



MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

RESOLUCIÓN NÚMERO 00000242 DE 2013

(31 ENE. 2013)

Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese 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 contentivo de los requisitos sanitarios que deben cumplir las plantas de beneficio de aves de corral y desprese 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 el reglamento contenido en la Resolución 4287 de 2007, expedida por el entonces Ministerio de la Protección Social.

Hid. FINE S.

Continuación "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

Que el reglamento técnico que se establece con la presente resolución fue notificado a la Organización Mundial del Comercio – OMC, mediante el documento identificado con las signaturas G/SPS/N/COL/238 y G/TBT/N/COL/ 177, del 28 de junio y 2 de julio de 2012, respectivamente.

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE

TÍTULO I

OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Artículo 1. Objeto. La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos sanitarios que deben cumplir las plantas de beneficio de aves de corral y los establecimientos dedicados al beneficio, desprese, almacenamiento, comercialización, expendio, importación o exportación y el transporte de la carne y productos cárnicos comestibles provenientes de aves de corral, que hayan sido destinados para el consumo humano, con el fin de proteger la vida, la salud y prevenir las prácticas que puedan inducir a error a los consumidores.

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

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

TÍTULO II

CONTENIDO TÉCNICO

CAPÍTULO I

DEFINICIONES

Continuación "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

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

Apéndices comestibles: Se consideran apéndices comestibles el pescuezo, cabeza y las patas sin cutícula.

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

Aves de corral: Todas las aves domésticas (gallos, gallinas, gallipavos, pavos, patos, gansos, pollos y pollas, entre otras) en edad de sacrificio.

Ave caquéxica: Ave con características de desnutrición.

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.

Cutícula: Capa que cubre el pico, las patas del ave y el interior de la molleja.

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.

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

Enfriador o Chiller: Equipo empleado para bajar la temperatura de las canales evitando su deterioro microbiológico.

Escaldado: Proceso de inmersión del cuerpo del ave en agua caliente con el fin de dilatar el folículo y facilitar la remoción de las plumas y cutícula sin generar cocción

Gallina: Ave de la especie *Gallus-gallus* de la línea de postura y reproducción.

Menudencias o productos cárnicos comestibles: Conjunto conformado por vísceras comestibles (hígado, molleja, corazón) y apéndices comestibles (cabeza; pescuezo desprovisto de tráquea y esófago y las patas).

Plumas: Apéndices córneos que cubren el cuerpo de las aves.

Pollo: Ave de la familia de *Faisanidae*, del género *Gallus*, de la especie *domésticas*.

Sacrificio de emergencia: Es el beneficio necesario de cualquier ave o lote de aves que hayan sufrido lesión o tenga una condición físico clínica que aunque no

A

Handwritten signature and initials.

Continuación "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

exijan 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.

Trampa de grasa: Son tanques pequeños de flotación donde la grasa sale a la superficie y es retenida mientras el agua aclarada sale por la descarga inferior.

Traumatismo: Cambio o alteración óseo-muscular y de la piel del ave.

Visceras: Conjunto de órganos torácicos y abdominales del ave.

CAPÍTULO II

PLANTAS DE BENEFICIO Y DESPRESE

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

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

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

1. Estar ubicada en área compatible con la actividad, de acuerdo con el uso del suelo determinado en el Plan de Ordenamiento Territorial o el Plan Básico de Ordenamiento Territorial o el Esquema de Ordenamiento Territorial, según corresponda.
2. Estar localizada en terreno no inundable y alejada de cualquier foco de insalubridad o actividades que puedan afectar la inocuidad del producto.
3. La planta debe contar con patio de maniobras, áreas de carga y descargue en todo caso 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.

Continuación "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

En aquellos casos, en los que por el diseño de los establecimientos no se pueda contar con patio de maniobras, las áreas de cargue y descargue, y zonas internas de tránsito de vehículos deberán cumplir con las condiciones anteriormente señaladas.

