

**DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN SANITARIA Y AMBIENTAL DE LA PLANTA
DE SACRIFICIO DE GANADO DEL MUNICIPIO DE UTICA (CUNDINAMARCA)**

ING. ALBA JENNY CATAÑO ARIAS

ING. FERNANDO RAMOS

**UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER
ESCUELA DE INGENIERÍA QUÍMICA
ESPECIALIZACIÓN EN INGENIERIA AMBIENTAL
BUCARAMANGA**

2.009

**DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN SANITARIA Y AMBIENTAL DE LA PLANTA DE
SACRIFICIO DE GANADO DEL MUNICIPIO DE UTICA (CUNDINAMARCA)**

**ING. ALBA JENNY CATAÑO ARIAS
ING. FERNANDO RAMOS**

**Monografía para optar al título de
Especialista en Ingeniería Ambiental**

**Director
ING. PAULA ELVIRA CASTRO VARGAS**

**UNIVERSIDAD INDUSTRIAL DE SANTANDER
ESCUELA DE INGENIERÍA QUÍMICA
ESPECIALIZACIÓN EN INGENIERIA AMBIENTAL
BUCARAMANGA**

2.009

Ni la Universidad Industrial de Santander, ni los jurados se hacen responsables de los conceptos expuestos en el presente documento.

AGRADECIMIENTOS

Los autores expresan sus agradecimientos a:

Médico Veterinario Andrés Serrato Soto, Director de la Umata del municipio de Utica por su apoyo en la ejecución de este proyecto en cuanto a información y recursos.

Ing. Paula Elvira Castro Vargas, Directora de este proyecto por su colaboración y guía para la elaboración de este trabajo.

A Amparo Herrera y nuestros compañeros de trabajo por su apoyo incondicional para el logro de este objetivo.

TABLA DE CONTENIDO

Pág.

INTRODUCCIÓN	12
1. MARCO CONCEPTUAL	15
2. SITUACIÓN ACTUAL DE LAS PLANTAS DE BENEFICIO DE GANADO	16
2.1 DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS E IMPACTOS AMBIENTALES DEL SECTOR DE PLANTAS DE BENEFICIO DE GANADO	19
2.2 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE SACRIFICIO DE RESES	20
2.3 PROCESAMIENTO DE SUBPRODUCTOS: PRODUCCIÓN DE HARINA DE CARNE.....	26
3. MARCO NORMATIVO	27
4. VISITA DE INSPECCION - PLANTA DE SACRIFICIO DE GANADO DEL MUNICIPIO DE UTICA (CUNDINAMARCA)	31
4.1 DESCRIPCION DE LAS ETAPAS DEL PROCESO EN LA PLANTA	32
5. APLICACIÓN MATRIZ UTILIZADA POR EL INVIMA PARA LA VERIFICACIÓN DEL CUMPLIMIENTO DE LOS ASPECTOS CONTENIDOS EN EL DECRETO 2278 DE 1982	38
6. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS.....	56
6.1 Debilidades:	56
6.2 Fortalezas:	57
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	58
BIBLIOGRAFIA	60

ANEXOS

	Pág.
Anexo 1 DECRETO NUMERO 2278 DE 1982	61
Anexo 2 DECRETO 1036 DE 1991 (abril 18)	215
Anexo 3 INFORMACIÒN GENERAL DEL MUNICIPIO DE UTICA.....	241

LISTA DE FIGURAS

	Pág.
Figura 1 ACTIVIDADES DEL BENEFICIO DE GANADO	20

LISTA DE FOTOS

	Pág.
Foto 1 Corrales	32
Foto 2 Trampa para insensibilización.....	33
Foto 3 Pistola neumática utilizada para la etapa de insensibilización	33
Foto 4 Izado	34
Foto 5 Corte de las patas anteriores, desprendimiento de la piel de la cabeza junto con las orejas y corte de la cabeza - Desguello	35
Foto 6 Retiro de la piel	35
Foto 7 Retiro de vísceras blancas y rojas	36
Foto 8 Corte de la canal en dos partes	36
Foto 9 Sala de Oreo	37

GLOSARIO

CONTENIDO RUMINAL: subproducto originado del sacrificio de animales, se encuentra en el primer estómago del bovino en el cual al momento del sacrificio contiene todo el material que no alcanzó a ser digerido.

INSPECCIÓN ANTE-MORTEM: examen clínico al animal que va a ser sacrificado, este examen debe ser rápido y con el animal en reposo, en pie y en movimiento para determinar si es apto para el sacrificio.

INSPECCIÓN POST-MORTEM: análisis efectuado a todas las partes pertinentes de los animales sacrificados, con el propósito de emitir dictamen sobre su inocuidad, salubridad y destino.

SACRIFICIO: beneficio de un animal mediante procedimientos higiénicos, oficialmente autorizados para fines de consumo humano.

TITULO: DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN SANITARIA Y AMBIENTAL DE LA PLANTA DE SACRIFICIO DE GANADO DEL MUNICIPIO DE UTICA (CUNDINAMARCA).*

Autores: CATAÑO ARIAS, Alba Jenny**
RAMOS, Fernando

Palabras claves: Planta de sacrificio, impactos ambientales, subproductos

Considerando la situación actual por la que atraviesan las plantas de sacrificio de ganado en Colombia con el consiguiente cierre de algunas de ellas debido a las condiciones higiénico sanitarias en las que se encuentran operando, el presente trabajo comprende el diagnóstico de la situación sanitaria y ambiental de la planta de sacrificio de ganado del municipio de Utica, Cundinamarca, el cual fue realizado aplicando la matriz diseñada por el INVIMA para verificar los aspectos contenidos en el decreto 2278 de 1982.

Para elaborar este diagnóstico se procedió a efectuar una visita a las instalaciones de la planta de sacrificio en mención, durante la cual se encontró que en ella no se llevan a cabo actividades que atenten contra la inocuidad del producto que allí se obtiene, no se provocan grandes impactos al ambiente teniendo en cuenta que en ella no se tratan los subproductos derivados del proceso de sacrificio, todo ello, gracias a la gestión de las autoridades ambiental y de salubridad que en su momento actuaron para garantizar a la población de consumo, la calidad del establecimiento, garantizando los aspectos ambientales. Sin embargo se efectuaron algunas recomendaciones para la implementación de prácticas para el uso eficiente y ahorro del agua.

Además, este ahorro y uso eficiente del agua, son un compromiso de todas las empresas con la autoridad ambiental competente, teniendo un carácter obligatorio

* Trabajo de grado

** Escuela de Ingeniería Química. Especialización en Ingeniería Ambiental. Director Ing. Paula Elvira Castro Vargas

**TITLE: DIAGNOSIS OF HEALTH AND ENVIRONMENTAL SITUATION OF THE CATTLE
SLAUGHTER HOUSE IN THE TOWN OF UTICA (CUNDINAMARCA).***

Author: CATAÑO ARIAS, Alba Jenny**
Ramos, Fernando

Words keys: Slaughter house, environmental impacts, products

Considering the current situation being experienced by plants slaughtering cattle in Colombia with the subsequent closure of some of them due to hygiene and sanitary conditions in which they are operating, this work involves the diagnosis of health and environmental situation of the cattle slaughter plant in the town of Utica, Cundinamarca, which were performed using the matrix designed by INVIMA to verify statements contained in Decree 2278 of 1982.

To make this diagnosis we proceeded to conduct a site visit of the slaughter plant in mention, during which he found that it does not carry out activities that threaten the safety of the product that it is known, not cause large impacts on the environment given that it does not cover products derived from the slaughter process, all thanks to the management of environmental and public health authorities that once acted to ensure the consumer population, the quality of the establishment, ensuring environmental aspects. But some recommendations were made to implement practices for the efficient and water saving, That in one way or another help the cattle slaughter plant, is within the health and environmental standards.

