

RESOLUCIÓN N°
()

Por la cual se reglamenta el Título 2 del decreto xxx *“Por el cual se establece 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”*, y se establecen los requisitos sanitarios y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino.

EL GERENTE GENERAL DEL INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO
ICA

En uso de sus facultades legales y en especial del Decreto 001 de 1984, 2141 de 1992 y 1840 de 1994, Acuerdo 00008 de 2001, Resolución 1056 de 1996 y,

CONSIDERANDO:

Que mediante el Decreto No. xxx de 2007 Gobierno Nacional, estableció el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control. El cual incluye 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 identifica aquellos aspectos que deben ser reglamentados por parte del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y el Instituto Colombiano Agropecuario.

Que Colombia requiere asegurar las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino, que será sacrificado con destino al consumo humano.

RESUELVE

TÍTULO I

ARTÍCULO 1. OBJETO. La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir los predios de producción primaria dedicados a la producción de porcinos 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. AMBITO DE APLICACIÓN. Las disposiciones contenidas en la presente resolución aplicarán en el territorio Nacional a:

- a) A las granjas de producción porcina.
- b) Los animales de la especie porcina cuya carne y productos cárnicos comestibles sean destinados al consumo humano.
- c) Se exceptúan del cumplimiento de la presente Resolución, las explotaciones porcícolas dedicadas a la producción para autoconsumo.

RESOLUCIÓN N°
()

Por la cual se reglamenta el Título 2 del decreto xxx *“Por el cual se establece 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”*, y se establecen los requisitos sanitarios y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino.

CAPITULO II

ARTÍCULO 3. DEFINICIONES.

Para efectos del presente reglamento se adoptan las siguientes definiciones:

Alimento inocuo. Es aquel que no causa efectos nocivos en la salud del consumidor.

Buenas Prácticas en la Alimentación Animal – BPAA. Son aquellas que contribuyen a asegurar el uso apropiado de la alimentación animal y sus ingredientes, en los predios de producción primaria, reduciendo al mínimo los riesgos biológicos, químicos y físicos para los consumidores de alimentos de origen animal.

Bioseguridad: Son todas aquellas medidas sanitarias preventivas y de control que, utilizadas en forma permanente, evitan la entrada y salida de agentes infectocontagiosos en una granja porcina.

Buenas Prácticas en el uso de Medicamentos Veterinarios- BPMV. Se define como el cumplimiento de los métodos de empleo oficialmente recomendados para los medicamentos de uso veterinario, de conformidad con la información consignada en el rotulado de los productos aprobados, incluido el tiempo de retiro, cuando los mismos se utilicen en condiciones prácticas.

Confinamiento: limitación del desplazamiento de los animales mediante la delimitación del espacio físico ocupado, a través del cual se puede ejercer adecuado manejo y control sanitario

Cuarentena: Es una medida sanitaria de prevención, encaminada a evitar la entrada o difusión de una enfermedad en una explotación porcina.

Efecto indeseable. Respuesta inesperada de parte de un animal a un medicamento veterinario aplicado o administrado según lo aprobado en el rotulado por parte del ICA.

Porquinaza: Residuos consistentes en deyecciones ganaderas, materias fecales, la cama, el agua de lavado y restos de alimento, en proceso de cambio biológico. En función del sistema de producción tendrán diferentes contenidos de agua, dando lugar a los estiércoles sólidos, semisólidos o líquidos.

RESOLUCIÓN N°
()

Por la cual se reglamenta el Título 2 del decreto xxx *“Por el cual se establece 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”*, y se establecen los requisitos sanitarios y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino.

Etapas de producción: Son las fases del proceso de producción de los cerdos, cada una tiene diferentes objetivos y tipos de animal. Estas etapas comprenden la reproducción o cría, precebos, levante y ceba.

Excreta sólida: Material sólido obtenido de la separación sólido-líquido del estiércol.

Excreta líquida: Parte líquida obtenida de la separación sólido-líquida del estiércol.

Granja de producción porcícola. Finca destinada a la producción de porcinos en cualquiera de sus etapas de desarrollo, que los mantenga en confinamiento con fines de comercialización.

Inocuidad. Característica o atributo de la calidad de un alimento, que determina que el consumo del mismo no causa riesgo para la salud del consumidor

Medicamento Veterinario. Toda droga, principio activo o mezcla de estos, con o sin adición de sustancias auxiliares, presentado bajo una forma farmacéutica, en empaques o envases y rotulado; empleado con fines de diagnóstico, prevención, control y tratamiento de las enfermedades de los animales o para modificar las funciones fisiológicas o el comportamiento

Peligro. Agente biológico, químico o físico que puede provocar un efecto nocivo para la salud.