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. Toda planta de beneficio debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con áreas independientes que aseguren el desarrollo de las operaciones bajo condiciones higiénicas, evitando la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles.
2. Funcionar y mantenerse de forma tal que se evite la contaminación del producto.
3. Dentro de las instalaciones de la planta de beneficio no podrán existir otras construcciones, viviendas o industrias ajenas a los procesos industriales de la carne y sus derivados.
4. Los edificios e instalaciones, deben ser cerrados y las respectivas construcciones sólidas; mantenerse en buen estado de conservación, tener dimensiones suficientes para permitir el procesamiento, manejo y almacenamiento, de manera que no se produzca contaminación del producto y se impida la irrupción de plagas.
5. El diseño debe ser unidireccional, en secuencia lógica del proceso desde la recepción hasta el despacho evitando retrasos indebidos y flujos cruzados.
6. El personal no podrá transitar de un área de mayor riesgo de contaminación a una de menor riesgo, salvo en aquellos casos en los cuales se demuestren e implementen procedimientos adecuados de mitigación.
7. Contar con los servicios generales para su funcionamiento, tales como, disponibilidad de agua potable y energía eléctrica.
8. Garantizar el funcionamiento de las áreas y secciones que requieren energía eléctrica, o contar con planes de contingencia aprobados por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, INVIMA, a fin de mantener la inocuidad del producto.
9. La edificación y sus instalaciones, deben contar con acabados en material sanitario lo suficientemente amplios para permitir el desarrollo de las operaciones que se realizan en la planta de beneficio, la adecuada manipulación del producto y mantenerse en buen estado de funcionamiento.
10. Los pisos deben construirse con materiales resistentes y acabados sanitarios, con una pendiente suficiente que permita el desagüe hacia los sifones, los cuales deben estar protegidos por rejillas de material sanitario.

Continuación "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

11. Las paredes deben construirse con materiales resistentes y acabados sanitarios, con uniones redondeadas entre paredes, entre éstas y el piso, diseñadas y construidas para evitar la acumulación de suciedad facilitando la limpieza y desinfección.
12. Los techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidas, deben estar diseñados y construidos, de tal forma que impidan la acumulación de suciedad y, contar con acabados en materiales sanitarios.
13. Las estructuras elevadas, rampas, escaleras y sus accesorios, deben estar diseñados con material resistente, con acabados sanitarios y ubicarse de tal forma que eviten la contaminación del producto o dificulten el flujo regular del proceso.
14. Las puertas deben estar construidas con material resistente con acabados en material sanitario, contar con un sistema que garantice que éstas permanezcan cerradas y eviten contra flujos de aire que generen contaminación. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos no deben permitir el ingreso de plagas.
15. Las ventanas y demás aberturas, deben estar construidas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, faciliten su limpieza, desinfección y eviten el ingreso de plagas y partículas.
16. Las áreas donde se procesan, manipulan o almacenan carne y productos cárnicos comestibles, deben estar separadas de las áreas de productos no comestibles para evitar la contaminación cruzada.
17. Las áreas en donde se procesan, manipulan, almacenan o inspeccionan la carne y los productos cárnicos comestibles, deben tener la iluminación necesaria en cuanto a intensidad y protección.
18. Cada área o sección debe encontrarse claramente señalizada en cuanto a accesos, circulación, servicios, seguridad, entre otros.
19. Contar con áreas independientes que aseguren el bienestar de los animales y el desarrollo del proceso de beneficio bajo condiciones higiénicas, evitando la contaminación de la carne y los productos cárnicos comestibles.
20. El diseño y construcción de la planta deben evitar el ingreso de animales, personas y vehículos, sin el debido control o, contar con un cerco perimetral que garantice las anteriores condiciones.

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 trampas de grasas y otros sistemas de tratamiento de aguas residuales dentro de las instalaciones de las áreas de procesamiento.

Continuación "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

3. Las cajas de inspección deben estar ubicadas de tal forma que su funcionamiento no afecten la inocuidad del producto.
4. Evitar la contaminación del producto, del agua potable, de los equipos, herramientas y la creación de condiciones insalubres dentro de la planta de beneficio.
5. Evitar las condiciones de contracorriente e interconexiones entre sistema de cañerías que descargan aguas industriales y aguas domésticas, así como el retorno de los gases y vapores generados.
6. Disponer de las aguas residuales mediante sistemas separados para las aguas industriales y las domésticas, evitando el retorno de las aguas domésticas en áreas donde se procesen, manejen o almacenen productos.
7. 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.
8. Entre las diferentes áreas del proceso, no podrá existir escurrimiento de líquidos y no debe ocasionar contaminación directa al producto en otras áreas o etapas del proceso.

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

1. Ventilación suficiente para controlar la condensación en las instalaciones donde se procese, 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 las áreas de proceso, de los olores, gases y vapores desagradables para evitar la acumulación de los mismos.
4. Cuando se suministre aire del exterior se debe garantizar que no contamine la carne y los productos cárnicos comestibles de aves.

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

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

Continuación "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

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.

Parágrafo. En el área de recepción y colgado se permite la disminución de la intensidad de la iluminación sin que en ningún momento afecte las condiciones propias de la inspección y operaciones propias del área.