Furthermore, these savings and efficient use of water, are a compromise of all firms with the relevant environmental authority, taking a mandatory character

* Thesis

** Chemical Engineering School. Environmental Engineer Specialist. Director: Ing Paula Elvira Castro

INTRODUCCIÓN

En las últimas décadas la sociedad ha venido adquiriendo mayor conciencia sobre el deterioro que algunas prácticas y tecnologías tradicionales han ocasionado al ambiente y a la calidad de vida. Como consecuencia de ello, la comunidad y los mercados vienen exigiendo que se establezcan prácticas y procesos que protejan los recursos naturales y el ambiente y asimismo, aseguren una oferta de bienes de consumo limpios para las presentes y futuras generaciones. En este sentido, la gestión ambiental está referida a los procesos, mecanismos, acciones y medidas de control involucradas, con el propósito de establecer compromisos de la administración en el uso sostenible de los recursos naturales y humanos en la obtención de productos y los subproductos de óptima calidad y en el manejo eficiente de los residuos.¹

En Colombia, los residuos generados dentro de las actividades del proceso de beneficio de ganado representan un alto porcentaje de la contaminación ocasionada al ambiente.

Si se piensa en los pequeños municipios, donde las condiciones técnicas y económicas son el mayor limitante para implementar medidas de manejo ambiental que permitan solucionar el problema de manera definitiva, tal vez se hace necesario optar por aquellas que tiendan a prevenir los impactos, den valor agregado a los residuos y requieran de pocos recursos para su puesta en marcha. En aras de competir en mercados internacionales, situación derivada del Tratado

¹ Ministerio del Medio Ambiente & Sociedad de Agricultores de Colombia. Guía Ambiental para las plantas de Beneficio del Ganado. Bogotá.2002

de Libre Comercio, es importante contar con prácticas y procesos orientados a la protección y conservación de los recursos naturales, asegurando una oferta de bienes de consumo provenientes de una producción ambientalmente sostenible.

A pesar de la existencia de normas sanitarias y ambientales como lo son la ley 09 de 1979 y la ley 99 de 1993 se han reportado falencias en las etapas que comprenden el proceso de sacrificio de ganado y la falta de programas de capacitación que logren una mayor eficiencia y competitividad sanitaria del producto y que reduzcan los deterioros ambientales que crean las tecnologías actuales.

Los Alcaldes, en representación de los municipios, tienen la responsabilidad del control de los aspectos de higiene y salud en los mataderos, pero si no tienen agua potable para sus habitantes, pues es aun más difícil que puedan proveerla a los mataderos.

La anterior afirmación se encuentra soportada en la situación medioambiental existente en las plantas de sacrificio, como lo muestran las siguientes estadísticas²

- El 99% de los mataderos en el país no cuenta con un sistema de tratamiento de aguas residuales adecuado.
- El 93% vierte sus aguas residuales directamente a un cuerpo de agua, al alcantarillado o a campo abierto.
- El 84% vierte el contenido ruminal directamente a los cuerpos de agua o a campo abierto.

² Guerrero, J. Ramírez I. Scientia et Technica: Manejo Ambiental de Residuos en Mataderos de Pequeños Municipios. 2002.

- El 33% no hace ningún uso de la sangre resultante del proceso.
- El 57% no cuenta con rubro presupuestal propio.
- El 93% de los mataderos de Colombia son de carácter público.

Adicionalmente, gran cantidad de las plantas de sacrificio en Colombia no cuentan con la capacidad instalada para llevar a cabo el proceso de control de vertimientos, generando de esta manera el deterioro del entorno y afectando la calidad de vida las poblaciones.

El Presente estudio estará compuesto por los siguientes capítulos:

Capítulo I: Marco conceptual, situación actual de las plantas de beneficio de ganado, descripción de los procesos e impactos ambientales del sector de plantas de beneficio de ganado.

Capítulo II: Marco Normativo: Normatividad aplicable a las plantas de sacrificio de ganado.

Capítulo III: Realización de la visita de inspección a la planta de sacrificio de ganado del municipio de Utica.

Capítulo IV: Aplicación de la matriz diseñada por el INVIMA para verificar el cumplimiento de los aspectos contenidos en el decreto 2278 de 1982.

Capítulo V: Análisis de los resultados obtenidos de la aplicación de la matriz (diseñada por el INVIMA) en la planta de sacrificio del municipio de Utica.

1. MARCO CONCEPTUAL

El beneficio de ganado es una actividad económica de gran importancia, considerando que provee al consumidor alimentos ricos en proteínas.

Las Plantas de Beneficio de Ganado son el eslabón central de la cadena que une al productor ganadero con el consumidor de la carne y sus derivados, llevando los productos del campo a los hogares. Paralelamente a los beneficios que brindan las Plantas de Beneficio de Ganado, están los impactos ambientales que genera su actividad, como la contaminación de cuerpos de agua, suelos y la emisión de gases, ruido y olores, generados principalmente por ineficiencias en el uso del agua y la energía y el manejo inadecuado de los residuos.

El beneficio de animales genera, además de la carne para consumo humano, otros subproductos como carnes de consumo condicionado (consumo animal), vísceras comestibles, vísceras no comestibles, grasas y sebos, huesos, cuernos, pelos, cueros, sangre, contenido ruminal y otros fluidos y despojos; dependiendo del manejo que se dé a los subproductos el impacto ambiental de la actividad de la Planta será mayor o menor. Una pobre o nula gestión de los subproductos puede representar la generación de olores ofensivos, presencia de aves de carroña y roedores, contaminación de suelos y cuerpos de agua tanto superficiales como freáticos.

Los volúmenes de residuos de matadero constituyen en la actualidad en el país un potencial de alto riesgo contaminante y salud de la población, por lo que su importancia radica en la eliminación de estos riesgos, donde además permitirán dar una solución económicamente factible de replicar en el territorio Nacional³.

³ Autoridad Nacional del Ambiente. Producción Más Limpia para el Sector de Beneficio de Ganado Bovino y Porcino. Panamá. Septiembre de 2005.

2. SITUACIÓN ACTUAL DE LAS PLANTAS DE BENEFICIO DE GANADO

Según el Censo Nacional de Plantas de Beneficio Animal realizado en 1998, existían en el país alrededor de 1.342 plantas. De estas, el 79,1% correspondía a plantas clasificadas como planchones, el 18,6% eran establecimientos de Tipo III y IV y sólo una minoría, el 2,3% se consideran plantas de Tipo I y II (Tabla No. 1). Sin embargo, debe tenerse en cuenta que según un diagnóstico ambiental elaborado por el antiguo Ministerio de Medio Ambiente, se calcula que en Colombia hay más de 10.000 mataderos clandestinos, cifra que con base en evaluaciones posteriores y conocimientos de expertos en el tema, no ha variado sustancialmente (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, 2004).

En términos generales, los mataderos de menores especificaciones técnicas, es decir, los del tipo III, IV, mínimos y los planchones, sacrifican más del 50% del consumo nacional y abastecen tanto los mercados locales y zonas aledañas. Por su parte, en las plantas clase I y II (Tabla No. 1), con un mayor grado y variedad de desarrollo tecnológico, se sacrifica poco menos del 50% del abasto nacional (Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, 2004). De las 1.342 plantas de sacrificio censadas, más del 90%, son de carácter público, en cabeza de la administración municipal, mientras que sólo el 7% pertenecen al sector privado y menos de un 1% de las plantas son de carácter mixto. El beneficio tecnificado es más evidente en plantas de beneficio privadas y mixto que las que son administradas por el sector público⁴.

