REPÚBLICA DE COLOMBIA

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.

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

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

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.

Vísceras: Conjunto de órganos toráxicos 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 cargue 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.

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 amplias 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.

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 continúa 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.

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.

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.

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.

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.

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

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

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

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 oxido 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.

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 construidos 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.

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 toráxica 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 construidos 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.

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 construidos 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%.

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 estás 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 construidos 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.

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 construidos 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 construidos 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.

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.

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 a 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.

La planta podrá realizar el lavado de canastillas en otras instalaciones diferentes a las de la planta, siempre y cuando cuente con un procedimiento documentado que incluya traslado de canastillas sucia y limpia, almacenamiento de las mismas, procedimientos de limpieza y desinfección con sus respectivos registros, el cual debe ser avalado por la autoridad sanitaria.

2. 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.

3. Almacén de materiales de empaque. El almacenamiento de los empaques se debe disponer de forma ordenada, de manera que se minimice su deterioro. El rotulado debe corresponder al uso al que sea destinado y protegidos para evitar su contaminación. Los empaques se inspeccionarán antes de su uso para evitar cualquier riesgo de contaminación.

4. Área o taller de mantenimiento. Su ubicación y condiciones de limpieza no debe generar contaminación a las áreas de proceso.

5. Oficinas y dependencias administrativas.

6. Área de cafetería y/o social.

7. Área de máquinas.

8. Área de almacenamiento o fabricación de hielo. El hielo utilizado para el enfriamiento de producto debe ser inocuo y provenir de fábricas debidamente autorizadas cumpliendo los requerimientos sanitarios para este tipo de plantas. Cuando la empresa produzca y almacene su propio hielo debe reunir los requisitos sanitarios para la producción de hielo.

9. Áreas de disposición y tratamiento de residuos líquidos y almacenamiento de residuos sólidos.

10. Oficina de 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. El inspector debe tener acceso a los servicios higiénicos completos, incluido guardarropa y ducha dotada de agua caliente y fría.

Parágrafo. Las áreas enumeradas en el presente artículo deben estar ubicadas de forma tal que no se genere la posibilidad de contaminación de las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves.

PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)

Artículo 27. Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES). Cada establecimiento debe desarrollar e implementar los POES para reducir al máximo la contaminación directa o indirecta de las canales, sus partes y

los productos cárnicos comestibles de aves, asegurando la limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el alimento, las instalaciones y los equipos, antes de dar comienzo a las operaciones y durante éstas.

Artículo 28. Desarrollo de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES). Para su desarrollo e implementación, los establecimientos deben tener en cuenta que:

1. La descripción de todos los procedimientos que se llevan a cabo diariamente, antes y durante las operaciones, los cuales deben ser suficientes para evitar la contaminación o adulteración directa de los productos. Cada procedimiento estará identificado como operativo o pre-operativo y contendrá las indicaciones para la limpieza y desinfección de las superficies de contacto con alimentos existentes en las instalaciones, equipos y utensilios.

2. Los POES, tendrán fecha y firma de la persona con mayor autoridad en el sitio o la de un funcionario de alto nivel en el establecimiento. La firma significa que el establecimiento pondrá en cumplimiento los POES, los cuales deben contar con la fecha y firma de inicio de su implementación y el momento en que se efectúe cualquier modificación de los mismos.

3. La especificación de la frecuencia con que cada procedimiento debe llevarse a cabo e identificar a los responsables de la implementación y la conservación de dichos procedimientos.

Artículo 29. Implementación de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES). Cada establecimiento llevará a cabo los POES cumpliendo con los siguientes requisitos:

1. Los procedimientos pre-operativos indicados en los POES se realizarán antes de comenzar las operaciones en el establecimiento.

2. Los demás procedimientos contenidos en el POES se llevarán a cabo con las frecuencias especificadas.

3. Todo establecimiento monitoreará diariamente la implementación de los procedimientos contenidos en el POES.

4. Cada establecimiento deberá recurrir a métodos directos o muestreo para la verificación microbiológica de los POES.

Artículo 30. Mantenimiento de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES). Todo establecimiento permanentemente, debe evaluar la efectividad de los POES, para prevenir la contaminación directa o adulteración de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves y revisarlos, cuando sea necesario, para mantenerlos actualizados, reflejando los cambios en las instalaciones, equipos, utensilios, operaciones o personal, cuando ocurran.

Artículo 31. Acciones correctivas de los procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES). Todo establecimiento debe tomar las acciones correctivas apropiadas cuando él mismo, o la autoridad sanitaria determine que los POES no son eficaces, a fin de evitar la contaminación directa o

indirecta de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves.

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

Artículo 32. Registros. Todo establecimiento mantendrá registros diarios para documentar la implementación, la supervisión y toda acción correctiva que se tome. Los responsables de la implementación y la supervisión de los POES deben firmar y fechar los registros.

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

Los registros se deben conservar por un período mínimo de seis (6) meses. Para los productos que tengan una vida útil mayor al mencionado término, se mantendrán por un tiempo de tres (3) meses adicionales a la fecha de vencimiento del producto y estarán disponibles para ser verificados por la autoridad sanitaria competente.

Artículo 33. Verificación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Esta verificación será responsabilidad de la autoridad sanitaria competente, para lo cual debe realizar:

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

Artículo 34. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP. Para la implementación del Sistema HACCP en las plantas de beneficio o desprese se requiere, el cumplimiento y verificación de todos los prerrequisitos HACCP.

Artículo 35. Análisis de peligros y plan HACCP.

1. **Análisis de Peligros.**

1.1. Toda planta de beneficio y desprese, debe realizar un análisis de peligros para determinar aquellos que razonablemente podrían ocurrir en el proceso de producción e identificar las medidas preventivas que se pueden adoptar para controlarlos. El análisis debe evaluar todos los peligros que pueden afectar la inocuidad de la canal, sus partes y productos cárnicos comestibles de aves antes, durante o después de que animal ingrese al establecimiento.

Un peligro que podría afectar la inocuidad de la carne y los productos cárnicos comestibles, sería aquel, para el cual la planta de beneficio o desprese establecería controles porque dicho peligro ha existido históricamente o por que existe una posibilidad razonable de que aparezca en los productos que se procesan en la planta, si no se realizan dichos controles.

1.2. Los establecimientos deben preparar un diagrama de flujo indicando cada uno de los pasos que se realizan en el proceso y el flujo del producto dentro del establecimiento. También, identificar el uso final o los consumidores del producto terminado.

1.3. El análisis de peligros y su probabilidad de ocurrencia debe contemplar en su evaluación :

1.3.1. Peligros biológicos: Contaminación, supervivencia y proliferación de microorganismos, parásitos, enfermedades zoonóticas y descomposición.

1.3.2. Peligros químicos: Toxinas naturales, contaminación química, residuos de plaguicidas, residuos de medicamentos, uso indebido o no aprobado de aditivos o colorantes añadidos directa o indirectamente al alimento.

1.3.3. Peligros físicos.

2. Plan HACCP

2.1. Toda planta de beneficio o desprese debe desarrollar e implementar un Plan HACCP, que incluya todos los productos que procesa, si el análisis de peligros revela la existencia de uno o más peligros que razonablemente podrían afectar la inocuidad del producto, incluyendo los productos de las siguientes categorías: beneficio, desprese y productos cárnicos comestibles dentro de los cuales se debe especificar para vísceras y apéndices comestibles.