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

1. **Baños y vestieres.** Deberán:

- 1.1. Mantenerse en condiciones sanitarias y en buen estado de funcionamiento.
- 1.2. Los vestieres deben contar con las facilidades para que el personal pueda realizar el cambio de ropa.
- 1.3. Los vestieres y sanitarios deben estar ubicados convenientemente con respecto al lugar de trabajo, cerca de los ingresos de las áreas y antes de los filtros sanitarios.
- 1.4. Los sanitarios no deben estar ubicados dentro de las áreas de proceso.
- 1.5. Debe existir separación física entre vestieres y sanitarios.
- 1.6. Los sanitarios deben estar dotados de lavamanos, inodoros, orinales y duchas.
- 1.7. Los lavamanos deben estar dotados con agua potable, un dispositivo adecuado para el secado de manos, jabón y desinfectante o cualquier otro elemento que cumpla con la función de lavar y desinfectar las manos.
- 1.8. Debe existir un sanitario por cada veinte (20) personas o menos y estar separado e identificado por sexo.
- 1.9. Las áreas de sanitarios y vestieres deben ser amplias y proporcionales al volumen del personal que labora en la planta de beneficio.
- 1.10. Contar con recipientes para depósito de residuos en material sanitario y de accionamiento no manual.
- 1.11. Las paredes, techos y pisos de las instalaciones deben ser de material sólido y con acabados sanitarios.
- 1.12. Los casilleros o sistemas empleados para el almacenamiento o disposición de la dotación deben ser de uso exclusivo para ésta y su diseño debe permitir la circulación de aire.
- 1.13. El área de los vestieres debe disponer de bancas suficientes para que el personal se cambie.
- 1.14. Los sistemas de ventilación y sistemas de extracción de olores no deben estar dirigidos a las áreas de proceso.
- 1.15. La ubicación de las instalaciones sanitarias deben garantizar que el tránsito de los operarios no represente riesgo de contaminación para el producto. Deben existir vestieres y sanitarios separados para las áreas de mayor contaminación de manera que no se ponga en peligro la inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles de aves.

2. **Filtros sanitarios.** Estar ubicados en áreas donde el tránsito de personal puede generar riesgos de contaminación entre un área y otra. Los filtros sanitarios deben cumplir con los siguientes requisitos:

- 2.1. Estar localizado de forma que su diseño y ubicación obligue al personal a hacer uso de éste.

Handwritten notes and signatures in the bottom right corner, including the number '20' and 'No P. 25'.

Continuación "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

-
- 2.2. Contar con una instalación para el lavado, desinfección y almacenamiento de delantales con colgadores construidos en material sanitario.
 - 2.3. Disponer al menos de las siguientes instalaciones:
 - 2.3.1. Un sistema adecuado para el lavado y desinfección de botas.
 - 2.3.2. Lavamanos de accionamiento no manual, provisto con agua potable, jabón, desinfectante y un sistema adecuado de secado.
 3. **Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de proceso.**
 - 3.1. Lavamanos de accionamiento no manual, provisto de sistema adecuado de lavado, desinfección y secado de manos.
 - 3.2. Sistema que garantice la desinfección de cuchillos, chairas, sierras y otros utensilios con agua a temperatura mínima de 82.5°C, u otro sistema equivalente.
 - 3.3. Sistema de higienización con agua fría y caliente, con presión suficiente para el cumplimiento de los objetivos perseguidos en cada etapa del proceso.

Artículo 11. Manejo de residuos líquidos y sólidos. Toda planta de beneficio para el manejo de sus residuos, debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Los residuos generados durante el proceso de beneficio serán manejados de tal forma que se evite la contaminación de la carne, productos cárnicos comestibles, equipos y áreas de proceso.
2. Los recipientes utilizados para almacenar los productos cárnicos no comestibles y decomisos serán de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección. Su diseño será tal, que su uso no provoque la creación de condiciones insalubres. Estos no se emplearán para almacenar ningún producto comestible, portarán una marca notoria y distintiva que identifique los usos permitidos.
3. Sistemas o carros exclusivamente destinados para recibir la carne y los productos cárnicos de aves comestibles declarados no aptos para el consumo humano. Estos deben ser herméticos, construidos en materiales inalterables, provistos de tapa con cierre e identificados.
4. Contar con áreas para el manejo de los productos cárnicos no comestibles y decomisos, 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.
5. En cuanto al manejo de las aves o lotes decomisados que por sus características de riesgo no puedan ser destinados para uso industrial, se aplicará lo dispuesto en el Decreto 2676 de 2000 modificado por el Decreto 4126 de 2005 y, la Resolución 1164 de 2002 o la norma que la modifique o sustituya o, con un sistema de incineración debidamente regulado.