Cabe mencionar que en Colombia, un alto porcentaje de las plantas municipales no cuentan con Licencia Sanitaria de funcionamiento y no dan un uso adecuado a

⁴ Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. Anuario 2005. Observatorio Agrocadenas. Bogotá 2005

sus desechos, convirtiéndose en focos permanentes de contaminación ambiental. Para la especie equina, en el país, se encuentran establecidos 4 mataderos con licencia sanitaria de funcionamiento, pero la gran mayoría de los animales de esta especie son sacrificados en mataderos clandestinos⁵.

Dentro de los fenómenos negativos que se presentan en la actualidad se pueden mencionar los de orden higiénico sanitario entre los cuales están: ausencia de inspección sanitaria *ante mortem* y *post mortem*, mala calidad de las aguas utilizadas para los procesos de beneficio, desconocimiento y mala aplicación de las técnicas de beneficio, falta de control, manejo y entrenamiento del personal operativo de los establecimientos, ausencia casi total de sistemas para el manejo y aprovechamiento de subproductos.

Otros requisitos de los cuales carecen estas instalaciones son el apropiado vertimiento de residuos líquidos y sólidos altamente contaminantes en áreas de uso comunitario o aledaños a zonas residenciales, ríos y quebradas sin ningún tratamiento previo que mitigue el impacto en el medio ambiente y las comunidades que lo habitan.

Económicamente es importante mencionar las pérdidas en tiempo y recursos que genera la deficiente articulación de los procesos, producción - beneficio - consumo, como también las pérdidas derivadas de la no utilización de subproductos y el deterioro producido en las canales por su ineficiente manejo. Esto sumado a la desarticulación de los agentes comercializadores anteriores y posteriores al proceso del matadero, refuerzan las pérdidas económicas y el desaprovechamiento de oportunidades para generar riqueza y bienestar en las regiones y localidades.

⁵ Falla Cabrera, L. Desechos de Matadero como Alimento Animal en Colombia. Frigorífico Guadalupe. Bogotá. 1995

Por todo lo expuesto, las condiciones de vida tanto de quienes asumen las labores propias de la planta de beneficio, como de todos los que tienen que ver con los procesos derivados de ella son inadecuadas, bien sea porque laboran en condiciones altamente riesgosas y desfavorables, o bien porque las deficientes condiciones en que funcionan acarrearán graves daños al medio ambiente, a la calidad de vida y a los procesos de desarrollo de las comunidades. (Universidad Nacional de Colombia, 2000).

Las características en la gestión de los mataderos de tipo III, IV, mínimos y planchones se manifiestan en los siguientes indicadores elaborados por el INVIMA en el año 1998 y se resumen así:

1. Aproximadamente el 80% de las plantas de beneficio de tipo III, IV, de capacidad mínima y planchones sacrifican en un rango entre 1 y 10 reses por día, mientras apenas el 1% efectúa más de 50 beneficios.
2. Un 72% de la infraestructura de estos establecimientos no posee cerco perimetral, lo que permite el ingreso no controlado de personas y animales ajenos a éstos.
3. Así mismo, el 81% de las instalaciones no cuentan con red aérea para colgar los animales y así efectuar todas las fases de sacrificio sin que estos tengan contacto con el suelo.
4. El 65% de las instalaciones, destinan la sangre para consumo humano. Una tercera parte de éstas desperdician este producto, y tan sólo el restante 1%, la venden a otras empresas para su procesamiento industrial.
5. Con el contenido ruminal, cerca del 86% de las plantas no hacen uso de él,

descargándolo a cuencas hidrográficas, depositándolo en campo abierto o enterrándolo.

Apenas el 2% hacen uso de este sub-producto para fines industriales.

6. Por último, el tratamiento de aguas residuales es deficiente, tan sólo el 1% de los establecimientos de esta categoría posee plantas de tratamiento. De tal manera que el 47% de las plantas drenan los residuos líquidos directamente a cuerpos de agua, un 28% a alcantarillados y un 18% se depositan en campo abierto.

Si bien estas estadísticas datan de hace una década, las características de estas plantas no han presentado mayores cambios hacia el año 2005, de acuerdo con reportes del INVIMA.

Cabe anotar, que como parte de programas de control sanitario y ambiental en el país, desde 1998 hasta hoy, el INVIMA ha llevado a cabo el cierre de muchas plantas por no cumplir con el mínimo de requerimientos normativos. Según información suministrada por FEDEGÁN, la relación de establecimientos cerrados desde 1998 hasta agosto de 2005, asciende a unos 140 mataderos, de los cuales el 90% ha sido sancionado de manera indefinida

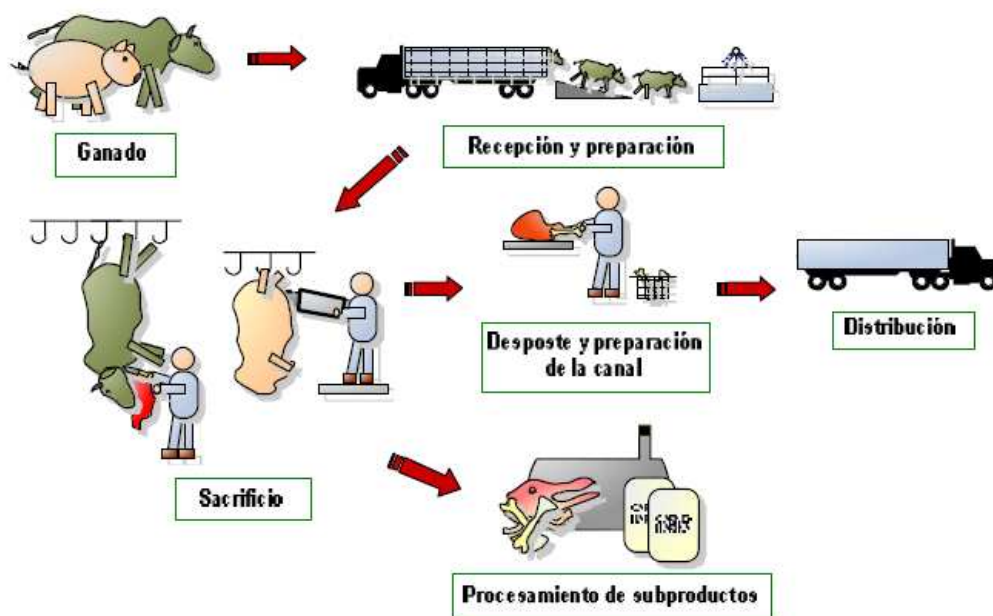
2.1 DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS E IMPACTOS AMBIENTALES DEL SECTOR DE PLANTAS DE BENEFICIO DE GANADO

Las plantas de beneficio de ganado procesan distintas especies de animales entre las que se incluyen bovinos, porcinos, caprinos, ovinos y equinos; sin embargo, la mayor parte de la producción de carne se deriva de reses y cerdos, contando con líneas independientes para el procesamiento de cada especie.

El proceso que se lleva a cabo en una planta de beneficio de ganado incluye las

operaciones básicas de insensibilización, degüello, sangría, desuello, eviscerado, corte y lavado de las canales. Es de notar que en algunas plantas se realiza el desposte de las canales para obtener los cortes comerciales de carne o productos procesados. La figura No.1. muestra las actividades principales del sacrificio de ganado.

Figura 1 ACTIVIDADES DEL BENEFICIO DE GANADO⁶



Fuente: AUTORIDAD NACIONAL DEL AMBIENTE. Producción Más Limpia para el Sector de Beneficio de Ganado Bovino y Porcino. Panamá. Septiembre de 2005.

