



MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

RESOLUCIÓN NÚMERO 0000240 DE 2013

(31 ENE. 2013)

Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles

EL MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

En ejercicio de sus atribuciones legales, en especial, las conferidas en las Leyes 9 de 1979 y 170 de 1994 y el numeral 30 del artículo 2 del Decreto – Ley 4107 de 2011 y en desarrollo del Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 y 2270 de 2012 y,

CONSIDERANDO

Que mediante Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 y 2270 de 2012, se estableció el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, destinados para el consumo humano y se fijaron los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.

Que por Decreto 2270 de 2012, se actualizó el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, destinados para el consumo humano en todo el territorio nacional, establecido mediante el Decreto 1500 de 2007.

Que conforme con dicha actualización, se hace necesario establecer el reglamento técnico contenido de los requisitos sanitarios que deben cumplir las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles, en aras de proteger la salud y seguridad humana y prevenir las prácticas que puedan inducir a error o engaño a los consumidores, sustituyendo así los reglamentos contenidos en las Resoluciones 2905 y 4282 de 2007, expedidas por el entonces Ministerio de la Protección Social.

Que el reglamento técnico que se establece con la presente resolución fue notificado a la Organización Mundial del Comercio – OMC, mediante documento identificado con las firmas G/SPS/N/COL/237 y G/TBT/N/COL/176 del 28 y 29 de junio de 2012 respectivamente.

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE

TÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. Objeto. La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos sanitarios que deben cumplir las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de

Continuación "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

carne y productos cárnicos comestibles y los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, importación o exportación y el transporte de la carne y productos cárnicos comestibles, provenientes de las mencionadas especies, con el fin de proteger la salud y la seguridad humana y prevenir las prácticas que puedan inducir a error o engaño a los consumidores.

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

1. Las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades en los establecimientos dedicados al beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización y expendio de carne y productos cárnicos comestibles provenientes de las especies bovina, bufalina y porcina, destinados para el consumo humano.
2. Las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades de transporte de carne y productos cárnicos comestibles provenientes de las especies bovina, bufalina y porcina, destinados para el consumo humano.
3. Las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades de importación o exportación y que cuenten o no con establecimientos para el desarrollo de dicha actividad.
4. La carne y productos cárnicos comestibles provenientes de las especies bovina, bufalina y porcina, destinados para el consumo humano que se comercialicen en todo el territorio nacional.

Artículo 3. Definiciones. Para efectos de la aplicación de lo dispuesto en la presente resolución, se tendrán en cuenta las definiciones previstas en el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, 3961 de 2011 y 917 y 2270 de 2012 y las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Igualmente se tendrán en cuenta las siguientes definiciones:

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

Búfalos: Búfalos domésticos cuya introducción haya sido autorizada al país por el Gobierno Nacional y que han sido destinados para el consumo humano.

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

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

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

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

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

Dr
Alvarez

Continuación "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

TÍTULO II

LAS PLANTAS DE BENEFICIO ANIMAL DE CATEGORÍA NACIONAL PARA BOVINOS Y BUFALINOS

CAPÍTULO I ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA

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

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

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

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

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

1. Contar con áreas independientes que aseguren el desarrollo de las operaciones bajo condiciones higiénicas, evitando la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles.
2. Funcionar y mantenerse en forma tal que se evite la contaminación del producto.
3. Dentro de las instalaciones de la planta de beneficio no podrán existir otras construcciones, viviendas o industrias ajenas a los procesos industriales de la carne.
4. Las instalaciones deben ser cerradas y las respectivas construcciones sólidas; mantenerse en buen estado de conservación, tener dimensiones suficientes para permitir el procesamiento, manejo y almacenamiento, de manera que no se produzca contaminación del producto y se impida el ingreso de plagas.
5. El diseño de la sala debe tener flujo unidireccional, en secuencia lógica del proceso desde el ingreso de los animales hasta su despacho, evitando retrasos y flujos cruzados.

Continuación "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

6. Contar con energía eléctrica y un plan de contingencia que garantice el funcionamiento de las áreas y secciones a fin de mantener la inocuidad del producto.
7. Las instalaciones deben contar con acabados en material sanitario y zonas lo suficientemente amplias para permitir el desarrollo de las operaciones que se realizan en la planta de beneficio y la adecuada manipulación del producto, y mantenerse en buen estado de funcionamiento.
8. Los pisos deben construirse con materiales resistentes y acabados sanitarios, con una pendiente suficiente que permita el desagüe hacia los sifones, los cuales estarán protegidos por rejillas de material sanitario.
9. Las paredes deben construirse con materiales resistentes y acabados sanitarios, con uniones redondeadas entre paredes, entre estas y el piso, y diseñadas y construidas para evitar la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.
10. Los techos, rieles, lámparas y demás instalaciones suspendidas deben estar diseñados y contruidos de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, reduzcan la condensación y con acabados en materiales sanitarios que impidan los desprendimientos de partículas.
11. Las plataformas y sus accesorios, deben estar diseñados con material resistente, con acabados sanitarios y ubicarse de tal forma que eviten la contaminación del producto o dificulten el flujo regular del proceso.
12. Las puertas deben estar contruidas con material resistente con acabados en material sanitario, contar con un sistema que garantice que permanezcan cerradas. El espacio entre las puertas exteriores y los pisos no deben permitir el ingreso de plagas.
13. Las ventanas deben estar contruidas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, faciliten su limpieza, desinfección y eviten el ingreso de plagas y partículas.
14. Las áreas donde se procesan, manipulan o almacenan carne y productos cárnicos comestibles, deben estar separadas de las áreas de productos no comestibles para evitar la contaminación cruzada.
15. Cada área o sección debe encontrarse claramente señalizada en cuanto a accesos, circulación, servicios, seguridad, entre otros.
16. Contar con áreas independientes que garanticen el bienestar de los animales y el desarrollo del proceso de beneficio bajo condiciones higiénicas, evitando la contaminación de la carne y de los productos cárnicos comestibles.
17. Estar cerrada en todo su perímetro por un cerco, que puede ser malla, reja, muro u otro material resistente, suficientemente alto u otro sistema que impida la entrada de animales, personas y vehículos, sin el debido control.