Plaga. Animales vertebrados e invertebrados que causan contaminación directa o indirecta a los alimentos, daño a los animales y diseminan enfermedades.

Producción primaria –Comprende las fases de la cadena alimentaria que se desarrollan en la granja, hasta que el animal adquiere la condición productiva para ser conducido al sacrificio.

Producción para autoconsumo: Producción agropecuaria sin propósitos comerciales realizada en establecimientos familiares destinada a alimentar los miembros de estas.

Riesgo. Es la probabilidad de que un peligro ocurra.

Sistema de producción: Es la forma o modalidad bajo la cual se producen técnicamente los porcinos, en términos generales puede ser intensiva o en pastoreo.

RESOLUCIÓN N°
()

Por la cual se reglamenta el Título 2 del decreto xxx “*Por el cual se establece 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*”, y se establecen los requisitos sanitarios y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino.

Tiempo de retiro. Es el periodo de tiempo que debe transcurrir entre la última aplicación o administración del medicamento veterinario, el sacrificio del animal y la disposición de los tejidos para consumo humano, que permite asegurar que el consumo de los mimos no constituye riesgo para la salud de los consumidores.

CAPITULO III

ARTÍCULO 4. INSCRIPCION DE GRANJAS. Toda granja dedicada a la producción primaria de porcinos, deberá inscribirse ante el ICA.

ARTÍCULO 5: PROCEDIMIENTO PARA LA INSCRIPCION. El propietario o arrendatario de la granja deberá acercarse a la oficina del ICA de su jurisdicción para obtener el código único que la identifica como inscrita oficialmente. Para ello deberá presentar la siguiente información:

- i. Formato de inscripción de la granja debidamente diligenciado.
- ii. Certificado de tradición y libertad del predio. Cuando quien inscriba el predio no sea el propietario, se deberá presentar un contrato de arrendamiento vigente
- iii. Fotocopia del documento de identidad del propietario de la granja.
- iv. Sistema de producción e inventario actualizado de porcinos
- v. Fotocopia del último RUV contra la Peste Porcina Clásica de acuerdo con los requisitos sanitarios establecidos por el ICA para la región donde se encuentra localizada la granja.
- vi. Fotocopia de la matricula profesional del médico veterinario o médico veterinario zootecnista que presta asistencia técnica a la granja.

PARAGRAFO. El porcicultor, deberá informar a la oficina local del ICA, todos los ingresos y egresos del inventario porcino en su explotación con el propósito de mantener actualizada la inscripción.

ARTÍCULO 6: EVALUACION: una vez inscrita la granja, el ICA o a quien este autorice, realizará una visita para evaluar el nivel de cumplimiento con relación a lo dispuesto en la presente resolución y para realizar el geoposicionamiento de la misma.

RESOLUCIÓN N°
()

Por la cual se reglamenta el Título 2 del decreto xxx *“Por el cual se establece 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”*, y se establecen los requisitos sanitarios y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino.

PARAGRAFO 1: Si la granja no cumple con lo reglamentado, debe desarrollar un plan de cumplimiento con un cronograma de ejecución autorizado por el ICA.

PARAGRAFO 2. El ICA diseñará y coordinará el sistema de autorización para la evaluación de predios.

ARTICULO 7: Con base en la evaluación de la granja, el ICA emitirá un concepto sanitario y de inocuidad de acuerdo al cumplimiento de lo previsto en la presente resolución, el cual tendrá validez de dos años.

ARTICULO 8. Queda prohibido mantener cerdos libres. Los animales que se encuentren en semiconfinamiento o en pastoreo deberán permanecer en un área delimitada.

CAPITULO IV

ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA EN GRANJAS PORCICOLAS

ARTICULO 9. REQUISITOS PARA LAS INSTALACIONES Y AREAS. Toda granja destinada a la producción de porcinos deberá cumplir con lo siguiente:

- a) Estar localizada de acuerdo con el Plan de Ordenamiento Territorial aprobado por el municipio, en zonas no inundables y que permitan un manejo adecuado de residuos sólidos y líquidos
- b) Estar ubicada en zonas alejadas de:
 - Industrias que generen contaminantes ambientales que constituyan riesgo para la salud animal y la inocuidad, tales como incineradores de desechos, plantas de tratamiento de superficies que liberen solventes, metales pesados y vertido de sustancias tóxicas.
 - Sitios de acumulación de desechos sólidos y líquidos: rellenos sanitarios, alcantarillados.
- c) Disponer de cerca perimetral con puerta única de acceso controlada, que limite el paso de personas, animales y vehículos ajenos al predio.
- d) Tener pasillos o senderos para el traslado de los porcinos de un área a otra dentro del mismo sitio de producción.