2.2 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE SACRIFICIO DE RESES

1. **Recepción de Animales:** Los animales se descargan de los camiones (en los cuales se transportan) a través de rampas que permiten su descenso al nivel de los corrales. El ganado se traslada a la planta el día anterior a su

sacrificio, permaneciendo en los corrales de 12 a 24 horas antes de su procesamiento. Durante este tiempo no se les suministra alimento con el objetivo de reducir la producción de rumen y estiércol de esta manera se les debe suministrar únicamente agua.

2. **Baño Externo:** El ganado en pie se lava externamente para retirar la tierra y el estiércol adheridos a su piel y así garantizar la higiene en las posteriores operaciones de sacrificio.
3. **Insensibilización:** Esta etapa es llevada a cabo mediante un golpe en el cráneo o por electrocución siendo más común el primer método para el cual se hace uso de pistolas neumáticas y percutores. El propósito principal es causar el mínimo estrés y sufrimiento al animal, igualmente facilitar la labor de los operarios.
4. **Izado:** Consiste en colgar el animal de una de sus extremidades a un riel para facilitar la sangría y llevarlo hacia las primeras operaciones. El propósito del izado es evitar la contaminación de la carne por el contacto del animal con el piso de la planta, optimizar las acciones de los operarios y contribuir a un mejor y más rápido sangrado de los animales.
5. **Degüello:** Consiste en el corte de los vasos sanguíneos a la altura de la unión de la cabeza con el cuello, por detrás de la mandíbula o en el cuello a la entrada del pecho; en el primer caso recibe el nombre de sangría alta y en el segundo, de sangría baja.
Desangrar eficientemente al animal además de facilitar las labores posteriores permite asegurar la calidad de la canal, debido a que la sangre

⁶ AUTORIDAD NACIONAL DEL AMBIENTE. Producción Más Limpia para el Sector de Beneficio de Ganado Bovino y Porcino. Panamá. Septiembre de 2005.

es un fluido altamente putrescible. La extracción de la sangre facilita también su aprovechamiento en la elaboración de alimentos y sustratos alimenticios ricos en hierro. Sin embargo, mientras que en algunas plantas se aprovecha la sangre como materia prima para la producción de harina de carne, en otras plantas se descarga como vertimiento junto con las aguas residuales.

Posteriormente, se cortan las patas anteriores, se desprende la piel de la cabeza junto con las orejas y se cortan los cachos con una sierra eléctrica o neumática. Por último, se corta la cabeza liberando restos de sangre y parte del contenido ruminal contenido en el esófago, que luego es amarrado con una cuerda para evitar la contaminación en la carne.

6. **Desprendimiento de rectos:** Las áreas exteriores del recto, el pene, las ubres y la vulva se cortan. El conducto del recto se amarra con una cuerda.
7. **Desuello:** es una etapa importante del faenado del animal y comprende todos los pasos técnicos necesarios para retirar la piel sin alterar su calidad.
8. **Eviscerado:** Con la ayuda de una sierra sinfín se corta el esternón para permitir la extracción de la totalidad de las vísceras, que pasan luego a inspección *post-mortem*. Las vísceras rojas y blancas pasan a tratamientos posteriores en áreas separadas.
9. **Faenado:** Las canales se cortan en dos partes a lo largo de la columna vertebral utilizando una sierra eléctrica o neumática. El operario se ubica en una plataforma de altura variable desde la cual realiza el corte controlando al mismo tiempo su elevación.

- 10. Inspección y lavado final:** Se completa la inspección *post mortem* de las canales y se someten a una limpieza final que incluye la remoción de gordos, restos de vísceras o pelos y un lavado con agua a presión mezclada con desinfectantes como hipoclorito de sodio o ácido láctico.
- 11. Oreo:** Con el fin reducir la temperatura de la carne y de paso disminuir el crecimiento bacteriano sobre la misma, las canales se ingresan una sala de oreo donde permanecen hasta alcanzar la temperatura de la sala, que no debe superar los 15°C.
- 12. Desposte:** Las canales son cuarteadas (corte de cada mitad a la altura del final del tórax) y luego se procesan para extraer la carne en los cortes comerciales conocidos por el consumidor final. Los cortes se clasifican, se empaacan en bolsas plásticas y se colocan en canastas.
- 13. Refrigeración:** Ya sea en cortes, cuartos o medias canales, la carne debe ser refrigerada cuando no se envía a los puntos de venta inmediatamente; la temperatura de refrigeración está entre 2°C y 7° C. Idealmente la carne debería ser madurada en frío, a 1°C durante tres semanas, para lograr mejor ternura y sabor, sin embargo esta práctica no es común y se prefiere su despacho a los puntos de venta en un plazo no mayor de 24 horas después del sacrificio.
- 14. Despacho:** La carne y las vísceras comestibles se pesan en frío, se registran y se embarcan en camiones debidamente refrigerados que las transportan hasta los puntos de distribución al consumidor final.
- 15. Procesamiento de cabezas:** En un cuarto aislado serán dispuestas las cabezas para su procesamiento que incluirá las siguientes operaciones:

- Asignación de un número de secuencia.
- Lavado externo e interno de la cabeza con agua a presión.
- Extracción de la lengua, los sesos y remanentes de pelos.
- Inspección, en la que se asigna la clasificación a la carne de la correspondiente canal.

Las carnes comestibles de las cabezas, los sesos y las lenguas se refrigeran antes de ser despachadas a los puntos de distribución.

16. Procesamiento de patas: Las patas deberán enviarse a un cuarto aislado del procesamiento de las canales, que puede ser la misma área para el procesamiento de cabezas o para el manejo de vísceras blancas. El procesamiento de las patas consiste en el escaldado, pelado y desprendimiento de los cascos, luego se inspeccionan, siendo motivo de rechazo la presencia de fracturas, golpes, abscesos o dermatitis. Las patas aptas para consumo humano se refrigeran antes de su despacho.

17. Lavado de vísceras rojas: Las vísceras rojas son separadas de las vísceras blancas, se lavan e inspeccionan antes de ser colocadas en unos carros en los cuales se transportan para su refrigeración.

18. Tratamiento de vísceras blancas: De las vísceras blancas, los mondongos son los que con mayor frecuencia se aprovechan para consumo humano dentro de las plantas de beneficio de ganado; los intestinos por su parte no siempre son aprovechados y en algunos casos se descartan como subproductos de consumo condicionado. En todos los casos el rumen contenido en las vísceras blancas es extraído como residuo sólido o líquido, dependiendo de la cantidad de agua con la que se mezcla

en el proceso.

Los mondongos se abren y una vez extraído el rumen se lavan y se raspan para eliminar los remanentes de material sin digerir. Por último, los mondongos se someten a un tratamiento térmico y químico dentro de un fulón o tambor rotatorio, de donde salen completamente blanqueados.

Cuando se aprovechan los intestinos para el consumo humano, se lavan rigurosamente luego de extraer el rumen y posteriormente reciben un tratamiento térmico dentro de un tambor rotatorio sumergido en un baño de agua inyectada con vapor.

2.3 PROCESAMIENTO DE SUBPRODUCTOS: PRODUCCIÓN DE HARINA DE CARNE

La producción de harina de carne es uno de los procesos que comúnmente incluyen las Plantas de Beneficio de Ganado en sus instalaciones para valorizar los subproductos sólidos y la sangre generada en el sacrificio de ganado, convirtiéndolos en materia prima para la elaboración de diversos alimentos concentrados para animales.

El núcleo del procesamiento de subproductos dentro de las Plantas de Beneficio de Ganado es la fusión térmica de grasas o cocción, que tiene lugar dentro de unos hornos horizontales con un sistema interno de agitación, comúnmente llamados **“cooker”**, Los subproductos blandos pueden ser ingresados a los cooker directamente, en tanto que los materiales duros como cabezas y huesos deben ser molidos previamente. La cocción demanda grandes cantidades de vapor, inyectado directamente o a través de una chaqueta externa, en una operación que puede tardar hasta 5 horas para cargas de 2 toneladas.