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

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

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

Handwritten signature and initials:
 [Signature]
 NP2013

Continuación "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

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

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

1. La iluminación no debe alterar colores ni generar sombras inadecuadas.
2. La intensidad de la luz no debe ser menor de:
 - 2.1. 550 lux en todos los puntos de inspección, salas de sacrificio, procesamiento o deshuese y áreas en las que se trabaje con cuchillos, rebanadoras, molinos y sierras.
 - 2.2. 220 lux en otras áreas de trabajo como almacenamiento, lavamanos y filtros sanitarios.
 - 2.3. 110 lux en las demás áreas.
3. Las lámparas deben estar protegidas adecuadamente para evitar la contaminación de la carne o los productos cárnicos comestibles en caso de ruptura o cualquier accidente.

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

1. Sanitarios y vestieres. Deberán:

- 1.1. Mantenerse en condiciones sanitarias y en buen estado de funcionamiento.
- 1.2. Los vestieres deben contar con las facilidades para que el personal pueda realizar el cambio de ropa.
- 1.3. Los vestieres y sanitarios deben estar ubicados convenientemente con respecto al lugar de trabajo.
- 1.4. Los sanitarios no deben estar ubicados dentro de las áreas de proceso.
- 1.5. Debe existir separación física entre vestieres y sanitarios.
- 1.6. Los sanitarios deben estar dotados de lavamanos, inodoros, orinales y duchas.
- 1.7. Los lavamanos deben estar dotados con agua potable, un sistema para el secado de manos, jabón y desinfectante o cualquier elemento que cumpla la función de lavar y desinfectar las manos.
- 1.8. Por cada veinte (20) personas, debe existir al menos un sanitario. Los sanitarios deberán estar separados e identificados por género.
- 1.9. Debe contar con recipientes para depósito de residuos en material sanitario.
- 1.10. Las paredes, techos y pisos de las instalaciones deben ser de material sólido y con acabados sanitarios.
- 1.11. Los casilleros o sistemas empleados para el almacenamiento o disposición de la dotación deben ser de uso exclusivo para esta y su diseño debe permitir la circulación de aire.
- 1.12. El área de los vestieres debe disponer de los elementos necesarios y en cantidad suficiente para evitar la contaminación de la dotación.
- 1.13. Contar con una instalación para el lavado, desinfección y almacenamiento de delantales con colgadores construidos en material sanitario.
- 1.14. Los sistemas de ventilación y sistemas de extracción de olores no deben estar dirigidos a las áreas de proceso o a otras áreas en donde pueda generar riesgo de contaminación.

Continuación "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

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

2. Filtros sanitarios.

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

- 2.1. Un sistema adecuado para el lavado y desinfección de botas.
- 2.2. Lavamanos de accionamiento no manual, provisto con agua potable, jabón, desinfectante y un sistema adecuado de secado.
- 2.3. Su diseño, ubicación y uso debe prevenir la contaminación cruzada.

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

- 3.1. Lavamanos de accionamiento no manual, provisto de sistema de lavado, desinfección y secado de manos.
- 3.2. Sistema que garantice la desinfección de cuchillos, chairas, sierras y otros utensilios con agua a temperatura mínima de 82.5°C, u otro sistema de desinfección equivalente.

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

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

1. Contar con áreas para el manejo de los productos cárnicos no comestibles y decomisos, cuyas características estructurales y sanitarias aseguren el acopio, desnaturalización cuando se requiera, proceso y despacho de los mismos, sin que se constituyan en fuente de contaminación para los productos comestibles y para las demás áreas de la planta de beneficio animal de categoría nacional.
2. Contar con un sistema de incineración para el manejo de los animales completos o partes de animales decomisados, que por sus características de riesgo no puedan ser utilizados en procesos de industrialización, siempre y cuando se de cumplimiento en lo pertinente al Decreto 4126 de 2005 y la Resolución 1164 de 2002 o la norma que los modifique o sustituya.
3. La planta es responsable de la evacuación, transporte externo y disposición final de los residuos y deberá contar con registros para su verificación. El establecimiento podrá contratar con un gestor de residuos sólidos.