RESOLUCIÓN N°
()

Por la cual se reglamenta el Título 2 del decreto xxx *“Por el cual se establece 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”*, y se establecen los requisitos sanitarios y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino.

- e) Contar con áreas identificadas según el sistema de producción, etapa productiva y sitios de producción a saber:
- Galpones
 - Corrales
 - Corrales de cuarentena para aislamiento y aclimatación de los animales de reemplazo.
 - Zona de parqueo alejado de las zonas de producción
 - Duchas y vestuarios.
 - Área de embarque y desembarque de animales e insumos
 - Bodegas para el almacenamiento de alimentos, medicamentos, equipos y herramientas.
 - Área administrativa
 - Zona de tratamiento de residuos sólidos y líquidos
 - Área de manejo de desechos orgánicos, inorgánicos y peligrosos.
 - Área para el almacenamiento y tratamiento del agua
 - Laboratorio de inseminación artificial.
- f) Las áreas de alojamiento de los animales deben brindar el espacio requerido para cada uno de acuerdo con su etapa productiva.
- g) Cada área debe contar con un sistema de ventilación natural teniendo en cuenta la temperatura o humedad del lugar y las necesidades de los animales o insumos.
- h) Instalar un sistema de lavado de botas y pediluvios con desinfectantes activos en presencia de materia orgánica a la entrada de las instalaciones que alojan los cerdos.
- i) Los pisos deben ser construidos en un material antideslizantes que facilite la limpieza, desinfección y el drenaje.
- j) Los silos, tanques de agua, bodegas, tanques de gas o cualquier otra instalación de suministro, de manera preferencial deberán localizarse fuera de la cerca perimetral, de manera que puedan aprovisionarse o repararse sin necesidad de que el camión, el conductor o el técnico ingrese a la explotación.
- k) De manera preferencial La rampa o zona de carga para los animales debe estar instalada fuera de la cerca perimetral.

RESOLUCIÓN N°
()

Por la cual se reglamenta el Título 2 del decreto xxx *“Por el cual se establece 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”*, y se establecen los requisitos sanitarios y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino.

ARTICULO 10. REQUISITOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE INSUMOS PECUARIOS. Todas las granjas de porcinos, deben contar con instalaciones para el almacenamiento cumpliendo con los siguientes requisitos:

- a) Áreas cerradas y separadas físicamente para el almacenamiento de medicamentos y los equipos e implementos utilizados en su administración.
- b) Áreas cerradas y separadas físicamente para los alimentos balanceados, de tal forma que se mantenga su calidad y se minimice el riesgo de contaminación cruzada. Los bultos de alimento deben estar almacenados bajo condiciones adecuadas de humedad y temperatura. Los bultos deben permanecer sobre estibas, evitando el contacto con las paredes.
- c) Realizar una rotación de los inventarios de los alimentos, de acuerdo con la última carga adquirida o la elaborada y no mezclarla con el alimento viejo.
- d) En el caso de productos a granel, almacenados en silos estos deben contar con una adecuada ventilación y un sistema de escape de gases, a su vez no deben presentar deterioro estructural.
- e) Los silos o las bodegas deben ser revisados rutinariamente y se evaluarán sus condiciones al menos cada 15 días para determinar la humedad, temperatura, presencia de infestaciones, roedores, animales silvestres y filtraciones, así como olores desagradables.
- f) Almacenar los productos y subproductos de cosecha e industriales empleados en la alimentación de porcinos en ambientes que garanticen la preservación de la calidad de éstos.
- g) Áreas separadas físicamente para los plaguicidas utilizados en la producción y los equipos e implementos para su aplicación, de tal forma que se mantenga su calidad y se minimice el riesgo de contaminación cruzada.
- h) Las áreas y sistemas de almacenamiento deben contar con un protocolo de limpieza.
- i) Los materiales utilizados en la construcción de las áreas de almacenamiento deben facilitar las labores de limpieza y desinfección.

RESOLUCIÓN N°
()

Por la cual se reglamenta el Título 2 del decreto xxx *“Por el cual se establece 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”*, y se establecen los requisitos sanitarios y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino.