La fusión térmica de los subproductos ofrece como producto una mezcla de harina de carne y sebo que es separada por medios físicos como: tamizado, prensado, filtración o centrifugación; la harina de carne es molida para reducir el tamaño de trozos de huesos luego se empaca en sacos. El sebo se envasa en tanques calentados con vapor para mantener su contenido permanente en estado fluido, lo que facilita su trasvasado a carros cisterna en los que se transportan a plantas producción de grasas comestibles o jabones.

3. MARCO NORMATIVO

La carne, los productos cárnicos y sus preparados se clasifica según el decreto 3075 de 1997 o del Ministerio de Salud en su artículo 3. como alimentos de mayor riesgo en salud pública, lo que contextualiza este tipo de productos dentro de una categoría que es necesaria abordar con detenimiento por su implicación en la salud de la población. La legislación colombiana, a través del Decreto Ley No.1036 de 1991, clasifica los mataderos de animales para consumo humano (distintos a los de aves) según su capacidad de sacrificio y disponibilidades técnicas y de dotación, estableciendo 5 tipos permitidos: Matadero Clase I, Clase II, Clase III, Clase IV y Mínimo . En la Tabla 1 se especifican los rangos de capacidad por tipo de planta:

Tabla 1 Tabla de clasificación de los rangos de capacidad por planta

Clase	Reses	Cerdos
I	>480	>400
II	320-480	240-400
III	160-320	120-240
IV	40-160	40-120
Mínimo	10	10

Fuente: Decreto Ley 1036 de 1991

En Colombia, la problemática de los desechos de matadero ha estado a cargo del Ministerio de Protección Social y el Ministerio de Agricultura a través de las Secretarías Departamentales y Municipales de Salud y las Corporaciones Autónomas Regionales. Estos Organismos ejercen control sanitario sobre las plantas de beneficio de ganado en sus actividades propias de faenado, así como, en el impacto ambiental de sus desechos. En el país, no existe una entidad oficial

que se ocupe de la normatización técnica de la utilización de los desechos de matadero.

La reglamentación sanitaria para los mataderos colombianos se encuentra recopilada en la ley 09 de 1979 y en los decretos reglamentarios 2278 de 1982 y el decreto 1036 de 1991 del Ministerio de Salud Pública.

La siguiente tabla muestra un compendio de las normas sanitarias y ambientales aplicables al sector cárnico y de beneficio de ganado⁷:

Tabla 2 Legislación que aplica a los beneficiaderos de ganado

NORMA	FECHA	ORIGEN (ORGANISMO)	TEMA
Ley 09 de 1979		Ministerio de Salud (Hoy Protección Social)	Código Sanitario Nacional
Ley 99 de 1993			Por la cual se reordena al sector público encargado de la gestión y conservación del ambiente y los recursos naturales renovables. Se organiza el sistema ambiental SINA y otras disposiciones
Ley 373 de 1997	Junio 06 de 1997		Por el cual se decreta el programa de uso eficiente y ahorro del agua
Ley 430 de 1998			Por el cual se establecen las normas prohibitivas en materia ambiental referente a desechos peligrosos y se dictan otras disposiciones.

⁷ Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial. Guía Ambiental para las Plantas de Beneficio. Bogotá. Mayo de 2002.

Continuación Tabla 2

NORMA	FECHA	ORIGEN (ORGANISMO)	TEMA
Decreto 2811 de 1974	Agosto 18 de 1974		Por el cual se dicta el Código Nacional de Recursos Naturales Renovables y de Protección al Medio Ambiente.
Decreto 2278 de 1982 y 1036 de 1991			Por el que se reglamenta el sacrificio, transporte y comercialización de la carne.
Decreto 1594 de 1984	Julio de 1984	Ministerio de Salud (Hoy Protección Social)	Por el cual se reglamenta parcialmente el Título I de la Ley 9 de 1979, así como el Capítulo II del Título VI-Parte III- Libro II y el Título III de la Parte III- Libro I – del Decreto- Ley 2811 de 1974 en cuanto a usos del agua y residuos líquidos. (vertimientos)
Decreto 1753	Agosto de 1994		Por el cual se reglamentan los estudios de impacto ambiental y la expedición de Licencias Ambientales.
Decreto 948 de 1.995		Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial	Disposiciones generales sobre prevenciones y control de la contaminación atmosférica.
Decreto 605 de 1.996	Marzo 27 de 1996		Por el cual se reglamenta la ley 142 de 1994 en relación con la prestación del servicio público domiciliario de aseo.
Decreto 3075 de 1.997		Ministerio de Salud (Hoy Protección Social)	Reglamentación para las edificaciones e instalaciones de plantas de sacrificio y para la aplicación de sistema HACCP, para el aseguramiento de la calidad

Continuación Tabla 2

NORMA	FECHA	ORIGEN (ORGANISMO)	TEMA
Decreto 3102			Por el cual se reglamenta el artículo 15 de la ley 373 de 1997 en relación con la instalación de equipos, sistemas e implementos de bajo consumo de agua.
Decreto 901 de		Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial	Reglamenta el cobro de tasas de retributivas por vertimientos.
Decreto 475 de 1.998		Ministerio de Salud	Por el cual se expiden las normas técnicas de calidad de agua potable.
Decreto 60 de 2002			Por el cual se promueve la aplicación del sistema de HACCP y se reglamente el proceso de certificación.

Fuente: Autores

4. VISITA DE INSPECCION - PLANTA DE SACRIFICIO DE GANADO DEL MUNICIPIO DE UTICA (CUNDINAMARCA)

El municipio de Utica se encuentra ubicado al noreste del departamento de Cundinamarca en la provincia de Gualivá, con una altura de su cabecera municipal de 499 metros sobre el nivel del mar. Tiene una extensión total de 92.33 Km² y una temperatura promedio de 24°C.

Utica cuenta con una planta de sacrificio de ganado ubicada dentro del casco urbano específicamente en el barrio Bogotá y en ella se sacrifican mensualmente en promedio 500 reses (16 reses diarias). Su jornada de trabajo es de 5 a 12 p.m. En la actualidad y según el acta del 31 de julio de 2.009 emitida por el INVIMA, se encuentra pendiente la clasificación de planta.

Es importante mencionar que las instalaciones físicas en las que funciona esta planta son de propiedad del municipio, sin embargo considerando que en el año 2007 esta planta fue cerrada por orden del INVIMA, se procedió a realizar una inversión de aproximadamente doscientos millones de pesos que estuvo a cargo de particulares, de esta manera fue puesta nuevamente en funcionamiento en abril del año 2008.

Esta planta ofrece servicio de sacrificio a los municipios de Guaduas y Villeta así como a la Magdalena, inspección de Quebrada Negra.

4.1 DESCRIPCION DE LAS ETAPAS DEL PROCESO EN LA PLANTA

La planta de sacrificio de Utica posee una línea de sacrificio de ganado bovino que se encuentra conformada por las siguientes etapas

- **Recepción y almacenamiento de los animales vivos en corrales:** Para este proceso se encierran las reses con antelación al sacrificio con el objetivo de efectuar los exámenes ante-mortem.

Foto 1Corrales



Fuente: Autores

- **Insensibilización:** Esta etapa es llevada a cabo mediante la utilización de una pistola neumática, su propósito principal es causar el mínimo estrés y sufrimiento al animal, igualmente facilitar la labor de los operarios.