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

Continuación "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

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

1. El tanque de almacenamiento debe ser construido o revestido en materiales que garanticen la potabilidad del agua con una capacidad mínima para operar durante un (1) día de proceso, a razón de 500 litros por animal, o una cantidad menor si cumple el objetivo de inocuidad del proceso y del producto.
2. Disponer de un plano del sistema hidráulico de la planta y contar con el manual para su operación.
3. Disponer de agua potable con presión adecuada para el desarrollo de las operaciones del proceso y las actividades de limpieza y desinfección.
4. Solamente se permite el uso de agua no potable, cuando la misma no ocasione riesgos de contaminación de la carne y productos cárnicos comestibles; como en los casos de generación de vapor indirecto o refrigeración indirecta. En estos casos, los sistemas de redes estarán diseñados e identificados de manera tal que se evite la contaminación cruzada con el agua potable.

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

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

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

Artículo 15. Estado de salud. El personal manipulador debe acreditar su aptitud para manipular alimentos mediante reconocimiento médico, soportado por el examen físico y clínico que debe efectuarse como mínimo una vez al año o cada vez que se considere necesario, por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen.

Los documentos soporte deben reposar en la sede de trabajo del manipulador 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 directa o indirectamente por personal que posea o se sospeche que padezca una enfermedad susceptible de transmitirse a los alimentos o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que pueda generar un riesgo de este tipo, deberá comunicarlo a la empresa para que sea reubicado temporalmente en otra área que no represente riesgo para la inocuidad del producto.

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

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

Continuación "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

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

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

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

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies en contacto con éste.
2. Usar ropa de trabajo de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento, sin bolsillos ubicados en el exterior.
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 la limpieza y desinfección de la ropa son responsabilidad del respectivo establecimiento, pudiendo realizarlas dentro de las instalaciones de la planta, en cuyo caso se contará con un área de lavandería o podrá contratarse el respectivo servicio.
5. El manipulador de alimentos no puede salir e ingresar del establecimiento vestido con la ropa de trabajo.
6. Lavarse y desinfectarse las manos, antes de comenzar su labor, cada vez que salga y regrese al área asignada, después de manipular cualquier material u objeto que pueda representar un riesgo de contaminación para el alimento.
7. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas.
8. No se permite el uso de maquillaje.
9. El manipulador deberá contar con todos los elementos de protección, según la actividad desarrollada.
10. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso será obligatorio el uso de tapabocas, que cubra nariz y boca mientras se manipula el alimento.
11. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
12. Al personal no se le permite usar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras realice sus labores. En caso de utilizar lentes, deben asegurarse.
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, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de estos no exime al operario de la obligación de lavarse y desinfectarse las manos.
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. La empresa debe asegurar que el personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa sea excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
17. Los manipuladores no deben sentarse ni acostarse en lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.
18. La empresa es responsable de suministrar la ropa de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria cada vez que se requiera.

Continuación "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

19. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se deben ubicar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su aplicación durante la manipulación de los alimentos.
20. Las personas que actúen en calidad de visitantes de las áreas de fabricación, diferentes al personal manipulador de la carne y productos cárnicos comestibles deben cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas en la presente reglamentación. Para lo cual la empresa debe proveer los elementos necesarios.
21. El personal no podrá transitar de un área de mayor riesgo de contaminación a una de menor riesgo, salvo en aquellos casos en los cuales se demuestren e implementen procedimientos adecuados de mitigación.

Artículo 18. Instalaciones, equipos y utensilios. Las instalaciones, los equipos y utensilios, deben evitar la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles, facilitar las labores de limpieza y desinfección y permitir el desarrollo de las operaciones propias del proceso, así como la inspección. Igualmente, los equipos y utensilios, deben ser diseñados, construidos, instalados y mantenidos, cumpliendo las condiciones sanitarias para su funcionamiento.

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

1. Área de ingreso.
2. Área de corrales.
3. Sala de sacrificio y faenado.
- 3.1 Área de insensibilización, sangría e intermedia o de procesamiento.
- 3.2 Área de terminación o salida.
4. Área de refrigeración y/o congelación.
5. Área de desposte. Si la planta de beneficio animal de categoría nacional realiza ésta actividad.
6. Área de despacho.
7. Otras instalaciones.

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

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

1. Las vías interiores deben ser de superficie dura, tratada o pavimentada a fin de controlar el levantamiento de polvo debido a las operaciones.
2. Contar con un sistema de desinfección, para los vehículos que transportan animales al ingreso y salida de la planta de beneficio animal de categoría nacional.
3. La zona de desembarque de animales debe comunicarse directamente con el corral de recepción.
4. La rampa de desembarque debe ser de materiales lavables, desinfectables, con pisos antideslizantes y con una pendiente que garantice el bienestar animal.
5. La superficie del piso y paredes deberá garantizar el bienestar animal.
6. La planta de beneficio debe contar con una sección para el lavado de vehículos, la cual deberá estar ubicada de tal forma que no genere riesgo de contaminación para el proceso de beneficio. Si durante el ingreso a la planta de beneficio se detectan animales sospechosos de enfermedades infectocontagiosas, el vehículo debe ser lavado y desinfectado cumpliendo con el procedimiento documentado el cual debe involucrar la disposición adecuada de los residuos líquidos y sólidos resultantes de ésta actividad.