- j) Los alrededores deben permanecer libres de desechos orgánicos, escombros, maquinaria y equipos inhabilitados.
- k) Cada área de almacenamiento debe estar debidamente identificada.
- l) Llevar un adecuado control de inventarios, identificando cada materia prima y cada lote de producto, indicando la fecha de compra, especialmente productos perecederos como harinas de origen animal o aquellos granos o subproductos agroindustriales que contengan altos niveles de humedad y que pueden contaminarse con hongos o generar combustión.

ARTICULO 11. SANIDAD ANIMAL. El médico veterinario o médico veterinario zootecnista deberá formular el plan de manejo sanitario que contemple como mínimo:

- a) Acciones de prevención, control y erradicación para las enfermedades de control oficial y declaración obligatoria de acuerdo con la reglamentación del ICA.
- b) Medidas de prevención control o erradicación de las enfermedades endémicas en la granja, teniendo en cuenta la situación sanitaria de la zona.
- c) Medidas para prevenir el ingreso de nuevas enfermedades
- d) Programa documentado de vacunación.
- e) Registro de los diagnósticos de enfermedades presentados en la granja. Registro de los reportes de hallazgos de laboratorio y necropsias realizadas en el establecimiento.
- f) Un plan de atención de emergencia sanitaria encaminado a disminuir la difusión de la enfermedad.
- g) Que los animales comprados provengan de explotaciones con un buen estado sanitario y del menor número de orígenes.
- h) Implementar estrategias de aislamiento y aclimatación de los animales de reemplazo durante el periodo de cuarentena.

RESOLUCIÓN N°
()

Por la cual se reglamenta el Título 2 del decreto xxx *“Por el cual se establece 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”*, y se establecen los requisitos sanitarios y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino.

PARAGRAFO. El personal encargado de los animales deberá informar al ICA, dentro de las primeras 24 horas, sobre la presentación de signos compatibles con Peste Porcina Clásica, enfermedades vesiculares y otras de declaración obligatoria.

ARTICULO 12. BIOSEGURIDAD. Toda granja porcina deberá contar con un programa de bioseguridad que incluya:

- a) Registro de entrada y salida de personas, animales y vehículos.
- b) Medidas para el ingreso de vehículos, del personal y las visitas.
- c) Protocolo de aislamiento y aclimatación para animales de reemplazo.
- d) Protocolo de limpieza y desinfección de las áreas, instalaciones y equipos.
- e) Plan de manejo integrado de plagas:
 - Mantener y vigilar que las bodegas y los silos estén limpios y cerrados.
 - Clasificar las basuras y contar con un sistema para su tratamiento y disposición final.
 - Control de malezas alrededor de las instalaciones.
 - Acciones para el control de roedores, insectos y aves silvestres. En caso necesario, utilizar plaguicidas y rodenticidas de uso pecuario con registro ICA.
 - Mantener los empaques de los alimentos balanceados en buen estado.
- f) Documentar el plan para el tratamiento del agua de consumo. Efectuar el monitoreo de la calidad del agua por lo menos dos veces al año y conservar los resultados por dos años.
- g) Plan de manejo de residuos líquidos y sólidos.
- h) Contar con un programa continuo de capacitación, para el personal involucrado en el proceso productivo, que garantice el conocimiento y la aplicación de las normas de bioseguridad establecidas.

RESOLUCIÓN N°
()

Por la cual se reglamenta el Título 2 del decreto xxx *“Por el cual se establece 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”*, y se establecen los requisitos sanitarios y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino.

CAPITULO V

SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD EN LA PRODUCCION PRIMARIA

ARTICULO 13. BUENAS PRÁCTICAS PARA EL USO DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS – BPUMV. Todas las granjas dedicadas a la producción porcina deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Utilizar únicamente productos veterinarios con Registro ICA y con fecha de vencimiento vigente.
- b) No se deben utilizar sustancias prohibidas de acuerdo con la reglamentación vigente establecida por el ICA.
- c) Las materias primas de naturaleza química utilizadas en la fabricación de medicamentos, no podrán ser utilizadas directamente para el tratamiento, control de enfermedades o como promotores del crecimiento.
- d) Todos los tratamientos que incluyan antibióticos, hormonales, anestésicos, relajantes musculares, plaguicidas y antiparasitarios deberán ser formulados por escrito por el médico veterinario o médico veterinario zootecnista. La copia de esta fórmula médica se deberá conservar en los archivos de la granja por un periodo mínimo de dos (2) años.
- e) Cumplir con el tiempo de retiro consignado en el rotulado del producto.
- f) Administrar los medicamentos veterinarios siguiendo todas las instrucciones consignadas en el rotulado aprobado por el ICA.
- g) Llevar un registro diario del uso de todos los medicamentos veterinarios utilizados en la granja, contemplando los siguientes aspectos:
 - i. Fecha de administración.
 - ii. Nombre del producto.
 - iii. Número del Registro ICA.
 - iv. Número del lote
 - v. Titular del registro del producto
 - vi. Dosis administrada.
 - vii. Vía de administración
 - viii. Identificación del animal o del lote que recibió el tratamiento

RESOLUCIÓN N°
()

Por la cual se reglamenta el Título 2 del decreto xxx *“Por el cual se establece 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”*, y se establecen los requisitos sanitarios y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino.

ix. Nombre y firma del responsable de la administración.