Foto 2 Trampa para insensibilización



Fuente: Autores

Foto 3 Pistola neumática utilizada para la etapa de insensibilización



Fuente: Autores

- **Izado:** Una vez el animal es insensibilizado se cuelga de una de sus extremidades a un riel para facilitar la sangría y de esta manera iniciar las primeras operaciones.

Foto 4Izado



Fuente: Autores

- **Degüello:** Durante esta actividad se realiza la recuperación de la mayor parte de la sangre a través de recipientes fabricados en acero inoxidable o en su defecto baldes de plástico.
Es importante mencionar que algunos habitantes de la comunidad acuden a la planta en busca de sangre para preparar alimentos con ella, esta sangre es suministrada por los operarios sin costo alguno.

Foto 5 Corte de las patas anteriores, desprendimiento de la piel de la cabeza junto con las orejas y corte de la cabeza - Desguello



Fuente: Autores

- **Desuello:** En esa etapa se retira la piel del animal

Foto 6 Retiro de la piel



Fuente: Autores

- **Eviscerado:** Extracción de la totalidad de las vísceras.

Foto 7 Retiro de vísceras blancas y rojas



Fuente: Autores

- **Faenado:** Las canales se cortan en dos partes a lo largo de la columna vertebral utilizando un hacha.

Foto 8 Corte de la canal en dos partes



Fuente: Autores

- **Oreo:** Luego del faenado las canales se pasan a una sala de oreo donde permanecen hasta alcanzar la temperatura de la sala, que no debe superar los 15°C. Es de anotar que la temperatura ambiente de Utica es de 24°C, lo que no representa ningún inconveniente considerando que la carne es entregada a los clientes sin permanecer mucho tiempo en dicha sala.

Foto 9 Sala de Oreo



Fuente: Autores

**5. APLICACIÓN MATRIZ UTILIZADA POR EL INVIMA PARA LA VERIFICACIÓN
DEL CUMPLIMIENTO DE LOS ASPECTOS CONTENIDOS EN EL DECRETO
2278 DE 1982**

Tabla 3 Matriz de verificación del cumplimiento de los aspectos contenidos en el decreto 2278 de 1982:

ASPECTO VERIFICADO	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
Cerco perimetral que impida el libre acceso de animales o personas	Cumple	La planta presenta malla en acero alrededor de sus instalaciones
Vías de acceso, patio de maniobras, cargue y descargue pavimentados o asfaltados y con declives adecuados que permita el drenaje suficiente	Cumple parcialmente	Las vías de acceso y patio de maniobras no están pavimentadas
Area de protección sanitaria	Cumple	Separa la planta del resto del ambiente
Corrales de llegada deben estar separada por especie de animales	Cumple	Sólo se realiza sacrificio de ganado bovino
Pisos de corrales construidos en material impermeable, lavable y no permiten la acumulación de líquido	No cumple	Se observó que los corrales se inundan con el agua proveniente del baño del ganado en pie

Continuación Tabla 3

ASPECTO VERIFICADO	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
Todas las puertas, ventanas, Claraboyas y comunicaciones con el exterior están debidamente protegidas para evitar la entrada de polvo, lluvia, fauna nociva o cualquier agente contaminante	Cumple	
Paredes, ventanas, techos puertas y pisos se encuentran en buen estado (sin grietas, perforaciones, o roturas)	Cumple	
Los acabados de paredes, pisos y techos dentro de las áreas de operación y almacenes son de fácil limpieza y desinfección	Cumple	Las paredes y pisos son completamente lisos, contruidos en material lavable. No existe ángulo recto entre pisos y paredes
Los materiales de la construcción expuestos al exterior son resistentes al medio ambiente, al uso normal y a prueba de insectos roedores	Cumple	Las paredes del exterior están fabricadas en ladrillo

Continuación Tabla 3

ASPECTO VERIFICADO	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
Polvo, agua, estancada y objetos en desuso alrededor o dentro del establecimiento	No observado	
Los pisos, rampas, pasillos y escaleras son de materiales antideslizantes, cuentan con el ángulo apropiado para que el agua de lavado llegue sin dificultad a las canales de desagüe	cumple	Las plataformas del proceso están fabricadas en acero inoxidable
Las instalaciones en el área del proceso y almacenamiento se encuentran limpias y en buen estado	Cumple	
Existe clara separación física entre las áreas de oficina, recepción, almacenes, producción, distribución, servicios sanitarios	No aplica	Dentro de la planta no existen áreas destinadas a oficinas, sin embargo si se observó la separación física entre las demás áreas de la planta y los servicios sanitarios.
La planta cuenta con desembarcaderos adecuados, bien ubicados y en cantidad suficiente	Cumple	El desembarcadero se encuentra ubicado frente a los corrales

Continuación Tabla 3

ASPECTO VERIFICADO	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
El matadero cuenta con corrales bien ubicados (claramente identificados según su clasificación), en cantidad suficiente, separados por zonas y en perfecto estado de funcionamiento (compuertas, drenajes, y bebederos) y dispone de plataformas elevadas de observación	Cumple parcialmente	Los corrales no tienen buen drenaje, pues cuando se realiza el baño en pie del ganado, se produce estancamiento del agua de lavado.
Existe una manga de conducción adecuada para el movimiento y desplazamiento de los animales de los corrales de llegada hasta los del sacrificio y de los corrales de sacrificio hasta la sala de faenamiento	Cumple	
Las duchas de los corrales están ubicadas y funcionamiento de tal forma que permite el baño uniforme de los animales	No aplica	Se realiza el baño con manguera a los animales antes del ingreso a la planta.

Continuación Tabla 3

ASPECTO VERIFICADO	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS		
Existe una sala de oreo y cuarteo con las condiciones adecuadas y requeridas para tal fin	Cumple	
OPERACIONES DE SACRIFICIO		
El proceso de sacrificio de los animales se realiza en óptimas condiciones técnicas y sanitarias que garantizan la inocuidad y calidad de la canal	Cumple	
Las operaciones del sacrificio se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se producen retrasos indebidos que permitan la contaminación cruzada del producto	Cumple	
Los procedimientos mecánicos del sacrificio (pelar, cortar, lavar y escaldar) se realizan de manera que se protege el producto de la contaminación	Cumple	

Continuación Tabla 3

ASPECTO VERIFICADO	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
OPERACIONES DE SACRIFICIO		
Se realizan y registran los controles requeridos en los puntos críticos del proceso para asegurar la inocuidad del producto	No cumple	No se realizan controles ni se llevan registros
SALAS DE PROCESO		
Áreas de la sala de sacrificio bien delimitadas	Cumple	
Las áreas y salas de proceso se encuentran alejadas de focos de contaminación	Cumple	
Las paredes, pisos, techos y pintura son de material sanitario resistente y se encuentran limpios y en buen estado	Cumple parcialmente	Las paredes empiezan a presentar desprendimiento de la pintura
En todas las áreas deberán instalarse lavamanos accionados por pedal u otro sistema que impida su operación manual	Cumple	

Continuación Tabla 3

ASPECTO VERIFICADO	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
SALAS DE PROCESO		
Existe clara separación física entre el área del proceso de vísceras blancas y las sala de vísceras rojas al igual que su sitio de almacenamiento y distribución	Cumple	
La unión entre paredes, pisos y techos está diseñada de tal manera que evita la acumulación de polvo y suciedad	Cumple	
Los pisos tienen la inclinación adecuada para efectos de drenaje	Cumple	
El sistema de canaletas y desagües para la conducción y recolección de las aguas residuales de las áreas de proceso, cuentan con la capacidad y pendientes adecuadas para permitir la salida rápida de las aguas del matadero y con sus respectivas rejillas	Cumple	