Continuación "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

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

1. Requisitos Generales.

- 1.1. Disponer de corrales independientes de recepción, sacrificio y observación, los cuales deben estar identificados, numerados y contar con plataformas elevadas de observación. Su capacidad debe estar de acuerdo al volumen de sacrificio.
- 1.2. Para la ubicación de los corrales se debe garantizar una separación entre éstos y la planta de proceso, con el fin de evitar contaminación para el producto.
- 1.3. Los pasillos o calles de distribución de los corrales deben ser construidos en materiales lavables, desinfectables, con pisos antideslizantes y tener un ancho que permita un flujo de los semovientes y operarios.
- 1.4. Las divisiones de los corrales, deben ser de material sanitario, sin aristas salientes ni punzantes.
- 1.5. Contar con bebederos de material sanitario, con o sin carga automática de agua que garantice la inocuidad del producto, la cual debe cumplir con los criterios de agua para uso industrial, de conformidad con lo establecido en el Decreto 1594 de 1984 o la norma que lo adicione, modifique o sustituya.
- 1.6. Contar con instalaciones o utensilios para la alimentación en caso de requerirse y contar con el respectivo procedimiento.
- 1.7. Los pisos de los corrales deben ser de materiales lavables, desinfectables, sin salientes y con una pendiente adecuada orientada hacia los desagües.
- 1.8. Los corrales de observación deben disponer de desagües propios que impidan el escurrimiento de líquidos hacia otros corrales.
- 1.9. La distribución de los corrales debe impedir el entrecruzamiento entre animales sanos y sospechosos de enfermedades.
- 1.10. Contar con iluminación artificial o natural, de buena calidad y de intensidad suficiente para asegurar que se realicen las actividades de inspección ante-mortem y se mantengan las condiciones de limpieza de los corrales.
- 1.11. Estar construidos de tal forma que se eviten las lesiones de los animales y operarios durante la movilización o estadía en los mismos.

2. Requisitos específicos.

- 2.1. Corral de Recepción. La capacidad de este corral se calculará con el espacio suficiente por animal y como mínimo 2 m². Este corral tendrá comunicación con los corrales de sacrificio y de observación.
- 2.2. Corral de Sacrificio. Su capacidad se calculará contando con el espacio suficiente por animal y como mínimo 2 m² y deberá estar acorde al volumen de sacrificio de la planta. Para asegurar el bienestar de los animales, cuando se requiera por bienestar animal, estos corrales deberán contar con cubierta.
- 2.3. Corral de Observación. Su diseño debe cumplir con los siguientes requisitos:
 - a. Estar construido en material sólido, resistente, con acabados sanitarios y techo.
 - b. Las paredes deben tener una altura que garantice el aislamiento de los demás animales y corrales. Las uniones entre estas y los pisos deberán diseñarse de modo que faciliten la limpieza y desinfección.
 - c. Debe permitir realizar el examen clínico y la toma de muestras.
 - d. Los líquidos procedentes de este corral deberán desaguar directamente al colector sin cruzarse con los desagües de los pasillos o de otras secciones del establecimiento.
- 2.4. Baño para ganado. Se llevará a cabo mediante un sistema que lave uniformemente todo el animal y empleando para ello agua para uso industrial.
- 2.5. El lavado del semoviente debe ser suspendido a una distancia que garantice el escurrimiento, antes de ingresar a la trampa de aturdimiento.
- 2.6. Mangas de acceso. La manga de acceso al área de sacrificio debe estar construida con materiales lavables, desinfectables y su diseño no presentará

Continuación "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

aristas salientes o punzantes. Además, el piso debe ser antideslizante.

3. Requisitos para las operaciones.

- 3.1. Los animales deben ingresar al establecimiento con un tiempo mínimo de 6 horas de antelación al beneficio para permitir la inspección ante-mortem, la evacuación de materia fecal y el descanso.
- 3.2. Al ganado que por alguna circunstancia permanezca en la planta de beneficio por un lapso superior a 24 horas, se le debe proveer de alimento. No podrán permanecer sin ser beneficiados por un tiempo superior a 48 horas.
- 3.3. El corral de observación permanecerá cerrado con llave, bajo la responsabilidad del inspector oficial. Los equipos e instrumentales existentes en ellos, sólo podrán usarse en estas instalaciones.

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

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

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

1. Requisitos de las instalaciones.

- 1.1. El diseño y construcción de las instalaciones debe permitir el desarrollo de las actividades de inspección.
- 1.2. El diseño y dimensión debe estar acorde con el volumen de animales a ser beneficiados. La velocidad del sacrificio debe garantizar que el sangrado se lleve a cabo rápida y eficazmente.
- 1.3. Para la insensibilización, se debe contar con un cajón de insensibilización construido en materiales sólidos y sanitarios, con piso antideslizante y con la inclinación adecuada. Equipado con un sistema que asegure su sujeción y que permita la salida expedita y no violenta del animal insensibilizado. En todo caso, durante la insensibilización se debe garantizar el bienestar animal.
- 1.4. Disponer de un sistema de recolección higiénico de sangre. En aquellos casos que la sangre sea destinada para el consumo humano su manejo debe ser independiente y verificado por la autoridad sanitaria.
- 1.5. El sistema de escurrimiento de la sangre estará diseñado de forma tal que ésta no vaya hacia otras secciones o áreas.
- 1.6. Las instalaciones para la recolección de la sangre deben permitir su evacuación y conducción permanente a las instalaciones apropiadas para su almacenamiento, proceso y despacho. Éstas deben garantizar un manejo seguro de manera que se prevenga la contaminación cruzada.