2.2. El Plan HACCP puede incluir diferentes productos dentro de la misma categoría, si los peligros de inocuidad, puntos críticos de control, limites críticos y procedimientos requeridos son básicamente los mismos.

3. **Contenido.** El Plan HACCP debe contener :

3.1. Listado de los peligros a ser controlados en cada proceso.

3.2. Listado de los puntos críticos de control para cada uno de los peligros identificados, que pueden afectar la inocuidad del producto, incluyendo según corresponda:

3.2.1. Los puntos críticos de control identificados que permiten controlar los peligros que podrían ser introducidos en el establecimiento.

3.2.2. Los puntos críticos de control que permiten controlar los peligros que podrían afectar la inocuidad de los productos introducidos fuera de la planta, incluyendo los peligros que puedan afectar el producto antes, durante y después de la entrada a la planta de beneficio o desprese.

3.2.3. Listado de los límites críticos que deben ser logrados para cada uno de los Puntos Críticos de Control – PCC. Como mínimo, los límites estarán diseñados para asegurar que se cumplan los objetivos y los estándares de

desempeño establecidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA y cualquier otro requisito indicado para el proceso o producto específico.

3.2.4. Listado de los procedimientos y frecuencias con que se debe realizar el monitoreo en cada uno de los puntos críticos de control para asegurar el cumplimiento con los límites críticos.

3.2.5. Incluir las acciones correctivas que hayan sido desarrolladas y que se deben tomar en caso de que se produzca una desviación en un límite critico para un punto crítico de control.

3.2.6. Proveer un sistema de registros que documente el monitoreo de los puntos críticos de control, los registros deben incluir los valores reales y las observaciones obtenidas durante el monitoreo.

3.2.7. Listado de los procedimientos de verificación y la frecuencia con que se deben realizar por el establecimiento.

4. **Firma y fecha.** El Plan HACCP debe estar firmado y fechado por la persona que es responsable del establecimiento. La firma indicará que lo acepta y aplicará. El Plan HACCP también debe estar fechado y firmado cuando:

4.1. Se aprueba inicialmente.
4.2. Después de cualquier modificación.
4.3. Por lo menos anualmente cuando se realiza la reevaluación del Plan HACCP.

Parágrafo. El producto producido en cualquier planta de beneficio o desprese que no desarrolle e implemente un Plan HACCP según lo señalado en el Decreto 1500 de 2007 y la presente resolución, o en establecimiento que no cumpla con dichos requisitos, será considerado como adulterado.

Artículo 36. Acciones correctivas.

1. El Plan HACCP escrito, debe identificar las acciones correctivas que se toman si se produce una desviación en un límite crítico, identificando a la persona responsable de seguir dichas acciones de manera que se asegure que:

1.1. La causa de la desviación se identifique y se elimine.
1.2. El PCC está bajo control después que se aplique la acción correctiva.
1.3. Se toman y establecen medidas para prevenir la recurrencia de la desviación.
1.4. Ningún producto que sea perjudicial para la salud o adulterado como resultado de la desviación, se comercialice.

2. Si una acción correctiva no contempla una determinada desviación o si surge un peligro imprevisto, el establecimiento debe:

2.1. Segregar y retener el producto afectado.
2.2. Realizar una revisión para determinar la aceptabilidad del producto afectado para la comercialización.
2.3. Tomar las medidas necesarias para garantizar que ningún producto que sea nocivo para la salud o que esté adulterado como consecuencia de la desviación, llegue a comercializarse.
2.4. Reevaluar el plan por parte del Equipo HACCP del establecimiento, para determinar si la desviación identificada o el peligro imprevisto se debe incorporar en el Plan HACCP.

2.5. Todas las acciones correctivas tomadas deben ser registradas conforme a lo establecido en el presente artículo, siendo documentadas en los registros sujetos de verificación.

Artículo 37. Validación, verificación y reevaluación.

1. Todo establecimiento debe validar el Plan HACCP para verificar si controla adecuadamente los peligros identificados en el análisis de peligros y si es implementado efectivamente:

1.1. Validación inicial. Una vez terminado el análisis de peligros y después de desarrollado el Plan HACCP, el establecimiento debe evaluar si el plan funciona de la forma esperada. Durante el período de validación del Plan HACCP el establecimiento confirmará repetidamente si son adecuados los puntos críticos de control, los límites críticos, el monitoreo, los procedimientos de registro y las acciones correctivas establecidas en el Plan HACCP. La validación también debe revisar los registros que habitualmente se generan en el Sistema HACCP, en el contexto de otras actividades de validación.

1.2. Las actividades de verificación continua incluyen:

1.2.1. Calibración de los instrumentos para monitorear el proceso.
1.2.2. Observaciones directas de las actividades de monitoreo y de las acciones correctivas.
1.2.3. Revisión del sistema de registro, entre otros.

1.3. Reevaluación del Plan HACCP. Todos los establecimientos deben reevaluarlo como mínimo una vez al año y siempre que se realicen cambios que puedan afectar el análisis de peligros o alteren el Plan. Estas modificaciones pueden incluir, pero no limitarse a cambios en: Las materias primas o en el origen de las mismas, los métodos o sistemas de sacrificio, personal, empaque, volumen de producción, sistema de distribución de los productos terminados, el uso y los consumidores del producto terminado.
Si la reevaluación indica que el plan no cumple con lo establecido en el Decreto 1500 de 2007 y la presente resolución, el Plan HACCP debe ser modificado inmediatamente.

2. Reevaluación del análisis de peligros. Los establecimientos que no tengan un Plan HACCP por que dicho análisis no identificó ningún peligro que razonablemente podría afectar la inocuidad del producto, debe reevaluar lo adecuado del análisis de peligros y cada vez que se realice un cambio que podría afectar la existencia de un peligro en los productos.

Dichos cambios incluyen pero no se limitan a: Las materias primas o en el origen de las mismas, los métodos o sistemas de sacrificio, personal, empaque, volumen de producción, sistema de distribución, uso y consumidores del producto terminado.

Artículo 38. Registros

1. La planta de beneficio o desprese debe mantener los siguientes registros para documentar el Plan HACCP:

Análisis de peligros escrito, junto con toda la documentación de respaldo.
Plan HACCP escrito, con todos los documentos que respaldan las decisiones referidas a la selección e implementación de los puntos críticos de control, limites críticos, procedimientos de monitoreo y verificación y frecuencia con que se deben realizar dichos procedimientos.

Registros que documentan el monitoreo de los puntos críticos de control y de los límites críticos, incluyendo las anotaciones que indican la hora, temperatura u otros valores cuantificables que requiere el Plan HACCP del establecimiento, calibración de instrumentos utilizados para monitorear el proceso, acciones correctivas incluyendo las tomadas por una desviación, procedimientos y resultados de la verificación, código(s) de producto, nombre o identidad de producto o lote de sacrificio. Cada uno de estos registros debe indicar la fecha en que se toman los datos.

2. Todas las anotaciones para los registros que requiere el Plan HACCP deben realizarse en el momento en que se produce el evento e incluirán la fecha y hora en que toma el registro y la firma o las iniciales del empleado que registra los datos.