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

T³

Continuación "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

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

Artículo 12. Calidad del agua. Para su funcionamiento, las plantas de beneficio deben garantizar el suministro de agua potable y las condiciones para almacenar, monitorear, mantener la calidad del agua, temperatura, presión y distribución hacia todas las áreas, además de las siguientes condiciones:

1. El tanque de almacenamiento debe ser construido o revestido en materiales que garanticen la potabilidad del agua con una capacidad mínima para terminar las labores del proceso y realizar operaciones de limpieza y desinfección.
2. Las tuberías de agua potable deben permitir la transferencia de cantidades de agua suficientes a los lugares del establecimiento donde son necesarias y, en caso de contar con sistema de vapor, dispondrá de cheques u otro sistema para evitar el paso de vapor y reflujos indeseados.
3. El establecimiento debe identificar el sistema hidráulico de la planta.
4. Disponer de un plano del sistema hidráulico de la planta y contar con el manual para su operación.
5. Disponer de agua potable fría y caliente con presión adecuada para el desarrollo de las operaciones del proceso y las actividades de limpieza y desinfección.
6. Únicamente se podrá utilizar agua no potable en la lucha contra incendios y en la producción de vapor, que no sea empleado en procesos de desinfección, en cuyo caso los sistemas de redes estarán diseñados e identificados, de manera tal que se evite la contaminación cruzada con el agua potable.

Artículo 13. 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 14. 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 de soporte deben reposar en la sede de trabajo del manipulador y estar a disposición de la autoridad sanitaria competente.

Continuación "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

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 15. Capacitación. Toda planta de beneficio 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.

La capacitación debe ser responsabilidad de la planta de beneficio 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 16. Prácticas higiénicas y medidas de protección. La planta de beneficio está obligada a garantizar que todo el personal interno o externo, que tenga acceso a las áreas de producción, almacenamiento y despacho, cumpla con los siguientes requisitos:

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 por encima de la cintura.
3. Cuando se utiliza 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 de trabajo son responsabilidad del establecimiento, pudiendo realizarlas dentro o fuera de las instalaciones de la planta.
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

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]
[Handwritten initials]

Continuación "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

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 éstas.
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, éstos 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 éstos, 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. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa, debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
17. Los manipuladores no deben sentarse ni acostarse en el pasto, andenes o 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 en cada turno o cada vez que se requiera.
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, deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas en la

[Handwritten signature]

Continuación "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

presente reglamentación, para lo cual la empresa debe proveer los elementos necesarios.

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

1. Recepción y sacrificio.
2. Escaldado y desplume.
3. Evisceración.
4. Enfriamiento y empaque de canales y productos cárnicos comestibles (menudencias).
5. Desprese y empaque.
6. Almacenamiento (refrigerado o congelado) y congelación.
7. Despachos.
8. Otras áreas.
 - 8.1. Oficina de inspección oficial.
 - 8.2. Lavado y desinfección de canastillas.
 - 8.3. Almacenamiento de materiales de empaque.
 - 8.4. Taller de mantenimiento.
 - 8.5. Oficinas y dependencias administrativas.
 - 8.6. Cafetería y área social.
 - 8.7. Área de maquinaria.
 - 8.8. Área de disposición y tratamiento de residuos líquidos y almacenamiento de residuos sólidos.

Parágrafo 1. En el área relacionada en el numeral dos (2) del presente artículo, se podrá realizar el corte y pelado de patas.

Parágrafo 2. 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 18. Área de recepción y sacrificio. En esta área se realizan las operaciones de recepción, descargue, colgado, insensibilizado, sacrificio, desangre e inspección ante-mortem de las aves y, deberá cumplir como mínimo con los siguientes requisitos:

1. **Requisitos de las instalaciones.**
 - 1.1. Disponer de vías para el ingreso y salida de vehículos que transporten aves en pie.
 - 1.2. Contar con un sistema arco de desinfección o sistema equivalente, para desinfectar los vehículos a la salida de la planta de beneficio.
 - 1.3. Esta área deberá estar totalmente separada de las demás áreas de proceso, techada y disponer de sistema de limpieza, desinfección y suministro de agua.
 - 1.4. Contar una sección de recibo para las aves.
 - 1.5. La descarga de las aves debe realizarse de manera cuidadosa para evitar traumatismos.
 - 1.6. Contar con una sección para la limpieza y desinfección de las jaulas de transporte de aves. La planta podrá realizar el lavado de jaulas en otras

Continuación "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

 instalaciones diferentes a las de la planta, siempre y cuando cuente con un procedimiento documentado y los respectivos soportes.