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 ser acordes con el volumen del beneficio.
- 2.2. Los métodos de insensibilización empleados deben garantizar que se atenúe el sufrimiento de los animales. Podrán utilizarse:
 - a. Electronarcosis.
 - b. Narcosis con gas.
 - c. Conmoción cerebral con o sin vástago cautivo, accionado en forma neumática.

Continuación "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

- d. Cualquier otro método que por bienestar animal sea recomendado por los organismos internacionales de referencia.
- 2.3. Contar con dispositivos para elevar o izar el animal con una capacidad y velocidad adecuada que aseguren el rápido izamiento al riel de sangría y continuar con el proceso.
- 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. Adicionalmente, deberán estar a una altura tal, que el extremo inferior del animal guarde la distancia con el piso y evite la contaminación por contacto.
- 2.5. El sistema de rieles debe estar construido en material sanitario y mantenerse libre de óxido y suciedad.
- 2.6. El sistema de riel de la línea de sacrificio debe diseñarse de manera que haya un constante avance de los animales y se evite la contaminación cruzada.
- 2.7. El almacenamiento y transporte de ganchos y poleas no deben generar contaminación para la carne y productos cárnicos comestibles.
- 2.8. Los cuchillos deben ser construidos en material sanitario y serán exclusivos para cada una de las actividades, por lo que no se podrá utilizar un mismo cuchillo para dos o más actividades.
- 2.9. Se debe disponer de lavamanos, esterilizadores de cuchillos y chairas o afiladores de cuchillos.
- 2.10. Los ganchos en contacto con el animal deben ser de material sanitario.
3. **Requisitos de las operaciones.** La insensibilización de los animales se realizará en el sitio destinado para tal fin.

Artículo 25. Sección intermedia o de procesamiento. En esta sección se realizarán las operaciones de faenamiento posteriores a la sangría hasta el eviscerado y para el efecto se deberá cumplir con los siguientes requisitos:

1. Requisitos de las instalaciones.

- 1.1. Contar con áreas cuya ubicación, diseño y dimensiones estén acorde con el volumen de animales a ser beneficiados y eviten la contaminación cruzada durante las operaciones.
- 1.2. Contar con áreas separadas para el desarrollo de las siguientes operaciones:
- Lavado y preparación de cabezas.
 - Deshuesado de cabezas, cuando esta operación se realiza en el establecimiento.
 - Limpieza del aparato digestivo y la ulterior preparación del mismo.
 - Limpieza y preparación de las vísceras rojas.
 - Lavado y escaldado de patas y manos.
 - Preparación y almacenamiento de grasas comestibles, cuando esta operación se realiza en el establecimiento.
- 1.3. El diseño y construcción de las instalaciones deberá permitir el desarrollo de las actividades de inspección.

2. Requisitos de los equipos y utensilios.

- 2.1. Los equipos y utensilios deben ser construidos en material sanitario y su diseño evitará la contaminación.
- 2.2. Los equipos y utensilios mínimos necesarios requeridos son:
- Rieles aéreos, plataforma, polipasto de transferencia, espernancador de piernas.
 - Equipos o utensilios para corte de patas.
 - Plataformas para el desollado en suspensión.
 - Mesones y colgadores para la inspección.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

Continuación "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

- e. Sierra partidora de pecho o utensilio para dicho corte, de acuerdo al volumen de sacrificio.
- f. Plataforma de evisceración.
- g. Conductos o medios de traslado de los órganos a las salas de productos comestibles.
- h. Conducto o sistema de comunicación con la sala de pieles, que evite el riesgo de contaminación de la carne y productos comestibles.
- i. Conductos o medios de traslado de los productos no comestibles a las salas de almacenamiento de los mismos.
- j. Descornador de cabezas.

2.3. El equipo mínimo en las salas de productos cárnicos comestibles será el siguiente:

- a. Mesones de material sanitario con diseño que evite la contaminación y cuyas dimensiones deben ser acordes con el volumen de beneficio.
- b. Sistema para lavar estómagos, que disponga de agua potable con desagües directos a la red.
- c. Tanques o escaldadores de estómago que deberán ser metálicos, inalterables y conectados a la red de agua fría y caliente con desagües directos a la red general.
- d. Lavaderos y mesones de desposte para cabezas, si esta operación se realiza dentro del establecimiento.
- e. Sistema de extracción de pezuñas, escaldado y pelado de patas.
- f. Sistema para conducción de los productos cárnicos comestibles, hechos en material sanitario que permitan un fácil lavado y desinfección.
- g. El manejo de los decomisos se debe realizar según lo establecido en la legislación vigente.
- h. Sistema para el lavado e inspección de cabezas.