- h) Clasificar los medicamentos veterinarios por grupos de acuerdo con su uso e indicación y almacenarlos siguiendo las instrucciones de conservación consignadas en el rotulado y bajo llave.
- i) Los productos biológicos deben ser almacenados y transportados manteniendo la temperatura de refrigeración consignada en el rotulado.
- j) No utilizar sustancias antimicrobianas como promotores de crecimiento, cuando tales sustancias se empleen como agentes terapéuticos en medicina humana o medicina veterinaria, de acuerdo con la reglamentación del ICA vigente.
- k) Los equipos para la administración de los medicamentos deben estar limpios, desinfectados y calibrados.
- l) La disposición final de los envases de medicamentos, biológicos y plaguicidas vacíos, debe efectuarse de acuerdo con el programa de bioseguridad establecido para la granja.
- m) Las agujas que se desechan tras su empleo en la administración de medicamentos y biológicos, deberán ser almacenadas en un recipiente seguro o guardián, el cual debe llevarse a un centro autorizado para su disposición final.
- n) Designar a una persona responsable del almacenamiento, mantenimiento, distribución e inventario de los medicamentos veterinarios y de los biológicos almacenados en la granja.

ARTICULO 14. NOTIFICACION DE EFECTOS INDESEABLES. Cuando se presenten efectos indeseables asociados al uso de un medicamento veterinario o producto biológico, se deberá notificar de inmediato a la oficina del ICA más cercana donde se diligenciará el formato correspondiente.

ARTICULO 15. BUENAS PRÁCTICAS PARA LA ALIMENTACIÓN ANIMAL – BPAA. Todas las granjas dedicadas a la producción porcina, deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Todos los alimentos balanceados utilizados en la alimentación porcina, deben contar con registro ICA.

RESOLUCIÓN N°
()

Por la cual se reglamenta el Título 2 del decreto xxx *“Por el cual se establece 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”*, y se establecen los requisitos sanitarios y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino.

- b) Cuando se utilicen subproductos de la industria alimenticia, productos y subproductos de cosecha se debe garantizar que no representen riesgos para la salud de los animales y para la inocuidad de los productos que de estos se obtengan.
- c) Se prohíbe la alimentación de porcinos con residuos de la alimentación humana y con la mortalidad de las explotaciones avícolas
- d) La utilización de materias primas provenientes de organismos modificados genéticamente, para la elaboración de alimentos para animales deberán contar con la aprobación del ICA, de conformidad con lo dispuesto en las normas que regulen la materia.
- e) En los forrajes y cultivos destinados a la alimentación de los animales, únicamente se deben emplear plaguicidas, fertilizantes y demás insumos agrícolas que cuenten con registro ICA, respetando en todos los casos a que haya lugar los respectivos períodos de carencia, de conformidad con lo dispuesto en las Resoluciones 150 y 3759 de 2003 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.
- f) Cuando se suministren medicamentos veterinarios vía oral utilizando como vehículo el alimento, se deben cumplir las recomendaciones de las Buenas Prácticas para el Uso de los Medicamentos Veterinarios, contempladas en el artículo 10 de la presente resolución.

ARTICULO 16. BIENESTAR ANIMAL. Todas las granjas dedicadas a la producción porcina deben garantizar el bienestar animal, cumpliendo como mínimo con los siguientes requisitos:

- a) Disponer de agua de bebida a voluntad y en condiciones microbiológicas aceptables tales que no afecte la salud de los animales ni la inocuidad de los productos que de ellos se obtenga.
- b) Evitar el maltrato, el dolor, el estrés y el miedo mediante un manejo adecuado del animal.
- c) Para la movilización de los animales no utilizar instrumentos de tipo contundente, corto punzante o eléctrico que puedan causar lesiones y sufrimiento.

RESOLUCIÓN N°
()

Por la cual se reglamenta el Título 2 del decreto xxx *“Por el cual se establece 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”*, y se establecen los requisitos sanitarios y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino.