- 1.7. El área de desangre se debe realizar en un espacio cerrado construido en material sanitario.
- 1.8. El diseño y funcionamiento evitarán la creación de condiciones insalubres.
- 1.9. Se debe disponer de un sistema de recolección de sangre suficiente para atender los volúmenes de proceso en la planta. Este sistema garantizará un manejo seguro de la sangre de manera que se prevenga la contaminación cruzada, ser de evacuación permanente y conducir los residuos a las instalaciones apropiadas para su almacenamiento hasta su disposición final.
- 1.10. El diseño y construcción de las instalaciones debe permitir el desarrollo de las actividades de inspección.
- 1.11. Las plantas deben garantizar la remoción de residuos sólidos, enjuague y desinfección de los vehículos y contar con los registros respectivos.

2. Requisitos de los equipos y utensilios.

- 2.1. El diseño y construcción de los equipos debe permitir el desarrollo de las actividades de inspección.
- 2.2. Los sistemas para el colgado de las aves, deben evitar traumatismos en éstas.
- 2.3. La línea o cadena de colgado de aves, debe estar distanciada de cualquier pared o columna, pieza o maquinaria, permitiendo el libre paso de las aves.
- 2.4. La línea o cadena de colgado debe estar construida en material sanitario y mantenerse libre de óxido y suciedad. El sistema de colgado o ganchos en contacto con el animal debe ser de material sanitario.
- 2.5. La línea o cadena de colgado para las operaciones de esta área, incluyendo las operaciones de escaldado y desplume, será independiente a la línea o cadena donde se realizan las operaciones de evisceración.
- 2.6. Los equipos de insensibilización empleados deben garantizar que se atenúe el sufrimiento de los animales. Como método de insensibilización reconocido está el choque eléctrico o cualquier otro método que sea aprobado por el Ministerio de la Protección Social.
- 2.7. Los cuchillos empleados debe ser de material sanitario y exclusivos para cada una de las actividades en esta área.
- 2.8. Se debe disponer de equipos de medición adecuados para el control de las variables del proceso, los cuales estarán debidamente calibrados y en las escalas requeridas por el proceso.

3. Requisitos para las operaciones.

- 3.1. Las aves que ingresen a la planta de beneficio se deben mantener en condiciones de ayuno controlado evitando la posterior contaminación de la canal.
- 3.2. El tiempo de ayuno para las aves debe ser de 6 a 12 horas. Este tiempo debe estar registrado.
- 3.3. La insensibilización que se practique por conmoción eléctrica, se hará de acuerdo a las siguientes pautas:
 - 3.3.1. No debe producir la muerte de las aves.
 - 3.3.2. El espasmo eléctrico debe producir la contracción de todos los músculos esqueléticos.

M²

21/01/2013

[Handwritten signature]

Continuación "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

3.3.3. Debe evaluarse de forma periódica la efectividad de la operación de la insensibilización, para garantizar que el ave no muera.

3.4. El sangrado de las aves, se realizará mediante el corte de los vasos sanguíneos cervicales. Este procedimiento podrá ser manual o mecánico. El tiempo mínimo de sangría será de 90 segundos.

3.5. El sangrado debe producir la muerte de las aves, asegurando que la respiración se haya detenido antes de ingresar al escaldado.

3.6. Las aves serán insensibilizadas antes de ser sangradas, excepto en aquellas faenas especiales que obedecen a ritos religiosos. Estas faenas especiales serán autorizadas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.

Artículo 19. Área de escaldado y desplume. En esta área se realizarán las operaciones de escaldado, desplume del ave, corte y pelado de patas, para ello se debe mínimo cumplir con:

1. Requisitos de las instalaciones.

1.1. Estar ubicada, diseñada y construida de manera que evite la contaminación cruzada durante las operaciones.

1.2. Poseer ventilación suficiente para extraer el vapor generado por la operación de escaldado.

1.3. El diseño y construcción de las instalaciones deben permitir el desarrollo de las actividades de inspección.

1.4. Esta área debe estar totalmente separada de las demás áreas de proceso.

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 con dimensiones acordes con el volumen de beneficio.

2.2. Los equipos para el escaldado deben estar dotados de un sistema permanente de suministro de agua para reponer el agua gastada.

2.3. Se deben usar tanques con agitación.

2.4. El sistema empleado para el escaldado debe facilitar la correcta y total remoción de las plumas en la operación de desplume, sin alterar las propiedades organolépticas y fisicoquímicas del cuerpo del animal.