3. Antes de despachar un producto el establecimiento revisará los registros correspondientes a la fabricación del mismo, los cuales deben haber sido documentados para asegurar que estén completos, la revisión confirmará que no se excedieron los límites críticos y en caso de ser necesario se tomaron las acciones correctivas, incluyendo el destino adecuado del producto.

   Si la planta garantiza el control de los procesos e incluyen las acciones correctivas cuando sean necesarias, podrá obviar el cumplimiento del presente numeral.

4. Registros electrónicos. El uso de éstos, será aceptado cuando se garantice la integridad de los datos electrónicos y de las firmas contenidas en dichos documentos.

5. El tiempo de conservación de los registros será el siguiente: Para productos refrigerados, un (1) año mínimo y para los congelados, preservados o de larga vida, mínimo dos (2) años.

6. Los planes y procedimientos deben estar disponibles para la revisión de la autoridad sanitaria competente.

Artículo 39. Sistema HACCP inadecuado. Un Plan HACCP es inadecuado cuando:

1. Su funcionamiento no contiene los requisitos consagrados en el Decreto 1500 de 2007 y la presente resolución.

2. El personal no está realizando las tareas previsto en el Plan HACCP.

3. El establecimiento no toma las acciones correctivas según lo establecido en el presente Capítulo.

4. Los registros HACCP no se mantienen según la forma indicada.

5. Se procesa o se envía producto adulterado.

Artículo 40. Entrenamiento. El personal encargado de realizar las funciones relacionadas con la implementación del Plan Haccp, deberá demostrar su idoneidad (experiencia, conocimiento o competencias) en el manejo del sistema, este entrenamiento podrá ser dirigido por personal interno o externo de la organización y deberá incluir el desarrollo práctico haciendo parte de los requerimientos de capacitación establecidos en el presente capítulo.

Artículo 41. Verificación oficial. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, verificará el Sistema HACCP y determinará si el Plan cumple con los requisitos establecidos, verificando como mínimo:

1. Revisión del plan de HACCP y sus prerrequisitos.

2. Revisión de los registros de los PCC.

3. Revisión y determinación de la eficacia de las acciones correctivas tomadas cuando ocurre una desviación.

4. Revisión de los límites críticos.

5. Revisión de otros registros referentes al Plan o al Sistema HACCP.

6. Observación directa o medida en un PCC.

7. Toma y análisis de la muestra para determinar que el producto cumple con los estándares establecidos.

8. Observaciones in situ y revisión de registros.

Artículo 42. Control de materia fecal en las operaciones de la planta de beneficio "tolerancia cero". Las plantas de beneficio deben incluir como una operación, el control de materia fecal, para lo cual se establecerá el criterio de Tolerancia Cero que debe garantizar que no exista material fecal visible en las canales de aves de corral antes de ingresar a la etapa de enfriamiento.

Artículo 43. Inspección ante y post-mortem preliminar en planta. Es responsabilidad de la planta de beneficio, realizar una inspección ante y post-mortem preliminar que tiene por finalidad identificar las condiciones sanitarias que afecten la inocuidad del producto, con el fin de obtener el dictamen oficial.

El operador del establecimiento debe documentar este procedimiento de inspección preliminar, el cual debe comprender los criterios de inspección contemplados en el presente reglamento y las adicionales para asegurar que se garantiza la inocuidad.

Artículo 44. Inspección oficial de establecimientos dedicados al beneficio de aves. La inspección en plantas de beneficio se desarrollará como mínimo por un Inspector Oficial – Médico Veterinario del INVIMA y los auxiliares del Inspector Oficial serán proveídos por la planta de beneficio quienes deben garantizar la inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles procesados en estos establecimientos. La asignación de la inspección oficial será establecida por el INVIMA. Los auxiliares deben contar con autorización por parte del INVIMA, cumpliendo para ello, con el procedimiento establecido por dicho Instituto. Para el desarrollo de las actividades, los auxiliares deben dar cumpliendo a los procedimientos establecidos en los Manuales oficiales emitidos por el INVIMA.

Parágrafo. La inspección oficial en plantas de beneficio autorizadas para exportación se establecerá para cumplir con los requerimientos del país de destino.

Artículo 45. Criterios para el desarrollo de la inspección oficial. La inspección oficial, debe desarrollarse teniendo en cuenta los siguientes criterios:

Tabla 1. Inspección

Tipo de Ave	% Total de muestra para inspección	Distribución de la inspección					
		% Inspección Ante-mortem		% Inspección Post-mortem			
					Evisceración		
		En el vehículo	En el Ganchо de colgado	Post Desplumado	Punto 1	Punto 2	Al finalizar la etapa de enfriamiento
Pollo de engorde	15	20		40	20	15	5
Pavos	15	20		30	15	30	5
Gallinas	20	20		40	25	10	5
Otras Especies	15	20		40	20	15	5

Articulo 46. Inspección ante-mortem. La inspección ante mórtem se realizará con el fin de:

1. Exigir los requisitos expedidos y regulados por el ICA relacionados con la movilización de aves.

2. Identificar los lotes que demuestren evidencia clara de ser afectados con una enfermedad o una condición que pudieran hacer a las canales de aves y sus partes, no aptas para el consumo humano.

3. Identificar los animales que podrían representar una amenaza para la salud del personal que manejan las diferentes operaciones del proceso.
4. Identificar los lotes sospechosos de haber sido tratados con antibióticos u otros agentes quimioterapéuticos basados en el certificado sanitario de granjas.

5. Identificar los lotes o aves sospechosas que pueden dar lugar a una contaminación de sus canales y sus partes durante las operaciones del proceso, que pueda alterar las condiciones de inocuidad del producto.

6. Identificar los lotes sospechosos de presentar enfermedades de notificación obligatoria o enfermedades exóticas.

7. Será responsabilidad del establecimiento separar los lotes o aves sospechosas que presenten características de los ítems anteriores, comunicando inmediatamente al inspector oficial.

Artículo 47. Inspección ante-mortem en planta. Al arribo de los vehículos transportadores se hará la inspección del lote de animales por evaluación visual de las aves en los guacales, identificando el número de animales que ingresan, la hora y la fecha de inspección, igualmente se debe realizar la verificación documental. La inspección ante-mortem se debe efectuar en el área de recepción antes de iniciar el sacrificio.

En la inspección ante-mortem, las aves deben inspeccionarse de manera que el inspector oficial pueda reconocer las desviaciones con respecto a la condición normal de las mismas. Estas podrán ser apreciadas en el porte, en la conducta o en otros signos clínicos del animal que puedan indicar una enfermedad, una condición o un defecto que, a su vez, exija una manipulación especial o un examen más detenido.

Todo lote o animal que en la inspección ante-mortem presente una o más de las siguientes condiciones, será evaluado para establecer su riesgo y determinar si será separado como lote o animal sospechoso condenado.

1. Plumas erizadas.
2. Inflamación de cabeza y ojos.
3. Secreciones por nariz y ojos.
4. Edemas de la barbilla.
5. Falta de vigor y respuesta a los estímulos.
6. Estornudos.
7. Diarrea y acumulación fecal en el vientre.
8. Lesiones de la piel.
9. Heridas supurantes.
10. Deshidratación.
11. Caquexia.
12. Síntomas nerviosos.
13. Golpes y hematomas en más de un tercio del cuerpo.
14. Huesos engrosados según la especie.
15. Aves de experimentación.