3. Requisitos para las operaciones.

- 3.1. El corte de la cabeza se realizará tomando las medidas necesarias para impedir que se derrame el contenido del tubo digestivo y garantizando que se evite la contaminación cruzada en la canal. En todos los casos se retirará la piel.
- 3.2. La cabeza deberá lavarse a presión por tráquea y nariz para eliminar los restos de sangre y otros contaminantes.
- 3.3. Las partes comestibles de la cabeza deben ser obtenidas en la planta de beneficio en una instalación apropiada con el propósito de reducir la contaminación de la carne, cuando se realice esta operación en el establecimiento.
- 3.4. Las distintas partes del animal tales como canal, cabeza, extremidades, vísceras rojas y blancas, deberán contar con un sistema de identificación correlativa que no se confunda ni se pierda su identificación. Además, se deberá contar con un sistema de transporte donde se permita la inspección y su posterior traslado a las áreas de proceso respectivas.
- 3.5. El corte de manos y patas se realizará desarticulándose a nivel de las articulaciones carpo-metacarpianas y tarso-metatarsianas y se efectuará en el riel de faenamiento.
- 3.6. Contar con un sitio para inspección de manos y patas.
- 3.7. Embolsado y anudado de recto o sistema que evite la contaminación de la canal.
- 3.8. El desollado se debe realizar con el animal en suspensión, y se debe garantizar la conducción del cuero hacia el cuarto de almacenamiento evitando la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles.
- 3.9. Una vez desollado la res se procederá al corte del pecho (esternón) y se continuará con la abertura del animal con un corte a nivel de la sínfisis isquio pubiana, avanzando por la línea ventral (línea blanca), longitudinalmente.
- 3.10. Durante la evisceración de los órganos abdominales, se debe prevenir y evitar la descarga de cualquier material procedente del esófago, rumen, de los intestinos o del recto, de la vesícula biliar, vejiga urinaria, útero y ubre.
- 3.11. La evisceración se realizará con el esófago y el recto incluidos y ligados, antes de que hayan transcurrido 30 minutos después del desangrado.

Continuación "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

- 3.12. La evisceración de las vísceras torácicas, corresponderá a la extracción desde el tórax de los pulmones, tráquea, corazón y grandes vasos, mediante corte de los ligamentos y separación del músculo diafragma.
- 3.13. El retiro de los subproductos comestibles de la canal debe hacerse cuidadosamente para evitar su contaminación, no pudiendo en ningún momento tener contacto con el piso o superficies contaminadas.
- 3.14. Se debe retirar el cordón espermático, el pene y los testículos de la canal.
- 3.15. El traslado de los productos cárnicos comestibles desde el área respectiva se desarrollará de forma tal que se evite cualquier riesgo de contaminación.
- 3.16. El manejo de los productos cárnicos no comestibles, debe asegurar que el acopio, proceso y despacho no constituyan fuente de contaminación para los productos cárnicos comestibles.

Artículo 26. Área de terminación y salida. En ésta área se realizan 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 misma. Estará conformada por:

1. Área de acondicionamiento de la canal.
2. Cuartos de refrigeración, de congelación (cuando se realice esta actividad) y almacenamiento.
3. Sala de desposte, cuando se realice esta actividad.
4. Área de despacho.

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

1. Requisitos de las instalaciones.

- 1.1. La ubicación, diseño y dimensiones de las instalaciones deben estar acorde con el volumen de animales beneficiados y evitar la contaminación cruzada durante las operaciones.
- 1.2. El diseño y construcción de las instalaciones y equipos debe permitir el desarrollo de las actividades de inspección.
- 1.3. El acceso a esta zona será a través de puertas que no se abran en forma directa desde el exterior de la planta.

2. Requisitos de los equipos y utensilios.

- 2.1. Los equipos y utensilios deben ser de material sanitario con diseño que evite la contaminación.
- 2.2. Los equipos mínimos son:
 - a. Riel para el transporte de canales.
 - b. Equipos o utensilios para partir las canales.
 - c. Plataforma de inspección de tolerancia cero realizada por el establecimiento.
 - d. Plataforma de inspección de canales y riñones.
 - e. Riel de destino a cámaras de frío.
 - f. Sistema para el lavado y desinfección de las canales.
 - g. Carros o sistemas herméticos, contruidos en materiales inalterables, debidamente identificados provistos de tapa con cierre, destinados exclusivamente para recibir los decomisos.

3. Requisitos para las operaciones.

- 3.1. En esta área se realizarán las siguientes operaciones:

Continuación "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

- a. Corte de medias canales, por su plano medial a nivel de la columna vertebral, cuartos de canal y octavos de canal, estos cortes se deben realizar manteniendo en todo momento la canal suspendida.
 - b. Eliminación de la médula espinal.
 - c. La inspección para cero tolerancia por parte del establecimiento.
 - d. Ubicación e inspección de ganglios. Fase final de la inspección médico veterinaria.
 - e. Lavado y desinfección de canales.
- 3.2. Las operaciones desarrolladas en esta área deberán garantizar la inocuidad de la carne.