2.5. Sistema que garantice el desplume de las aves y evite al máximo la dispersión de las mismas.

2.6. Se debe disponer de equipos de medición adecuados para el control de la temperatura, debidamente calibrados y en las escalas requeridas por el proceso.

2.7. Se debe contar con un sistema de escaldado de patas que permita la remoción eficiente de la cutícula.

3. Requisitos para las operaciones.

3.1. La temperatura y el tiempo de escaldado deben ser ajustados de acuerdo con las condiciones de las aves evitando el desgarramiento de la piel, sobreescaldado y garantizando la remoción eficiente de las plumas.

MP

21/01/2013

Continuación "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

- 3.2. Se debe contar con un sistema de flujo continuo de agua hacia la escaldadora que garantice la reposición permanente de agua y la temperatura de escaldado requerida.
- 3.3. Las plumas obtenidas en el proceso de desplumado deben transportarse de inmediato a las instalaciones adecuadas.

Artículo 20. Área de evisceración. En esta área se realizan las operaciones que comprenden la extracción de los órganos de la cavidad torácica y abdominal de las aves y debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Requisitos de las instalaciones.

- 1.1. Estar ubicada, diseñada y construida de manera que evite la contaminación cruzada durante las operaciones.
- 1.2. El diseño y construcción de las instalaciones debe permitir el desarrollo de las actividades de inspección.
- 1.3. Esta área deberá estar totalmente separada de las demás áreas de proceso.

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 con dimensiones acordes con el volumen de beneficio.
- 2.2. El proceso de evisceración podrá hacerse en forma manual o mecánica, evitando los riesgos de contaminación cruzada y garantizando las condiciones sanitarias del producto.

3. Requisitos para las operaciones.

- 3.1. Las operaciones mínimas en esta área son:
- 3.1.1. Transferencia o cambio de línea.
- 3.1.2. Corte y extracción de la cloaca.
- 3.1.3. Corte del abdomen.
- 3.1.4. Extracción del paquete visceral.
- 3.1.5. Separación de las vísceras comestibles de las no comestibles.
- 3.1.6. Extracción de grasa de mollejas.
- 3.1.7. Extracción y corte de la molleja y remoción de la cutícula.
- 3.1.8. Extracción de pulmones y órganos reproductivos (gallinas).
- 3.1.9. Corte de pescuezo.
- 3.1.10. Extracción de buche y tráquea.
- 3.1.11. Separación del cuello y cabeza de la canal.
- 3.1.12. Inspección interna y externa de la canal.
- 3.1.13. Lavado interno y externo.
- 3.1.14. Descolgado.
- 3.2. El sistema empleado para el corte, lavado y eliminación de la cutícula de la molleja debe evitar la contaminación de la canal y contará con un sistema eficiente de eliminación de grasa de la molleja. Este sistema debe estar ubicado fuera de la línea de evisceración.
- 3.3. Las operaciones de evisceración deben garantizar las condiciones sanitarias del producto y evitar los riesgos de contaminación cruzada.
- 3.4. La evisceración se debe efectuar, antes de que hayan transcurrido 30 minutos después del desangrado.

[Handwritten signature]

Continuación "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

- 3.5. Para el desarrollo de procedimientos de inspección, se podrán realizar cortes adicionales, cuando sea necesario efectuar decomisos parciales.

Parágrafo. Esta área deberá estar totalmente separada de las demás áreas de proceso; de acuerdo con el diseño de la planta el descolgado podrá ser realizado en el área de evisceración o enfriamiento.

Artículo 21. Área de enfriamiento y empaque de canales y productos cárnicos comestibles. En esta área se realizan las operaciones para lograr la disminución de la temperatura de la canal y los productos cárnicos comestibles (menudencias) hasta máximo 4°C. Para el desarrollo de estas operaciones se deberá cumplir como mínimo con:

1. Requisitos de las instalaciones.

- 1.1. Estar ubicada, diseñada y construida de manera que evite la contaminación cruzada durante las operaciones.
- 1.2. La temperatura del área de empaque debe ser máximo de 12°C.
- 1.3. El diseño y construcción de las instalaciones debe permitir el desarrollo de las actividades de inspección.
- 1.4. Esta área debe estar totalmente separada de las demás áreas de proceso.