En esta inspección ante-mortem, los animales o lotes separados como sospechosos deben pasar a sacrificio bajo condiciones especiales, para lo cual el establecimiento tendrá un procedimiento documentado. Estos lotes deben ser marcados e identificados hasta que se determine el destino final.

En caso de aves sometidas o sospechosas de haber sido tratadas con antibióticos u otros agentes quimioterapéuticos, o a sustancias que dejen residuos en las carnes, deben ser faenadas y retenidas para los análisis pertinentes que determine la autoridad sanitaria.
Sus canales y todas sus partes comestibles serán retenidas en espera de los resultados del laboratorio, en atención a los cuales se permitirá su comercialización o se ordenará la destrucción final. Lo anterior dando cumplimiento a la reglamentación vigente de residuos y contaminantes.

Artículo 48. Aves condenadas – decomisadas. Los lotes de aves o las aves condenadas en la inspección ante-mortem serán identificadas con la etiqueta de condenadas, la cual contendrá la información del lote, el nombre y la dirección del propietario y la causa de condena. Las aves condenadas deben ser insensibilizadas y sacrificadas y no pasar a las áreas de proceso del establecimiento. Las aves condenadas después de ser sacrificadas serán enviadas al área de residuos, para operaciones de destrucción, inutilización o desnaturalización a que haya lugar.

Se consideran causales de condena – decomiso las siguientes:

1. Cuando la inspección ante-mortem revele la presencia de una enfermedad o estado anormal que pueda motivar el decomiso total de la canal y los productos cárnicos comestibles.

2. Cuando constituya un riesgo para los manipuladores o pueda contaminar los locales, equipos y utensilios de la planta de beneficio, así como otras canales.

3. Todo animal que llegue muerto al área de recepción o muera cuando se encuentre en esta área, será decomisado y dictaminado como no apto para el consumo humano.

4. Toda la carne de ave de corral proveniente de aves sometidas a tratamientos o expuestas a sustancias que puedan originar residuos en tejidos comestibles que impliquen peligro para la salud publica.

Parágrafo. Después de realizar el sacrificio de animales condenados, la planta de beneficio debe garantizar un proceso de limpieza y desinfección a fondo del piso, paredes, línea de sacrificio, equipos, guacales, etc.

Artículo 49. Dictamen final de la inspección ante-mortem. Como resultado de la inspección ante-mortem, podrá formularse la siguiente categoría de dictámenes:

1. El beneficio será sin restricción, cuando el certificado sanitario de la granja acredite la condición sanitaria del lote, cuando el mismo se presente sano, sin defectos importantes y se considere apto para entrar al proceso de beneficio por parte del inspector oficial.

2. Los lotes o animales que después de la inspección ante-mortem hayan sido sometidos a algún tipo de restricción deben clasificarse en las siguientes categorías de dictamen, siendo documentado:

2.1. No apto para el consumo humano: Si durante la inspección ante-mortem las aves se encuentran muertas o se diagnóstica una enfermedad o defecto que sea causal de inaptitud para el consumo humano, el animal o el lote se condenarán y se manejará de acuerdo a lo establecido para este tipo de aves.

2.2. Beneficio con precauciones especiales: Se realizará a los animales o lotes identificados como sospechosos de acuerdo a lo establecido para el manejo de estos.

Artículo 50. Inspección post-mortem. Para la inspección post-mortem debe realizarse de conformidad con los siguientes directrices generales:

1. Se efectuará durante el beneficio, a través de examen visual macroscópico de canales y vísceras y dependiendo el caso, palpación o incisión de la canal, incluidas cabeza y patas cuando estas estén destinadas a consumo humano.

2. Los puntos de inspección tendrán un espacio adecuado para el desarrollo de las actividades de inspección.

3. Debe existir un sistema de identificación para las canales que presenten problemas de tipo sanitario según los procedimientos de referencia para la inspección post-mortem establecidos en la presente resolución o que requieran exámenes complementarios para su dictamen final. Estas canales deben ser almacenadas de forma separada.

4. En la inspección post-mortem del ave se prestará particular atención al estado general, eficacia de la sangría, color, olor, estado de las membranas serosas y presencia de lesiones, alteraciones u otras anomalías.

5. Durante la inspección, también se verificará la extracción de los pulmones, los cuales no podrán ser utilizados para consumo humano.

6. No se podrá retirar del establecimiento ningún órgano, víscera, canal o parte de la misma mientras el inspector oficial no haya terminado la inspección y emitido el dictamen final.

Artículo 51. Exámenes de la inspección post-mortem de las aves. Durante la inspección post-mortem, se realizarán los siguientes exámenes:

1. **Examen externo.** Se realizará a través de la visualización de las superficies externas. En el caso de encontrar contusiones, miembros fracturados, abscesos superficiales y localizados, callosidades, entre otras, estos deben ser retirados de la canal.

   En este lugar se separan de la línea de faena las aves declaradas no aptas para el consumo humano por la inspección oficial, de acuerdo a alteraciones, tales como:

1.1 Color y olor asociados a procesos patológicos.
1.2 Caquexia.
1.3 Lesiones extensas o supuradas igual o superior al 50 % de la superficie corporal.
1.4 Tumores múltiples.
1.5 Abscesos múltiples.
1.6 Desgarros con abertura de cavidad corporal o ruptura de vísceras.
1.7 Ascitis, con evidencia de afección sistémica.
1.8 Cianosis.
1.9 Mal sangrado, caracterizado por un color rojo fuerte.

1.10 Fracturas expuestas, luxaciones múltiples, asociadas a hematomas. El inspector oficial podrá aprobar de forma condicional la canal y las partes afectadas destinarlas para derivados cárnicos o para uso industrial.
1.11 Hematomas múltiples.
1.12 Textura pegajosa de la piel que afecta más del 50 % de su extensión.
1.13 Sobreescaldado con cocción parcial de la musculatura y cambio de consistencia.
1.14 Sinovitis purulenta.

2. **Examen de vísceras.** Observación de corazón, hígado, molleja, bazo, intestinos, ovarios y oviductos en ponedoras. Se realizará inspección por palpación o incisión según el caso. Así mismo, en el examen de las vísceras se verifica su aspecto, color, forma, tamaño, la consistencia y en ciertas ocasiones el olor.

3. **Examen interno.** Se realizará a través de la visualización de las cavidades toráxica y abdominal: pulmones, sacos aéreos, riñones, órganos sexuales.

4. **Examen final.** Se realizará a las canales y vísceras después de su enfriamiento y antes de ser empacadas.

Parágrafo 1. De acuerdo con el manual de inspección, el inspector oficial podrá tomar las muestras necesarias para realizar análisis bacteriológicos, químicos, histopatológicos, toxicológicos y cualquier otro a que haya lugar.

Parágrafo 2. Cuando en la inspección post-mortem se encuentre un ave, órgano o lote de aves con alguna anormalidad, se retendrá e identificará hasta que el inspector oficial emita su dictamen final.