ASPECTO VERIFICADO	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
SALAS DE PROCESO		
Existen lavamanos no accionados manualmente, dotados con jabón líquido y soluciones desinfectantes ubicados en las salas y áreas de proceso o cerca de éstas	Cumple	
Las salas de proceso cuentan con iluminación adecuada en cantidad e intensidad suficiente (natural o artificial). Las lámparas y accesorios son seguros, están protegidas para evitar contaminación en caso de ruptura	Cumple	
El túnel de sangría se encuentra construido en material y longitud adecuada para el proceso	No aplica	No está definido físicamente, la recolección de la sangre se realiza a través de contenedores de acero inoxidable o recipientes de plástico.
Las salas de proceso cuentan con el diseño y la instalación de los equipos requeridos para esta acción	Cumple parcialmente	El corte de la canal en dos partes no se efectúa con sierra de pecho sino con un hacha

Continuación Tabla 3

ASPECTO VERIFICADO	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
EQUIPOS Y UTENSILIOS		
El matadero cuenta con los equipos mínimos requeridos para el sacrificio y el faenado	Cumple	
Los equipos y utensilios se encuentran limpios y en buen estado de funcionamiento	Cumple	
El diseño, la instalación y la ubicación de los equipos es tal que se facilita la limpieza y el saneamiento de ellos como el espacio físico que los circunda	Cumple	
Los utensilios y equipos que se emplean en el sacrificio y faenado están libres de sustancias tóxicas son de material sanitario de fácil limpieza y no alteran el producto	Cumple	
No hay evidencia de agentes contaminantes en las canales por inapropiados procedimientos de mantenimiento y servicios de los equipos y plantas (lubricantes, soldaduras, pintura, etc)	Cumple	
Los tornillos remaches tuercas o clavijas de los equipos están asegurados para prevenir que caigan sobre las canales y/o equipos del proceso	Cumple	
Cuentan con manuales de procedimiento escritos para el servicio y el mantenimiento preventivo de los equipos e instalaciones	No observado	El mantenimiento y reparación de los equipos es realizado por terceros.

Continuación Tabla 3

ASPECTO VERIFICADO	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
PERSONAL MANIPULADOR		
Todos los empleados que manipulan la carne llevan uniforme adecuado de color claro y limpio, calzado cerrado de material resistente e impermeable	Cumple	
Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas, y sin esmalte	Cumple	
Los guantes están en perfecto estado, limpios y desinfectados	Cumple	
Los empleados que están en contacto directo con la carne no presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas	Cumple	
Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como comer, fumar, toser, escupir o rascarse	Cumple	
Los manipuladores no salen con el uniforme fuera del matadero, ni se observan sentados en el pasto o los andenes o sitios en donde se pueda contaminar la ropa de trabajo	Cumple	
El personal que manipula la carne utiliza mallas, o cascos para recubrir el cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada	Cumple	

Continuación Tabla 3

ASPECTO VERIFICADO	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
PERSONAL MANIPULADOR		
Existe un sitio adecuado e higiénico para el descanso y consumo de alimentos por parte de los empleados área social	No aplica por el horario de trabajo	
Existe un programa escrito de capacitación en educación sanitaria	No cumple	No implementación de programas de educación sanitaria a los empleados de la planta
INSPECCION SANITARIA		
El matadero cuenta con la presencia permanente de un médico veterinarios	Cumple	
El matadero cuenta con la presencia de un médico veterinario inspector	Cumple	
Se realiza un examen de inspección ante mortem a todos los animales que vayan a ser sacrificados para consumo humano	Cumple	
Los decomisos del matadero se almacenan en un área exclusiva para este fin y se llenan registros y se determina el destino final	Cumple	
Se realiza examen de inspección postmortem a todas las canales que vayan a salir sacrificados para fines de consumo humano	No observado	

Continuación Tabla 3

ASPECTO VERIFICADO	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
INSTALACIONES SANITARIAS		
El matadero cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por sexo en perfecto estado de funcionamiento (lavamanos, sanitarios, duchas)	Cumple	
Los servicios sanitarios cuentan con los elementos para la higiene personal (jabón líquido, toallas desechables o secador eléctrico)	Cumple	
Existen vestieres en número suficiente, separados por sexo, ventilados, en buen estado y alejados de las áreas del proceso	Cumple	
Existen casilleros o lockers individuales, con doble compartimiento, ventiladores en buen estado, tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito.	No Cumple	
Cuentan con instalaciones y equipos apropiados para el lavado y desinfección de las manos del personal, de los utensilios y de los equipos y están ubicados cerca de las áreas más importantes del proceso	Cumple	

Continuación Tabla 3

ASPECTO VERIFICADO	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
INSTALACIONES SANITARIAS		
Existe un horno crematorio o incinerador con una capacidad acorde a su clasificación	No aplica	Según el acta del 31 de julio de 2.009 la planta se encuentra pendiente de clasificación
Existe un área administrativa independiente de las demás áreas del matadero	No aplica	La oficina de la administración se encuentra por fuera de las instalaciones de la planta.
CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
ABASTECIMIENTO DE AGUA		
Existen procedimientos escritos sobre manejo y calidad del agua	No cumple	En la actualidad ningún proceso de los que son llevados a cabo en la planta se encuentran documentados
Cuenta con reportes de análisis físico-químicos y microbiológicos que demuestren que el agua empleada en el matadero es potable	No aplica	La planta es abastecida por el acueducto municipal.

Continuación Tabla 3

ASPECTO VERIFICADO	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
ABASTECIMIENTO DE AGUA		
Se realizan procedimientos específicos para potabilizar el (filtración, cloración, esterilización, ebullición)	No aplica	La planta es abastecida por el acueducto municipal.
Los ductos y tuberías son de material resistente, se encuentran en buen estado (sin rupturas, perforaciones ni fugas) están pintadas de acuerdo al código internacional de colores	Cumple	
MANEJO DE RESIDUO SÓLIDOS		
Se cuenta con coladeras y canaletas cubiertas con rejillas, ductos, tuberías, registros y trampas de grasa, limpias y en buen estado	Cumple	
Las trampas de grasa están bien ubicadas y diseñadas de tal forma que permita su limpieza	Cumple	Se encuentran ubicadas en el ingreso de la planta
Existe una zona destinada exclusivamente para la recolección del los desechos sólidos	No observado	No se evidenció la existencia de dicha zona.
Existen recipientes suficientes, bien ubicados e identificados para la recolección de los desechos sólidos	No observado	No se evidenció la existencia de dichos recipientes.

Continuación Tabla 3

ASPECTO VERIFICADO	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
MANEJO Y DISPOSICIÓN RESIDUOS LÍQUIDOS		
El manejo de los residuos líquidos dentro del matadero no representan riesgos de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con éstos	Cumple	El área del proceso cuenta con buen drenaje de las aguas residuales, sin presentar estancamiento de aguas.
El matadero cuenta con un sistema de tratamiento de aguas residuales adecuado y se encuentra separado de las áreas de producción	Cumple	Cuenta con planta de tratamiento de aguas residuales avalado por la CAR
MANEJO DE EMISIONES ATMOSFÉRICAS		
Los aparatos que producen humo, gas o cualquier otra sustancia proveniente de combustión cuenta con los dispositivos necesarios para la captación y control de estas emisiones	No aplica	La planta no cuenta con equipos de combustión
Los sistemas de ventilación son eficientes de tal forma que evitan la acumulación de polvo, humos, olores, vapores o calor excesivo	Cumple	Existen sistemas de ventilación electromecánicos

Continuación Tabla 3

ASPECTO VERIFICADO	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
Cuenta con los procedimientos escritos específicos para la limpieza y desinfección de equipos, áreas, corrales, cuartos fríos y demás	No cumple	No se cuenta con procedimiento
Existen registros que indiquen que se realiza inspección periódica en las diferentes áreas, equipos, utensilios	No cumple	No existen registros
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)		
Cuenta con procedimientos escritos para el control de plagas y se llevan registros de su ejecución	No cumple	Se realiza control de plagas sin llevar registros
Existen dispositivos preventivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (electrocutadores, rejillas, anjeos, trampas, cebos)	No observado	
Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegido y bajo llave	No observado	
No se evidencia la presencia o daños de insectos y/o roedores	Cumple	No se observó la presencia de insectos en el área del proceso.