Artículo 28. Cuartos de refrigeración, congelación y almacenamiento. Todas las plantas de beneficio y desposte deben contar con cuartos fríos de refrigeración y/o congelación para el enfriamiento y almacenamiento de canales, 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.
- 1.2. La capacidad instalada de los cuartos o cámaras de refrigeración, congelación y almacenamiento debe ser acorde al volumen de proceso y garantizar que el producto cumple con los requisitos de temperatura.
- 1.3. Debe contar con sistemas que minimicen el ingreso de aire caliente a los cuartos de refrigeración y/o congelación, para evitar fluctuaciones de la temperatura.
- 1.4. Contar con cuarto de refrigeración independiente para el almacenamiento de canales retenidas o sospechosas.
- 1.5. Las puertas deben ser de cierre y ajuste hermético y poseer un sistema manual de operación por dentro y fuera de la cámara.

2. Requisitos de los equipos y utensilios.

- 2.1. Los difusores ubicados dentro de los cuartos de refrigeración, congelación y almacenamiento no podrán filtrar agua directamente sobre los productos ni generar empozamiento.
- 2.2. Se debe disponer de equipos de medición para el control de temperatura, debidamente calibrados y en las escalas requeridas por el proceso.
- 2.3. Los rieles para canales deben estar a una distancia que evite el contacto entre canales.
- 2.4. La ubicación de los rieles debe garantizar que las canales no entren en contacto con las paredes y muros.
- 2.5. La altura del riel debe ser tal que las canales, al estar suspendidas queden a una distancia del piso, que impida la contaminación de la misma.

3. Requisitos para las operaciones.

- 3.1. Refrigerar, congelar o almacenar las canales y los productos cárnicos comestibles a las temperaturas que permitan cumplir y mantener los requisitos de inocuidad y conservación.
- 3.2. Permitir el monitoreo y control de la temperatura, para ello deben estar dotados con los instrumentos de medición necesarios, en las escalas pertinentes.
- 3.3. Identificar los cuartos fríos y llevar control de inventarios con el fin de garantizar la rotación de los productos, los cuales deben encontrarse claramente identificados.
- 3.4. El almacenamiento del producto debe disponerse de forma ordenada, garantizando la separación del producto con paredes, piso y techo.
- 3.5. El almacenamiento de canales retenidas o sospechosas, debe cumplir con los requisitos establecidos para los cuartos de refrigeración y/o congelación.

Continuación "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

- 3.6. Mantener los registros de temperatura para cada cuarto, los cuales deben ser tomados con la frecuencia necesaria para garantizar el control del proceso y el producto.
- 3.7. La temperatura que deben alcanzar la carne y los productos cárnicos comestibles es:
 - a. En Refrigeración: Canal: 7°C medida en el centro de la masa muscular y Productos cárnicos comestibles: 5°C.
 - b. En Congelación: Para carne y productos cárnicos comestibles será de -18°C o menor.
- 3.8. Durante el almacenamiento se debe 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 ser de primer uso.
- 3.10. Los cuartos de almacenamiento, refrigeración y congelación deben mantenerse limpios y no contener elementos ajenos a la actividad normal que en ellas se desarrolla.
- 3.11. La planta de beneficio puede contar con un cuarto de refrigeración y/o congelación, para vísceras blancas, vísceras rojas, patas y cabezas siempre y cuando los productos se encuentren debidamente protegidos durante el almacenamiento.

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

Artículo 29. Área de desposte. Las plantas de desposte y las de beneficio que realicen desposte de la canal deben cumplir además de los Estándares de Ejecución Sanitaria, los siguientes requisitos:

1. Requisitos de las Instalaciones.

- 1.1. La ubicación, construcción, diseño y dimensiones de las instalaciones deben estar acorde con el volumen del producto a ser despostado y se evitará la contaminación cruzada durante las operaciones.
- 1.2. Cuando el desposte se encuentre ubicado en las instalaciones de la planta de beneficio, éste debe estar separado físicamente de las demás áreas.
- 1.3. Las plantas de desposte deben contar con una separación física entre las actividades de deshuese, corte, empaque primario y la actividad de empaque secundario o embalaje.

2. Requisitos de los equipos y utensilios.

- 2.1. El ingreso y transporte de las canales, medias canales y cuartos de canal debe efectuarse en rieles aéreos con las mismas características exigidas para los cuartos de refrigeración. En el traslado de las carnes se podrá utilizar cintas transportadoras de material sanitario.
- 2.2. Los equipos y utensilios deben estar contruidos en material sanitario con diseño que evite la contaminación.
- 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. Contar con cuartos de almacenamiento, refrigeración y/o congelación los cuales deben cumplir con los requisitos señalados para éstos, en la presente resolución.
- 2.5. Disponer de equipos de medición adecuados para el control de la temperatura, debidamente calibrados y en las escalas requeridas por el proceso.

3. Requisitos para las operaciones.

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

4
2/25

Continuación "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

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

Artículo 30. Desposte. Cuando el desposte se realice en una planta independiente o planta de desposte además de las disposiciones contempladas en el presente artículo, debe cumplir con los requisitos establecidos para el despacho y, los siguientes requisitos:

Para la recepción. Debe como mínimo cumplir con:

1. Requisito de las instalaciones.

Estar ubicada, diseñada y construida de manera que evite la contaminación cruzada durante de recepción de las materias primas y los materiales de empaque.

