y procedimientos apropiados para los análisis y podrán utilizar métodos reconocidos por organismos internacionales; en todo casos los laboratorios deben demostrar que el método analítico utilizado cumpla los requisitos particulares para el uso específico previsto.

**ARTÍCULO 72. EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD.** Se entiende como evaluación de la conformidad los procedimientos de inspección, vigilancia y control de alimentos de acuerdo con lo establecido en las Leyes 09 de 1979, 715 del 2001, 1122 de 2007 y el Decreto xxxx de 2007 o en las normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

**ARTÍCULO 73. REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN.** Con el fin de mantener actualizadas las disposiciones del presente Reglamento Técnico, el Ministerio de la Protección Social, lo revisará en

Continuación de la Resolución “Por la cual se establecen los requisitos para la inspección, vigilancia y control oficial, de los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, expendio y el transporte de carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina”

---

un término no mayor a cinco (5) años contados a partir de la fecha de entrada en vigencia, o antes, si se detecta que las causales que motivaron su expedición fueron modificadas o desaparecieron.

**ARTÍCULO 74. RÉGIMEN SANCIONATORIO.** El régimen de sanciones por el incumplimiento de lo dispuesto en el presente reglamento técnico será el consagrado en la Ley 9° de 1979 en concordancia con el Decreto xxxx de 2007 y en las disposiciones que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

## TÍTULO X

### PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

**ARTÍCULO 75. NOTIFICACIÓN.** El reglamento técnico que se establece con el presente decreto, será notificado a través del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo en el ámbito de los convenios comerciales en que sea parte Colombia.

**ARTÍCULO 76. VIGENCIA.** De conformidad con el numeral 5 del artículo 9° de la Decisión 562 de 2003, el reglamento técnico que se expide mediante el presente decreto, empezará a regir dentro de los seis (6) meses siguientes contados a partir de la fecha de su publicación en el Diario Oficial, para que los productores y comercializadores de aditivos utilizados en alimentos para consumo humano y los demás sectores obligados al cumplimiento de lo dispuesto en el presente reglamento técnico, puedan adaptar sus procesos y/o productos a las condiciones establecidas en la presente resolución y deroga las disposiciones que le sean contrarias, en especial el Decreto 2878 de 1982.

### PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Bogotá D.C., a

**DIEGO PALACIO BETANCOURT**

Ministro de la Protección Social