- d) Las jaulas, corrales, básculas y otro tipo de construcciones o instalaciones para el manejo de los animales, deben garantizar eficiencia y seguridad para éstos y para los operarios.
- e) La castración y demás intervenciones quirúrgicas que se efectúen en la granja, deberán ser realizadas por personal capacitado, bajo condiciones de higiene y seguridad.
- f) Los animales deberán disponer de espacio suficiente para tenderse, descansar y levantarse sin dificultad.
- g) Verificar constantemente las condiciones ambientales de los corrales, jaulas o galpones, de acuerdo a las exigencias fisiológicas de los animales.
- h) Observar diariamente el comportamiento y adaptación de los animales nuevos.

ARTÍCULO 17. PERSONAL. Todo empleador deberá:

- a) Garantizar que todo el personal esté afiliado al régimen de seguridad social según la reglamentación establecida por el Ministerio de la Protección Social.
- b) Documentar mediante procedimientos e instructivos, las labores que se lleven a cabo en cada puesto de trabajo.
- c) Informar al trabajador la prohibición de mantener cerdos en su hogar.
- d) Brindar capacitación permanente en los siguientes temas:
 - Hábitos e higiene personal en el trabajo.
 - Manipulación y aplicación de fármacos, vacunas y desinfectantes.
 - Bioseguridad
 - Seguridad y riesgos ocupacionales.
 - Manejo de alimentos para animales.
 - Manejo y movilización animal.
 - Sanidad y bienestar animal
 - Uso seguro de insumos agropecuarios.
 - Labores propias de cada cargo.

RESOLUCIÓN N°
()

Por la cual se reglamenta el Título 2 del decreto xxx *“Por el cual se establece 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”*, y se establecen los requisitos sanitarios y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino.

- e) Llevar un registro de las capacitaciones que se realicen al personal.
- f) Brindar todos los implementos y ropa necesarios que garanticen la seguridad ocupacional de los trabajadores de acuerdo con las labores desempeñadas y la reglamentación vigente.
- g) Disponer de baños con lavamanos y áreas de alimentación.
- h) Mantener un botiquín de primeros auxilios ubicado en un lugar conocido por todo el personal. Por lo menos un trabajador debe estar capacitado en brindar primeros auxilios en caso que sea necesario.
- i) Deberá realizar auditorias de seguimiento al personal del establecimiento, para constatar el cumplimiento de sus funciones.
- j) Se prohíbe el consumo de carne o subproductos de origen porcino por parte de los trabajadores dentro de las instalaciones de producción.

CAPITULO VI

TRANSPORTE DE PORCINOS EN PIE

ARTÍCULO 18. DEL VEHICULO. Para el transporte de porcinos, los vehículos deben cumplir con los siguientes requisitos:

- a) La estructura del área de carga debe garantizar la seguridad de los animales. No debe presentar aristas, puntas, ni salientes que puedan generar daño o lesión a los mismos.
- b) Los costados del vehículo deben ser lo suficientemente altos para impedir que los cerdos salten y se lastimen.
- c) Todo vehículo que transporte cerdos deben tener techo. Los camiones tipo estaca deben contar con una carpa, que proteja a los animales de las inclemencias del tiempo y asegure una ventilación adecuada.
- d) Las varetas o talanqueras de los camiones tipo estaca deberán estar distribuidas de tal manera que los animales no puedan sacar las extremidades por los espacios de las mismas. Se debe proteger el interior de la carrocería, para evitar golpes particularmente a nivel de los cuartos traseros de los animales.

RESOLUCIÓN N°
()

Por la cual se reglamenta el Título 2 del decreto xxx *“Por el cual se establece 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”*, y se establecen los requisitos sanitarios y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino.

- e) Los pisos deben tener características anti-deslizantes, acondicionados con rejillas desmontables que faciliten su lavado y desinfección.
- f) Los pisos no deben tener huecos ni hendiduras por donde pueda caer una extremidad y deben ser lo bastante sólidos para resistir el peso de los animales. También deben estar diseñados de tal forma que impida el derramamiento de orina y heces en las vías.
- g) Los pisos del vehículo deben estar al nivel de las plataformas de descarga.
- h) En el caso de vehículos de pisos se exige una altura de por lo menos 30 cm. por encima del animal.
- i) Se requiere establecer condiciones de infraestructura que eliminen el uso de tamo, heno, cascarilla de arroz u otro material orgánico como cama para los animales, para facilitar la higiene y desinfección.
- j) Las dimensiones de las puertas deben garantizar el paso de los cerdos con seguridad y sin causarles traumatismos.
- k) Los camiones deberán contar con mecanismos de separación física que impida el hacinamiento, los amontonamientos y agresiones entre los animales durante el transporte. Se podrán utilizar paneles móviles para la creación de compartimentos separados, adaptables al tipo, tamaño, número y necesidades de los animales.
- l) Los vehículos de transporte jamás deberán estar completamente cerrados. Se debe garantizar una ventilación adecuada que asegure el bienestar de los animales en función de la duración del trayecto, el vehículo utilizado, las condiciones atmosféricas y densidad de carga, incluso cuando el vehículo esté parado.
- m) Todo vehículo destinado al transporte de cerdos, deberán contar con uno o varios depósitos de agua en función de su capacidad de carga conectados a un dispositivo que permita beber en el interior del compartimiento, así como con bebederos fijos o móviles.