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.
- 2.2. Se debe disponer de equipos de medición adecuados para el control de temperatura, debidamente calibrados y en las escalas requeridas por el proceso.
- 2.3. Todos los equipos y maquinarias deben mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituya un foco de contaminación.
- 2.4. Los rieles aéreos, carros, bandejas y demás equipos y utensilios requeridos, deben ser de fácil limpieza y desinfección y no generar desprendimientos que contaminen los productos que se reciben.
- 2.5. Los equipos y utensilios de reserva se almacenaran en condiciones que eviten la contaminación de los productos.
- 2.6. Los recipientes ó canastas utilizados, estarán contruidos en material sanitario y responderán a los siguientes requisitos:
- Su diseño facilitará su limpieza y desinfección.
 - No estarán en contacto directo con el piso, para lo cual se dispondrá de estibas ó cualquier otro sistema sanitario utilizado para este fin.

3. Requisito para las operaciones.

Las carnes serán conducidas desde el exterior hasta el lugar de manipulación, en el interior del establecimiento evitando la contaminación de la carne.

Artículo 31. Área de despacho. Todas las plantas de beneficio, desposte o almacenamiento de canales y productos cárnicos comestibles deben cumplir además de los estándares de ejecución sanitaria, los siguientes requisitos:

1. Requisitos de las instalaciones.

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

2. Requisitos para las operaciones.

- 2.1. El despacho de las canales, carne empacada y vísceras debe realizarse evitando la contaminación de estos productos.

Continuación "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

- 2.2. La temperatura máxima a la que puede ser despachada la canal es de 7°C medida en el centro de la masa muscular y los productos cárnicos comestibles a 5°C. Para carne y productos cárnicos comestibles congelados la temperatura será de -18°C o menor.
- 2.3. De las plantas de beneficio las canales saldrán únicamente en forma de medias canales; y cuartos de canal y octavos de canal. Cuando se requiera el despacho de otros cortes estos tendrán que realizarse en el área de desposte.
- 2.4. Se prohíbe la salida de productos cárnicos comestibles sin el cumplimiento de las condiciones establecidas en el presente documento para estos productos.

Artículo 32. Otras instalaciones. Además de las áreas anteriormente señaladas, las plantas de beneficio contarán con:

1. Sacrificio de emergencia. Para el sacrificio de emergencia la planta de beneficio podrá disponer de una sala de sacrificio de emergencia o contar con un procedimiento documentado y autorizado por la autoridad sanitaria competente, y el sacrificio se efectuará al final de la jornada o en días en que no haya operación.
2. Lavado y desinfección de canastillas. Si en la planta de beneficio se utilizan canastillas, se debe contar con un procedimiento documentado y un área acondicionada con disponibilidad de agua fría y caliente para realizar la actividad.
3. Bodegas para el almacenamiento de insumos y para productos químicos. Este almacenamiento se realizará de forma independiente.

Se debe mantener una lista de los productos, acompañada de la hoja de seguridad y respetar las recomendaciones del fabricante en esta materia.

4. Almacén de materiales de empaque (cuando aplique). La planta de beneficio deberá contar con un lugar destinado para el almacenamiento de los empaques, el cual se debe disponer en forma ordenada, de manera que se minimice su deterioro y evite su contaminación. El rotulado debe corresponder al uso al que sea destinado y estar protegido para evitar su contaminación. Los empaques se inspeccionarán antes de su uso para evitar cualquier riesgo de contaminación.
5. Área o taller de mantenimiento. Su ubicación y condiciones de limpieza no deben generar contaminación a las áreas de proceso.
6. Área de cafetería y/o social.
7. Área de máquinas.
8. Áreas para el almacenamiento de residuos incluyendo el almacenamiento temporal de decomisos no aprovechables y demás residuos peligrosos. Si la planta realiza tratamiento de residuos debe contar con las áreas y equipos necesarios para el desarrollo de esta actividad sin que genere contaminación para carne. En todo caso, la planta es responsable de la disposición final de los residuos generados en la misma.
9. Planta o sistema de tratamiento de aguas residuales.
10. Oficina o sección en área administrativa para la inspección oficial. Será de uso exclusivo de los inspectores oficiales y contará con equipo de cómputo necesario que permita ingresar la información al Sistema de Inspección Oficial.
11. Área de elaboración de grasa. Aplica a aquellas plantas de beneficio que elaboren grasa comestible, la cual cumplirá los requisitos sanitarios para la planta de proceso y debe contar mínimo con los equipos que se requieran según la naturaleza del procedimiento empleado y que garanticen la inocuidad del producto a elaborar.
12. Área de procesamiento de sangre. Para el procesamiento de la sangre se debe cumplir con la normatividad sanitaria y ambiental vigente si la planta realiza este proceso; en caso contrario, sólo podrá ser despachada a un establecimiento aprobado por las autoridades competentes, para su procesamiento.
13. Local para almacenamiento y manejo de la piel que evite la contaminación cruzada.

CAPÍTULO II
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)