Artículo 52. Dictámenes y destino final en la inspección post- mortem. El inspector oficial podrá emitir los siguientes dictámenes después de la inspección post-mortem:

1. **APROBADO:** Producto que después de la inspección por parte del Instituto de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, es considerado apto para el consumo humano.

2. **APROBADO CONDICIONADO:** Producto que después de la inspección por parte del INVIMA, es considerado como apto para consumo humano posterior a un tratamiento.

3. **DECOMISADO:** Producto que después de la inspección por parte del INVIMA, es considerado no apto para el consumo humano y se destina para destrucción o uso industrial.

Artículo 53. Destinos y criterios de aprobación. Los procedimientos de inspección post-mortem, se presentan a continuación en tabla que indican las lesiones, signos y síntomas y su correspondiente dictamen final:

Tabla 2. Procedimientos de referencia para la inspección post-mortem

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"

ENFERMEDADES ESTADOS PATOLÓGICOS O ANOMALÍAS Y SITUACIONES ESPECIALES	DICTÁMEN		CONSTATACIONES GENERALES
	CANAL	VÍSCERAS	
1. Abscesos.	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	DECOMISO TOTAL	Los abscesos o lesiones supurativas, cuando no influyen en el estado general de las canales ocasionarán un decomiso parcial.
2. Aerosaculitis	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con evidencia de recubrimiento extensivo de los sacos aéreos con aerosaculitis o aquellas con compromiso sistémico serán condenadas totalmente. Las canales menos afectadas podrán ser rechazadas parcialmente después de la remoción completa de los tejidos involucrados en la lesión. Las vísceras siempre serán condenadas.
3. Ascitis	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con evidencia de afección sistémica serán condenadas totalmente. Las canales menos afectadas podrán ser rechazadas parcialmente después de la remoción completa de los tejidos involucrados en la lesión. Las vísceras siempre serán condenadas.
4. Procesos inflamatorios (artritis, celulitis, dermatitis, salpingitis, colibacilosis, pericarditis, peritonitis, perihepatitis)	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con evidencia de afección inflamatoria generalizada y presencia de material caseificado serán condenadas totalmente. Las canales menos afectadas podrán ser rechazadas parcialmente después de la remoción completa de los tejidos involucrados en la lesión. Las vísceras siempre serán condenadas.
5. Tumores	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Cualquier órgano, canal o parte de la canal en la que se evidencie la presencia de varios órganos afectados o un tumor debe ser condenada totalmente.
6. Contaminación	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	Se condenarán parcialmente las áreas contaminadas con materia fecal y si la contaminación es extensa se dará la condena total.
7. Cianosis	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con evidencia de cianosis serán condenadas totalmente.
8. Caquexia	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con evidencia de caquexia serán condenadas totalmente.
9. Contusiones o fracturas	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	Las canales con lesiones traumáticas limitadas implican un decomiso parcial. Cuando las lesiones afectan más de un tercio del animal, se hará un decomiso total.
10. Ictericia	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con evidencia de ictericia serán condenadas totalmente.
11. Marek	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con evidencia cutánea, visceral o nerviosa serán condenadas totalmente
12. Sobre-escaldado	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con evidencia de escaldado excesivo serán condenadas totalmente.
13. Olor	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Las canales con olores asociados a residuos químicos o sustancias prohibidas deben ser retenidas para su análisis, tras lo cual podrán ser aprobadas o condenadas.
14. Osteomielitis	DECOMISO TOTAL O PARCIAL		Las canales con evidencia de osteomielitis serán condenadas parcial o totalmente dependiendo su extensión.

15. Parasitismo	DECOMISO TOTAL O PARCIAL	DECOMISO TOTAL	Se condenarán los órganos afectados o las partes de la canal que se encuentren infestados o que muestren lesiones de dicha infestación, si toda la canal esta afectada o si hay cambios sistémicos se condenara toda la canal.
16. Septicemia	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Todas las aves que en el examen ante o post-mortem presenten síntomas o fueren sospechosas de tuberculosis, seudos-Tuberculosis, Difteria, Cólera, Viruela, Salmonelosis, diarrea blanca, Paratifosis, Leucosis, Septicemia en general, Psitacosis e Infección Estafilocócica deben ser condenadas.
17. Enfermedades especiales	DECOMISO TOTAL	DECOMISO TOTAL	Las canales que muestren evidencia de cualquier enfermedad caracterizada por la presencia, en la carme o en otras partes comestibles de la canal, de organismos o toxinas, peligrosas al consumo humano, deben ser condenadas totalmente.

Parágrafo. Las canales que no hayan sido evisceradas dentro de los 30 minutos siguientes a la sangría, serán condenadas.

CAPÍTULO III

ALMACENAMIENTO, EXPENDIO Y TRANSPORTE

Artículo 54. Almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles. Todo establecimiento dedicado al almacenamiento de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá los siguientes requisitos:

1. Los establecidos en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007 y lo previsto en la presente resolución.

2. Cuando se almacenen canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles empacados deben mantenerse en estantes que permitan la adecuada circulación del frío.

3. Las temperaturas de almacenamiento son:
3.1 Para canales de aves y sus partes en refrigeración: de -2 a 4°C,
3.2 Para productos cárnicos comestibles en refrigeración: Máximo 4°C.
3.3 Para canales, sus partes y productos cárnicos comestibles congelados: -18°C o menos.

4. Para la recepción de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves el vehículo empleado en su transporte debe mantener la temperatura con la cual salieron los productos de la planta de beneficio.

5. Contar con termómetros calibrados y en perfecto estado de funcionamiento y en la escala adecuada para medir las temperaturas requeridas del proceso.

6. Disponer de las condiciones adecuadas para la recepción y despacho de las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles.

7. El agua procedente de los difusores deben ser canalizada mediante tubos hacia los desagües.

8. Los cuartos fríos deben cumplir con los requisitos establecidos en la presente resolución.

Artículo 55. Requisitos específicos de los expendios. Todo establecimiento dedicado al expendio de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves, debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para lo cual cumplirá además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, los siguientes requisitos:

1. Funcionar y mantenerse de forma tal que no se genere condiciones insalubres y se evite la contaminación del producto.

2. Su construcción debe ser sólida, estar en buen estado de conservación y tener dimensiones suficientes para permitir la adecuada manipulación el manejo y almacenamiento de la carne y productos cárnicos comestibles, de manera que no se produzca la contaminación del producto.

3. Contar con los servicios generales de funcionamiento, tales como disponibilidad de agua potable y energía eléctrica.

4. Los pisos deben ser construidos en materiales resistentes y con acabados sanitarios, con una pendiente suficiente que permita el desagüe hacia los sifones, protegidos por rejillas en material sanitario.

5. Las paredes deben ser construidas en materiales resistentes y con acabados sanitarios, con uniones redondeadas entre paredes, entre éstas y el piso, diseñadas y construidas para evitar la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

6. Los techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidas, deben estar diseñados y construidos, de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, reduzcan la condensación y con acabados en materiales sanitarios que impidan los desprendimientos de partículas.

7. Las puertas deben estar construidas en material resistente con acabados en material sanitario.

8. Las ventanas y demás aberturas, deben estar construidas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, faciliten su limpieza y desinfección.

9. Las áreas en donde se manipula o almacena la canal, sus partes y los productos cárnicos comestibles, deben contar la iluminación establecida en cuanto a intensidad y protección.