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 acordes con el volumen de beneficio.
- 2.2. Los tanques de pre-enfriamiento y enfriamiento deben permitir el recambio o reposición permanente del agua, para garantizar la inocuidad del producto.
- 2.3. Se debe 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. Toda ave eviscerada debe ser sometida inmediatamente al proceso de enfriado.
- 3.2. El hielo empleado para el enfriamiento de las canales se debe producir con agua potable y ser manejado en condiciones sanitarias que garanticen su inocuidad.
- 3.3. Solamente se podrán utilizar como desinfectantes, las sustancias autorizadas por el Ministerio de la Protección Social.
- 3.4. El tiempo de permanencia de las canales en los tanques de pre-enfriamiento y enfriamiento será el necesario para obtener la temperatura máxima de 4°C, medida en el centro de la masa muscular, procedimiento que debe garantizar la inocuidad del producto.
- 3.5. El porcentaje máximo de hidratación obtenido después de los tanques de enfriamiento, será medido al final del proceso de escurrido para aquellas plantas que cuenten con sistema de escurrido o antes del despacho para aquellas plantas que no cuenten con este sistema y no debe superar el 13%.

Continuación "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

-
- 3.6. Las canastas o contenedores para el empaque de canales a granel, deben ser de material sanitario. En todos los casos, las canales no podrán estar en contacto directo con la superficie de las canastas o contenedores.
 - 3.7. A partir del enfriamiento de las canales, se debe garantizar el mantenimiento de la temperatura, excepto si el producto es congelado, caso en el cual se mantendrá la nueva condición de frío.
 - 3.8. En esta área se podrán desarrollar operaciones de empaque de canal y de productos cárnicos comestibles en secciones separadas, si estas operaciones generan contaminación cruzada, deben contar con áreas independientes para su ejecución.
 - 3.9. Se debe garantizar la identificación del producto a fin de mantener la trazabilidad del mismo.

Artículo 22. Área de desprese y empaque. Las plantas de desprese, deshuese y fileteado y las de beneficio que realicen estas actividades, deben cumplir además de los estándares de ejecución sanitaria, los siguientes requisitos:

1. Requisitos de las instalaciones.

- 1.1. La ubicación, construcción y diseño de las instalaciones deben estar acorde con el volumen del producto a ser despresado, deshuesado o fileteado y evitará la contaminación cruzada durante las operaciones.
- 1.2. La temperatura máxima del área debe ser de 12°C.
- 1.3. Las plantas de desprese deben separar físicamente las actividades de desprese, fileteado, empaque primario de la actividad de empaque secundario o embalaje.

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 con dimensiones acordes con el volumen de desprese.
- 2.2. Se debe disponer de equipos de medición adecuados para el control de la temperatura, debidamente calibrados y en las escalas requeridas por el proceso.
- 2.3. Contar con cuartos de almacenamiento, refrigeración y/o congelación los cuales deben cumplir con los requisitos señalados para éstos, en la presente resolución.
- 2.4. 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.

3. Requisitos para las operaciones.

- 3.1. El producto a despresarse, deshuesarse o filetearse, debe mantener una temperatura máxima de 5°C.
- 3.2. Los contenedores o canastas con producto tanto en proceso, como terminado no puede tener contacto directo con el piso, para lo cual se podrán emplear utensilios en material sanitario.
- 3.3. Se debe garantizar la identificación del producto a fin de mantener la trazabilidad del mismo.

Continuación "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

- 3.4. Todo producto (canal, sus partes o menudencias) debe ser empacado y en un mismo empaque podrá contener una o varias unidades.
- 3.5. El rótulo del empaque debe incluir como mínimo las condiciones de conservación del producto, fecha de vencimiento e identificación de la planta de beneficio de la que procede.
- 3.6. Todo empaque empleado debe ser de primer uso.

Parágrafo. Cuando el desprese, deshuese o fileteado se realice en una planta independiente, además de las disposiciones del presente artículo, deben cumplir con los requisitos establecidos para la recepción de las canales y despacho de producto contemplado en la presente resolución.

Artículo 23. Plantas de desprese. Debe cumplir adicionalmente a lo establecido, los siguientes requisitos:

Para la recepción. Debe como mínimo cumplir con:

1. Requisitos de las instalaciones.

- 1.1. Estar ubicada, diseñada y construida de manera que evite la contaminación cruzada durante la 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. De fácil limpieza y desinfección y no generar desprendimientos que contaminen los productos que se reciben.
- 2.2. Se debe disponer de equipos de medición adecuados para el control de las variables, debidamente calibrados y en las escalas requeridas por el proceso.
- 2.3. Todos los equipos y utensilios deben mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituya un foco de contaminación.
- 2.4. Los equipos y utensilios de reserva se almacenaran en condiciones que eviten la contaminación de los productos.
- 2.5. Los recipientes ó canastas utilizados, estarán contruidos en material sanitario y responderán a los siguientes requisitos:
- 2.5.1. Su diseño facilitará su limpieza y desinfección.
- 2.5.2. 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. Requisitos para las operaciones.