RESOLUCIÓN N°
()

Por la cual se reglamenta el Título 2 del decreto xxx *“Por el cual se establece 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”*, y se establecen los requisitos sanitarios y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino.

- n) El equipo utilizado para la hidratación de los animales deberá sujetarse a una parte fija del vehículo, y estar construido de tal forma que no lastimen a los animales. Además deberá limpiarse y desinfectarse, antes y después de cada utilización.
- o) El vehículo solo podrá ser utilizado para el transporte de cerdos, transcurridas 24 horas después de haber estado en la planta de beneficio o de haber transportado animales de la misma especie o de otra.

ARTÍCULO 19. DE LOS TRANSPORTADORES. Los transportadores deben cumplir con las siguientes condiciones y requisitos:

- a) El conductor o sus ayudantes no deben ingresar a la zona de producción de las explotaciones porcícolas.
- b) Conducir con prudencia, sin girar ni frenar bruscamente, reduciendo al mínimo los movimientos descontrolados de los animales, las curvas deben ser tomadas en forma suave y lentamente, con una velocidad máxima de entre 50 y 60 kilómetros por hora.
- c) El conductor debe ir acompañado durante el viaje por una segunda persona que esté pendiente del bienestar y atención de los animales, vigilándolos con regularidad.
- d) Para conducir un vehículo para el transporte de cerdos en pie, se requiere de un certificado especial que acredite la competencia para llevar a cabo esta actividad. Este certificado será expedido por el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA o la institución que este autorice,
- e) El conductor deberá establecer el plan de viaje que considere entre otros aspectos, el tipo de animal transportado, la duración del viaje, lugares de descanso, ruta más corta y estado de la vía.
- f) Establecer planes de contingencia frente a situaciones de emergencia para reducir de esta manera el estrés durante el transporte.
- g) El conductor debe portar durante el transporte de animales los siguientes documentos:
 - Guía sanitaria de movilización de animales, expedida por el ICA.

RESOLUCIÓN N°
()

Por la cual se reglamenta el Título 2 del decreto xxx *“Por el cual se establece 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”*, y se establecen los requisitos sanitarios y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino.

PARAGRAFO 1. Los anteriores requisitos se cumplirán sin perjuicio de las otras disposiciones en la materia establecidas por el Ministerio de Transporte, el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural o el ICA.

PARAGRAFO 2. Duración del recorrido: el tiempo máximo de viaje no puede superar las ocho horas. En el caso de requerir un tiempo de transporte mayor al mencionado anteriormente, se debe proporcionar descanso y agua dentro del vehículo antes de continuar el viaje.

ARTICULO 20. DEL PRODUCTOR: Con respecto al transporte de animales, los propietarios son responsables de:

- a) No enviar animales enfermos, débiles o en avanzado estado de gestación.
- b) Los animales no deben alimentarse antes de ser transportados.
- c) Los animales deberán embarcarse en medios de transporte que hayan sido limpiados, desinfectados y que cumplan con las condiciones establecidas.
- d) Seleccionar los animales aptos para viajar.
- e) Evitar que durante el embarque y desembarque los animales sean obligados a moverse por medio de la utilización de instrumentos de eléctricos o contundentes.
- f) Al transportar animales de una etapa productiva a otra por medio de vehículos, el establecimiento deberá contar con un sistema adecuado de eliminación o tratamiento de las camas empleadas para este fin.

CAPÍTULO VII

ASPECTOS AMBIENTALES

ARTICULO 22. Requisitos ambientales. Toda granja de producción porcina, deberá cumplir con la reglamentación ambiental vigente relacionada con el subsector, teniendo en cuenta el tipo de impacto que pueda ejercer sobre el entorno. Complementariamente todos los predios dedicados a la producción porcina deben cumplir como mínimo con los siguientes requisitos:

RESOLUCIÓN N°
()

Por la cual se reglamenta el Título 2 del decreto xxx *“Por el cual se establece 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”*, y se establecen los requisitos sanitarios y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino.