10. Cada área o sección debe encontrarse claramente señalizada en cuanto a accesos, circulación, servicios, seguridad, entre otros.

11. Los sistemas de drenaje deben cumplir con los siguientes requisitos:

11.1. Permitir la evacuación continúa de aguas residuales sin que se genere empozamiento o estancamiento.

11.2. Todos los sistemas de desagüe deben contar con sifones adecuados para los objetivos previstos y su construcción y diseño debe prevenir el riesgo de contaminación de los productos.

12. Si cuenta con sistema de ventilación este debe limpiarse periódicamente para prevenir la acumulación de polvo.

13. Tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural y/o artificial.

14. Las lámparas deben estar protegidas adecuadamente para evitar la contaminación de la canal, sus partes y los productos cárnicos comestibles en caso de ruptura o cualquier accidente.

15. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras.

16. Los sanitarios no deben estar ubicados dentro de las áreas de manipulación de las canales, sus partes y productos cárnicos comestibles de aves.

17. 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.

18. El sistema de ventilación y sistemas de extracción de olores de los sanitarios no deben estar dirigidos a las áreas de manipulación de la canal, sus partes y los productos cárnicos comestibles.

19. Las instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en sección de corte son :

19.1. Lavamanos de accionamiento no manual, provisto de sistema adecuado de lavado, desinfección y secado manos.

19.2. Sistema que garantice la limpieza y desinfección de cuchillos, sierras y chairas.

20. Para el manejo de los residuos sólidos debe cumplir los siguientes requisitos:

20.1. Los residuos generados durante el proceso serán manejados de tal forma que se evite la contaminación de las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves.

20.2. Los recipientes utilizados para almacenar los residuos serán construidos en material lavable y desinfectable.

21. El personal manipulador debe cumplir con los siguientes requerimientos:

21.1. Emplear la dotación exclusivamente en el establecimiento.

21.2. Cumplir con lo establecido en los artículos 13; 14; 16, con excepción del numeral 4 y 57 del presente reglamento técnico.

22. Contar con equipos, mesas y utensilios de material sanitario y con un diseño que permita su fácil limpieza y desinfección.

23. Los utensilios empleados en el expendio se deben encontrar en buenas condiciones de tal forma, que protejan las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves.

24. Queda prohibido el uso de madera u otros materiales que no sean sanitarios.

25. Contar con sistema de refrigeración con la capacidad de almacenar el volumen de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves que comercializa.

26. Las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves no deben estar expuestos al medio ambiente, deben mantenerse en áreas de refrigeración y/o congelación o equipos que permitan mantener la cadena de frío.

27. Contar con indicadores y sistema de registro de temperaturas, que deben mantenerse actualizados y puedan ser revisados por las autoridades sanitarias competentes.

28. Antes de recibir el producto en el establecimiento se debe verificar el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias del sistema de transporte empleado.

29. El establecimiento debe contar con los soportes que garanticen que las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves provienen de plantas de beneficio autorizadas e inspeccionadas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA.

30. Cuando se almacenen canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves empacadas deben mantenerse en estantes para permitir una adecuada circulación del frió.

31. Los empaques deben disponerse de forma ordenada, de manera que se minimice su deterioro, protegidos de tal forma evite su contaminación. Se deben inspeccionar antes de su uso para evitar cualquier riesgo de contaminación.

32. Cuando en el expendio se realicen actividades de desprese o almacenamiento de producto, las secciones respectivas deberán cumplir con los requisitos específicos establecidos en la presente resolución para dicha operación.

33. Los utensilios empleados en el expendio se deben encontrar en buenas condiciones de tal forma, que protejan las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves de daños en el empaque, evitando su contaminación.

34. El manipulador de alimentos no podrá manipular dinero u otros elementos contaminantes y al mismo tiempo que manipula las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves.

35. Las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves deben ser manipulados dentro del expendio, evitando el contacto directo con el piso, paredes u otra superficie que pueda generar contaminación para el producto.

36. En las neveras de exhibición o cuartos fríos las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves deben almacenarse de forma ordenada y separadas por secciones.

37. Cuando se almacenen carnes empacadas de diferentes especies deben mantenerse en estantes separados y organizados para permitir una adecuada circulación del frío.

38. Todos los utensilios y sustancias empleadas para las labores de limpieza y desinfección deben almacenarse en condiciones sanitarias, de tal manera que se evite la contaminación del producto.

Artículo 56. Transporte. Todo transporte de canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves garantizará la continuidad de la cadena de frío, para lo cual debe cumplir los siguientes requisitos:

1. Requisitos del vehículo.

1.1. Estar construido de material sanitario y adecuado para transportar alimentos.
1.2. Tener separada físicamente la cabina del conductor de la unidad de transporte.
1.3. Contar con unidad de frío para mantener la canal, sus partes y los productos comestibles a las siguientes temperaturas:

1.3.1. Refrigeración: Máximo a 4°C
1.3.2. Congelación: -18°C o menor.

1.4. Contar con indicadores y sistema de registro de temperaturas, que mantendrán actualizados y podrán ser revisados por la autoridad sanitaria competente.
1.5. Cuando el vehículo se encuentre transportando canales, sus partes y productos cárnicos comestibles de aves, no se podrá transportar ningún otro tipo de producto.
1.6. Los vehículos destinados al trasporte de canales, sus partes y productos cárnicos comestibles de aves, cuando no estén siendo utilizados para este fin, no podrán transportar productos que generen riesgos de contaminación cuando nuevamente vayan a ser utilizados en el transporte de canales, sus partes y productos cárnicos comestibles de aves.
1.7. Estar identificados con un aviso en cada costado del furgón que contenga la leyenda en caracteres visibles: "TRANSPORTE DE CARNE O PRODUCTOS CÁRNICOS".

1.8. Antes de cargar el producto, el establecimiento deberá realizar una inspección previa al vehículo, con el fin de asegurar que este cumple con las condiciones higiénicas sanitarias.

2. Requisitos de los utensilios.

2.1. Los utensilios utilizados para el transporte de las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves, deben estar construidos en material sanitario y mantenerse en buenas condiciones para evitar la posible contaminación.

2.2. Los utensilios empleados en el transporte se deben encontrar en buenas condiciones de tal forma, que protejan los productos transportados de daños en el empaque, evitando la contaminación de las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves.

3. Requisitos de los productos:

3.1. Todo producto que se transporte en el vehículo debe contar con soporte de procedencia, cantidad y sello de inspeccionado que podrá ser exigido por la autoridad competente.

3.2. Las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves, deben ser transportados evitando el contacto directo con el piso y paredes del vehículo.

3.3. Las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves podrán transportarse en la misma unidad de transporte. No se podrán transportar productos cárnicos no comestibles en el mismo vehículo que se transportan las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves.

3.4. La carne de especies de animales diferentes a las aves destinadas para consumo humano no podrá transportarse en un mismo vehículo; excepto si se encuentran empacadas y embaladas.

3.5. Se prohíbe transportar las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves en el mismo vehículo con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación para los mismos.