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

Continuación "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

Artículo 24. Almacenamiento y congelación. Todas las plantas de beneficio, desprese, deshuese, fileteado y almacenamiento de canales, sus partes y productos cárnicos comestibles de aves, deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Requisitos de las instalaciones.

- 1.1. Estar ubicados de forma tal que no se genere la posibilidad de contaminación de las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves.
- 1.2. La capacidad instalada de los cuartos o cámaras de refrigeración, congelación y almacenamiento debe ser acorde al volumen de proceso y garantizar que el producto cumple con los requerimientos de temperatura.
- 1.3. Deben contar con sistemas que minimicen el ingreso de aire caliente a los cuartos de refrigeración y/o congelación, para evitar fluctuaciones de temperatura.
- 1.4. El producto del cual se sospeche que se ha afectado su inocuidad durante la manipulación o procesamiento debe almacenarse independientemente hasta establecer su destino final.
- 1.5. Las puertas deben ser isotermas de cierre y ajuste hermético y poseer un sistema manual de operación por dentro y fuera de la cámara.

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 adecuados para el control de la temperatura, debidamente calibrados y en las escalas requeridas por el proceso.

3. Requisitos para las operaciones.

- 3.1. Refrigerar o congelar y mantener las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles a las temperaturas que permitan cumplir 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. Permitir el tránsito de productos y personal.
- 3.5. Para el almacenamiento de canales retenidas o sospechosas, la planta podrá habilitar un sistema de frío independiente que debe cumplir con los requerimientos establecidos para la refrigeración o congelación.
- 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.

Handwritten signature and initials in the bottom right corner.

Handwritten signature in the bottom left corner.

Continuación "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

- 3.7. Los contenedores o canastas con producto tanto en proceso, como terminado no puede tener contacto directo con el piso, para lo cual se podrán emplear utensilios en material sanitario.
- 3.8. Las condiciones de conservación y la vida útil del producto tanto refrigerado como congelado, serán definidas por los establecimientos, con base en estudios de estabilidad, los cuales deberán estar disponibles para la aprobación de la autoridad sanitaria.
- 3.9. El producto destinado a congelación, se debe someter a esta operación en un tiempo máximo de 36 horas después del beneficio, lo cual debe estar declarado en su empaque.
- 3.10. En ningún caso se permite la descongelación de producto para ser comercializado como producto refrigerado.
- 3.11. Las temperaturas de refrigeración de la canal y sus partes será de -2 a 4°C , y de los productos cárnicos comestibles será máximo de 4°C .
- 3.12. Las temperaturas de congelación de la canal, sus partes y productos cárnicos comestibles será de -18°C o menor.
- 3.13. Durante el almacenamiento se debe como mínimo mantener la temperatura alcanzada por el producto en refrigeración o congelación.
- 3.14. Durante el almacenamiento el empaque debe garantizar la protección del producto y ser de primer uso.
- 3.15. Para el manejo de devoluciones de producto se debe contar con procedimientos y registros que soporten la identificación, las condiciones de recepción, almacenamiento y destino final del mismo.

Artículo 25. Área de despacho. Todas las plantas de beneficio, desprese o almacenamiento de canales, sus partes y productos cárnicos comestibles de aves deben cumplir además de los estándares de ejecución sanitaria, los siguientes requisitos:

1. Requisitos de las Instalaciones.

- 1.1. Esta área debe ser cerrada, protegida de la contaminación externa, manteniendo la temperatura requerida.
- 1.2. Las puertas o ventanas de esta área deben contar con sistemas de acople para los vehículos a fin de evitar el choque térmico.
- 1.3. Las puertas o ventanas de esta área deben contar con sistemas de acople para los vehículos a fin de evitar el choque térmico, deben ser utilizados solo para el tránsito de las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves.
- 1.4. El área debe tener una temperatura máxima de 15°C .

2. Requisitos de las operaciones.

- 2.1. Los productos refrigerados deben ser despachados a una temperatura máxima de 4°C , en su rótulo se identificará las condiciones de conservación.
- 2.2. Los productos congelados, deben ser despachados a una temperatura de -18°C o menos, en su rótulo se identificará las condiciones de conservación.

Artículo 26. Otras instalaciones. Además de las áreas anteriormente señaladas, las plantas de beneficio deben contar con:

1. Área de lavado y desinfección de canastillas: dotada con agua a presión suficiente para atender las necesidades de la planta.