- a) Previo a la instalación y funcionamiento de las instalaciones porcícolas, se requiere el trámite de la Licencia Ambiental, de conformidad con lo dispuesto por los Decreto 1753 de 1994 y el Decreto 1220 del 2005.
- a) Para la implementación del Plan de Saneamiento Ambiental cada explotación deberá instaurar las siguientes acciones:
- Establecer un Protocolo Estandarizado de higiene y desinfección.
 - Implementar un programa de uso racional del agua en las actividades de la granja.
 - Mantener limpios y controlados los sistemas de bebederos y cañerías para evitar pérdidas de agua.
 - Contar con un sistema de canalización de aguas lluvia de techos y patios para impedir contaminación con aguas residuales.
 - Conducir las excretas líquidas en canales cerrados hasta el sitio de almacenamiento y tratamiento.
 - Todo residuo biológico como cadáveres, placentas, colas, colmillos, fetos, fragmentos de orejas, testículos y otros despojos debe ser dispuestos en una fosa impermeable con cierre hermético, considerando un respiradero. Este debe instalarse en sitios alejados de fuentes hídricas, de colectores de aguas naturales o de aguas lluvias .Se acepta como alternativa, la incineración bajo las condiciones técnicas establecidas en las normas vigentes.
 - Implementar un sistema de separación de excretas líquidas y sólidas.
 - Los sitios de almacenamiento de las fracciones sólidos y líquidos de las excretas preferiblemente deben quedar por fuera de la cerca perimetral y estar protegido de la lluvia y de la acción del viento. Este sistema deberá contar con una capacidad adecuada que permita el correcto almacenamiento de acuerdo a la cantidad de efluentes producidos y su disposición final.
 - Las condiciones de almacenamiento de las excretas deben evitar el escurrimiento a recursos hídricos superficiales y la lixiviación a recurso hídricos subterráneo.
- b) Implementar sistemas de tratamiento para las excretas líquidas como: biodigestores, lagunas de estabilización, o programas de fertilización con porquinaza de acuerdo con las condiciones particulares de la granja.

RESOLUCIÓN N°
()

Por la cual se reglamenta el Título 2 del decreto xxx *“Por el cual se establece 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”*, y se establecen los requisitos sanitarios y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino.

- c) Establecer sistemas para el tratamiento de las excretas sólidas como: compostaje, lombricultura, abono seco o alimentación para otras especies.
- d) Estos sistemas de tratamiento, deberán estar acordes a las recomendaciones descritas en la Guía Ambiental para el Subsector Porcícola del Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial.
- e) Para el traslado de excretas líquidas o sólidas fuera del predio, se deben implementar sistemas de transporte que eviten derrames o escurrimientos.
- f) Llevar un registro de las salidas de excretas que indique el destinatario, su ubicación, la cantidad transportada.
- g) Determinar acciones para disminuir los olores generados en la explotación, en cumplimiento a lo establecido en el decreto 948 de 1995.
- h) Someter todo residuos orgánicos domésticos a un sistema de tratamiento, de acuerdo a lo descrito en la Guía Ambiental para el Subsector Porcícola del Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial.

ARTÍCULO 23. Importaciones de terceros países. Para el ingreso de porcinos al territorio nacional, los animales procedentes de un país tercero deberán acompañarse de un certificado expedido por la autoridad sanitaria del país exportador, que certifique que los animales procedan de una granja que cumpla con los requisitos sanitarios exigidos por el ICA en la presente resolución.

Parágrafo 1: El ICA se encargará de verificar en coordinación con la autoridad nacional competente del país de origen que los establecimientos de procedencia cumplan con las normas estipuladas por la legislación colombiana.

ARTÍCULO 23. Sanciones. Las sanciones a la presente Resolución se aplicarán de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 1840 de 1994 y en las disposiciones pertinentes del Ministerio del Transporte.

ARTÍCULO 24. Vigencia y aplicación. Para el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Resolución se concede un plazo de tres (3) años.

RESOLUCIÓN N°
()

Por la cual se reglamenta el Título 2 del decreto xxx *“Por el cual se establece 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”*, y se establecen los requisitos sanitarios y de inocuidad en la producción primaria de ganado porcino.

Comuníquese, publíquese y cúmplase.
Dada en Bogotá D.C. a los del mes de el año 2007

ANDRÉS RAFAEL VALENCIA PINZÓN
Gerente General