3.6. Los vehículos utilizados para el transporte de las canales, sus partes y los productos cárnicos comestibles de aves, dispondrán de tanques receptores para recolección de residuos líquidos, los cuales deberán ser dispuestos sanitariamente para evitar contaminación ambiental.

3.7. En el mismo vehículo se permitirá el transporte de canales de distintas especies, siempre y cuando se realice en momentos diferentes y se considere la unidad de transporte como superficies que entran en contacto con el alimento para efectos de los POES de los vehículos.

4. Requisitos de los manipuladores.

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

4.2. Garantizar un proceso de lavado y desinfección del vehículo.

4.3. El transportador antes de cargar el producto debe realizar una inspección previa al vehículo, con el fin de asegurar que este cumple las condiciones higiénicas sanitarias.

Artículo 57. Capacitación. El personal de los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, así como a la actividad de transporte de dichos productos, debe recibir capacitación para realizar las actividades de manipulación de dichos productos, bajo su responsabilidad.

1. La capacitación para cada manipulador deberá ser de mínimo 10 horas anuales certificadas por una entidad territorial de salud o personas autorizadas por dichas entidades.

2. Las personas que realicen las actividades de capacitación, deben demostrar formación profesional en saneamiento, ciencias biológicas, de la salud, alimentos y afines y demostrar los siguientes requisitos:

2.1. Hoja de vida anexando fotocopia autenticada del diploma y certificado de experiencia docente en el área.

2.2. Descripción detallada del curso de manipulador de alimentos especificando los temas a tratar, dentro de los cuales son obligatorios los relacionados con Buenas Prácticas de Manufactura, HACCP e inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles. Adicionalmente deben indicar el tiempo empleado, el cual debe ser mínimo de 10 horas.

2.3. Resumen didáctico del curso y memorias ilustradas que posteriormente deben ser entregadas a cada capacitado.

2.4. Disponer de un salón que reúna las condiciones mínimas higiénico sanitarias de ventilación e iluminación para capacitación y recursos didácticos.

2.5. Indicar el número de personas a las cuales va dirigido el curso de capacitación, el cual no podrá ser superior a 25 personas.

2.6. Informar a la autoridad sanitaria con 10 días hábiles de anticipación la fecha, sitio y horas de la capacitación.

3. Verificado el cumplimiento de los requisitos señalados anteriormente, la autoridad sanitaria, otorgará la autorización para capacitar, la cual tendrá una vigencia de un año.

4. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo, además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

5. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de inspección, vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación y su aplicación por parte de los manipuladores de la carne y productos cárnicos comestibles.

Artículo 58. Inscripción de establecimientos ante las Direcciones Territoriales de Salud - DTS. Los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne, productos cárnicos comestibles, deben inscribirse ante la Dirección Territorial de Salud, diligenciando para el efecto, el formulario contenido en el Anexos I, según corresponda, que forman parte integral del Anexo Técnico de la presente resolución.

Artículo 59. Autorización sanitaria de transporte. Todo vehículo que transporte carne, productos cárnicos comestibles destinados para el consumo humano debe contar con autorización sanitaria de transporte, emitida por la entidad territorial de salud, la cual debe ser solicitada empleando para ello, el formulario contenido en el Anexo II, que forman parte integral del Anexo Técnico de la presente resolución.

Los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne, productos cárnicos comestibles que no efectúen el proceso de inscripción y los propietarios de los vehículos dedicados al transporte de carne, productos cárnicos comestibles, que no soliciten y no cuenten con la autorización sanitaria de transporte, serán objeto de las sanciones previstas en el artículo 577 de la Ley 9 de 1979.

TÍTULO VI

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS
CAPÍTULO I
INSPECCIÓN, VIGILANCIA, CONTROL Y SANCIONES

Artículo 60. Inspección, Vigilancia y Control y Régimen Sancionatorio. Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima y a las secretarías de salud de las entidades territoriales, ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control, conforme a lo dispuesto en la Ley 1122 de 2007 y las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en el marco de lo cual, podrán adoptar medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 9 de 1979 y siguiendo el procedimiento contemplado en el Capítulo 3 de la Ley 1437 de 2011 y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

Parágrafo. Si en los Manuales de Técnicas Analíticas y Procedimientos adoptados por el Ministerio de la Protección Social no se describe técnica o método alguno para la determinación de los requisitos previstos en este reglamento, se podrán utilizar las técnicas reconocidas internacionalmente por el Codex Alimentarius, validadas en materia de alimentos.

Artículo 61. Revisión y actualización. Con el fin de mantener actualizadas las disposiciones del reglamento técnico que se establece mediante la presente resolución, este Ministerio lo revisará en un término no mayor a cinco (5) años contados a partir de la fecha de su entrada en vigencia o en el momento en que se

determine que las causas que motivaron su expedición fueron modificadas o desaparecieron.

Artículo 62. Divulgación de los Procedimientos. Las autoridades sanitarias deben, en cualquier tiempo informar a las personas jurídicas y naturales que se dediquen a las actividades relacionadas con el campo de aplicación de este reglamento, la existencia de las disposiciones y los efectos que conlleva su incumplimiento. Así mismo deben adelantar estrategias de información, educación y comunicación a la comunidad en general sobre las disposiciones sanitarias que rigen la materia objeto del presente reglamento.

CAPÍTULO II

DISPOSICIONES FINALES

Artículo 63. Notificación. El reglamento técnico que se establece mediante la presente resolución será notificado a través del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, en el ámbito de los convenios comerciales en que sea parte Colombia.

Artículo 64. Las plantas que durante el período de transición de que trata el artículo 25 del Decreto 2270 de 2012, cumplan los requisitos señalados en el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 y 2270 de 2012 y las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, podrán obtener la autorización sanitaria correspondiente.

Artículo 65. Vigencia y derogatorias. De conformidad con lo previsto en el artículo 28 del Decreto 2270 de 2012, el reglamento técnico que se establece mediante la presente resolución, entrará en vigencia después de tres años y medio (3.5), contados a partir de su publicación y deroga las disposiciones que le sean contrarias, en especial, la Resolución 4287 de 2007.

Parágrafo. Durante este mismo plazo, las plantas podrán dar cumplimiento a los requisitos sanitarios contemplados en el reglamento técnico de que trata esta resolución.

NOTIFÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE.

Dada en Bogotá, D. C., 3 1 ENE. 2013

ALEJANDRO GAVIRIA URIBE
Ministro de Salud y Protección Social

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"

ANEXOS TÉCNICOS

ANEXO I

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO Y/O ALMACENAMIENTO DE CARNE

[illegible]

[illegible]

(Esta sección debe ser diligenciada por el representante legal del establecimiento ó interesado)

Actividad Principal (Marque la(s) opción(es) correspondiente(s))
[EC] EXPENDIO DE CARNE [A] ALMACENAMIENTO

Actividad Secundaria del establecimiento (Si se llevan a cabo, marque las opciones que apliquen)
[D] DESPOSTE [DP] DESPRESE (AVES)

Dependencia
Marque la opción correspondiente si el establecimiento funciona independiente ó dentro de alguna de las alternativas a continuación
[I] INDEPENDIENTE [S] SUPERMERCADO/MINIMERCADO [PM] PLAZA DE MERCADO [O] OTROS (DILIGENCIAR AL PIE)

Otros Establecimientos _____

Nombre y Apellido del Propietario _____

Razón Social _____

Teléfono _____ Fax _____ Correo electrónico _____

Dirección _____ Municipio _____ Departamento _____

Representante legal _____ CC/NIT _____

Inspecciones preliminares
¿El establecimiento ha sido inspeccionado por la Entidad Territorial de Salud y dispone de copia de la última acta de inspección? [S] Si [N] NO Fecha última inspección [ ][ ][ ][ ][ ][ ][ ][ ] Día Mes Año

Concepto Anterior [FV] FAVORABLE [PD] PENDIENTE [D] DESFAVORABLE

[illegible]

(Esta sección debe ser diligenciada por la Entidad Territorial de Salud)

Entidad Territorial de Salud _____ Inscripción No. _____

Funcionario que realiza la inscripción _____ Fecha [ ][ ][ ][ ][ ][ ][ ][ ] Día Mes Año

Observaciones _____

_____

_____

_____

_____

Entregado por _____ C.C. _____ Firma _____

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"

INSTRUCTIVO ANEXO I

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO Y/O ALMACENAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

Ingrese toda la información correspondiente en forma clara y legible. Diligencie sólo la primera parte del formulario.

Identificación del Establecimiento

- Actividad Principal del establecimiento.
  Expendio: Establecimiento en el que se llevan a cabo las actividades de comercialización de la carne y productos cárnicos comestibles para consumo humano
  Almacenamiento: El establecimiento dispone de equipos de congelación/refrigeración suficientes para mantener los productos en condiciones óptimas en instalaciones separadas y seguras.
- Actividad Secundaria del establecimiento.

El desposte o desprese aceptado en el expendio es aquel que se efectué para la venta directa y abierta al público de la carne y productos cárnicos comestibles.

NOTA No incluye a los establecimientos en los que se desposte o desprese con el propósito de obtener, cortes, piezas, presas entre otras, destinadas para el consumo humano y que distribuyen a otros establecimientos como sucursales del mismo, expendios de su propiedad o de terceros.

- Dependencia: Determine si el establecimiento hace uso de las instalaciones físicas y sanitarias de otro establecimiento, como un supermercado, minimercado, plaza de mercado, o si por el contrario, el establecimiento cuenta con instalaciones físicas y sanitarias independientes. En caso de no encontrar la opción que represente la situación actual del establecimiento, use el campo "Otros establecimientos" para describirla.
- Diligencie los nombres y apellidos del propietario, razón social (de acuerdo al registro comercial), número telefónico, número de fax (si tiene), correo electrónico (si tiene), los nombres, apellidos y cédula de ciudadanía o NIT del representante legal del establecimiento
- Inspecciones preliminares: Si el establecimiento ha sido inspeccionado previamente por la entidad territorial de salud, y usted dispone de la última acta de autorización, diligencie este apartado, ingresando la fecha de la última inspección y marcando con una X el concepto consignado en dicha acta

Ingrese su nombre, cédula de ciudadanía y firma en el lugar correspondiente

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"

ANEXO II

FORMULARIO DE SOLICITUD DE AUTORIZACION SANITARIA PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

[illegible]

[illegible]

(Esta sección debe ser diligenciada por el propietario del vehículo ó interesado)

Propietario del vehículo _____ CC _____

Teléfono _____ Fax _____ Correo electrónico _____

Tipo de vehículo [F] FURGÓN [TK] THERMO KING [R] REMOLQUE [S R] SEMI-REMOLQUE [C] CONTENEDOR [T C] TRACTOCAMIÓN

Marca _____ Modelo _____ Placa _____

Solicita autorización para el transporte de productos [R] REFRIGERADOS [C] CONGELADOS

Nombre del Conductor _____ CC _____

[illegible]

(Esta sección debe ser diligenciada por el propietario del vehículo ó interesado)
Diligencie la información a continuación de forma clara y legible. Este lugar preferiblemente será la planta de beneficio, desposte, desprese ó almacenamiento, expendio en el cual el vehículo opere principalmente, o donde la ETS así lo determine.

Dirección _____

Municipio _____ Departamento _____

[illegible]

(Esta sección debe ser diligenciada por el propietario del vehículo ó interesado)

¿El vehículo ha sido revisado por la Entidad Territorial de Salud y dispone de copia de la última acta de autorización? [S] Si [N] NO

Fecha última inspección [ ][ ][ ][ ][ ][ ][ ][ ] Día Mes Año

Concepto Anterior [F] FAVORABLE [D] DESFAVORABLE

Entregado por _____ C.C. _____ Firma _____

[illegible]

(Esta sección debe ser diligenciada por la Entidad Territorial de Salud)

Entidad Territorial de Salud _____ Solicitud No. _____

Funcionario que ingresa la información _____ Fecha [ ][ ][ ][ ][ ][ ][ ][ ] Día Mes Año

Observaciones _____

[illegible]

(Esta sección debe ser diligenciada por la Entidad Territorial de Salud)

Funcionario designado _____ Fecha [ ][ ][ ][ ][ ][ ][ ][ ] Día Mes Año Hora _____

Lugar de inspección _____

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"

INSTRUCTIVO ANEXO II

SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN SANITARIA PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

Ingrese toda la información correspondiente en forma clara y legible. Diligencie sólo la primera parte del formulario.

Sección 1. Identificación del Vehículo

- Colocar el nombre y apellidos del propietario del vehículo, su número de cédula de ciudadanía, número de teléfono, número de fax (si tiene) y correo electrónico (si tiene)
- Marcar con una X el tipo de vehículo para el cual solicita Autorización Sanitaria
- Los datos de Marca, Modelo, y Placa, deben corresponder con la tarjeta de propiedad del vehículo
- Marcar con una X las condiciones de temperatura de los productos que solicita transportar. En el caso de los productos congelados, el vehículo debe garantizar mantener la cadena de frío a una temperatura inferior a -18ºC, en el caso de los productos refrigerados, el vehículo debe garantizar mantener la cadena de frío, es decir la temperatura con la que salieron los productos de la planta de beneficio.
- Colocar el nombre y apellidos del conductor del vehículo y su número de cédula de ciudadanía

Sección 2. Lugar en el cual se puede realizar la revisión

En algunos casos, la entidad territorial de salud podrá concertar un lugar para llevar a cabo la revisión, la información ingresada en esta sección podrá ser utilizada para concertar dicha revisión.

- Colocar la dirección, municipio y departamento del sitio en el cual se llevará a cabo la revisión

Sección 3. Revisiones preliminares

Si el vehículo ha sido revisado previamente por alguna entidad territorial de salud, y usted dispone de la última acta de autorización, diligencie esta sección.

- Ingrese fecha de la última revisión y marque con una X el concepto consignado en dicha acta

Ingrese su nombre, cédula de ciudadanía y firma en el lugar correspondiente

IMPORTANTE

Una vez haga entrega de esta solicitud pida a la Entidad Territorial de Salud que le faciliten las condiciones sanitarias y requisitos que debe cumplir el vehículo transportador, los equipos y utensilios de los productos que transporta, así como los requisitos del personal manipulador que se encuentran consignados en el instrumento empleado para que le concedan la autorización sanitaria. En caso de no cumplir con dichos requisitos deberá solicitar la autorización sanitaria del vehículo nuevamente.