Continuación Tabla 3

ASPECTO VERIFICADO	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
CONDICIONES DE SANEAMIENTO		
CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)		
No hay evidencia de la presencia de animales domésticos	Cumple	No se observaron animales domésticos, sin embargo si hay presencia de gallinazos, lo que se debe probablemente a que existe unos cuartos donde se almacena las pieles.
EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN		
Existen programas y actividades permanentes de capacitación y manipulación higiénica de la carne para personal nuevo y antiguo y se llevan registros	No cumple	No existen programas de capacitación para los empleados de la planta.
Conocen los manipuladores y operarios las prácticas higiénicas y las aplican durante el proceso	No observado	
Son apropiados los letreros alusivos a la necesidad de lavarse las manos después de ir al baño o en cualquier cambio de actividad	No cumple	No se observaron avisos alusivos a este tema

Continuación Tabla 3

ASPECTO VERIFICADO	CUMPLIMIENTO	OBSERVACIONES
EDUCACIÓN Y CAPACITACIÓN		
Son adecuados los avisos alusivos a prácticas higiénicas, medidas de seguridad, ubicación de extintores etc.	No cumple	No se evidencia avisos relacionados con estas prácticas
SALUD OCUPACIONAL		
Los funcionarios están dotados y usan elementos de protección personal requeridos (gafas, cascos, guantes de acero, abrigos y botas)	Cumple	
El matadero dispone de un botiquín dotado de los elementos mínimos requeridos	Cumple	
Existen equipos e implementación de seguridad en funcionamiento y bien ubicados (extintores, camillas, etc)	No observado	

Fuente: Autores

6. ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS

6.1 Debilidades:

1. Los pisos de los corrales no están fabricados en material impermeable y lavable como lo establece la norma, dado que durante el baño en pie que se realiza al ganado, el agua proveniente de dicha actividad se queda estancada en los mismos.
2. Las vías de acceso y patio de maniobras no se encuentran pavimentadas o asfaltadas conforme lo establece el artículo 46 del decreto 2278 1.982.
3. La recolección de la sangre proveniente del degüello se realiza de forma manual a través de bolsas o recipientes de plástico y contenedores en acero inoxidable.
4. No se cuenta con herramientas como sierra de pecho para efectuar el corte de las canales
5. Aun se realizan actividades de forma manual como el desplazamiento de los animales sacrificados por el riel aéreo.
6. Disposición de las pieles en un sitio contiguo a la planta, lo que genera malos olores
7. No se tienen documentados los procesos realizados al interior de la planta.

8. No se cuenta con programas de capacitación permanente al personal que labora en la planta

6.2 Fortalezas:

1. El proceso de sacrificio de reses se realiza en buenas condiciones sanitarias.
2. El abastecimiento de agua potable para los procesos llevados a cabo al interior de la planta se realiza a través del acueducto municipal
3. Cuenta con planta de tratamiento de aguas residuales avalada por la CAR
4. La recuperación de la mayor parte de la sangre producida durante el sacrificio impide la llegada de grandes concentraciones de este líquido a la planta de tratamiento de agua residuales evitando así el incremento en los costos de operación de la misma.
5. El contenido ruminal es recogido en un área específica para su posterior entrega a un particular que efectúa compostaje.
6. No se realiza almacenamiento ni tratamiento de subproductos (sebo, patas, cabezas, cuernos, etc) al interior de la planta, pues éstos son entregados en su totalidad al dueño de los animales. Una excepción es como ya se dijo anteriormente el depósito de pieles que se tiene en área contigua a las instalaciones de la planta.
7. Los decomisos son efectuados por el médico veterinario

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

La planta de sacrificio de ganado bovino del municipio de Utica se encuentra operando en buenas condiciones sanitarias y ambientales, una prueba de ello es que durante la visita efectuada no se encontraron prácticas que atenten contra la inocuidad del producto.

Dentro de las operaciones de esta planta se encontró evidencia de implementación de prácticas de producción más limpia como son la separación de la sangre en la fuente de generación y la recolección del contenido ruminal en un área totalmente separada de la sala donde se efectúa el sacrificio.

Con el objetivo de optimizar los tiempos del sacrificio por res, se recomienda la instalación de un tanque para la recolección de la sangre que debe ubicarse bajo el nivel del suelo de la sala de faenado para que no interfiera con la labor de los operarios y que permita conducirla por tuberías instaladas especialmente para este fin hasta un tanque de almacenamiento. Para el diseño del volumen de este tanque, deberá tenerse en cuenta la producción de sangre por res sacrificada que según la literatura consultada se encuentra alrededor de 9.2 litros.⁸

Los procesos llevados a cabo dentro de una planta de sacrificio se caracterizan por el elevado número de operaciones de lavado que deben realizarse, como parte del mantenimiento de las condiciones de higiene que se exige a una empresa dedicada a la producción de alimentos de esta área, pues se requiere la utilización de agua de calidad potable en aquellas actividades en las que ésta

⁸ Guerrero, J. Ramírez I. Scientia et Technica. Año X. No. 26. Manejo Ambiental de Residuos en Mataderos de Pequeños Municipios. 2004

entra en contacto directo o indirecto con los productos alimenticios.

La limpieza es una operación de gran consumo de agua en donde se pueden realizar importantes ahorros mediante pequeños cambios en los hábitos de trabajo. Sin embargo la elección de determinados equipos puede facilitar dichas operaciones reduciendo el consumo de agua como por ejemplo pistolas de cierre instantáneo, electroválvulas conectadas a un temporizador que cortan el caudal una vez transcurrido el tiempo programado e igualmente válvulas que regulan la salida de caudal, sistemas de lavado a alta presión, las cuales favorecen la economía en el consumo de agua sin que esto vaya en detrimento de la higiene y la calidad del producto.

BIBLIOGRAFIA

Colombia, Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial. Guía Ambiental para las Plantas de Beneficio. Bogotá. (Mayo de 2002).

Colombia, Ministerio de Salud. Decreto 2278 (1982).

Colombia, Ministerio de Salud Decreto 1036 de 1.991

Panamá, Autoridad Nacional del Ambiente (2005). Producción Más Limpia para el Sector de Beneficio de Ganado Bovino y Porcino.

Andi Cámara Sectorial del Cuero. Manual de Buenas Prácticas la Obtención y Producción de la Piel del Ganado Bovino. Bogotá

Guerrero, J. Ramirez, I. (2004) Manejo Ambiental de Residuos en Mataderos de Pequeños Municipios.

Falla Cabrera, L. (1991). Desechos de Matadero como Alimento Animal en Colombia. Frigorífico Guadalupe.

Colombia, Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. Anuario 2005. Observatorio Agrocadenas Colombia.

ANEXOS

Anexo 1 DECRETO NUMERO 2278 DE 1982 (agosto 2)

por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979 en cuanto al sacrificio de animales de abasto público o para consumo humano y el procesamiento, transporte y comercialización de su carne.

El Presidente de la República de Colombia, en uso de las atribuciones que le confiere el ordinal tercero del artículo 120 de la Constitución Política y la Ley 09 de 1979,

DECRETA:

TITULO PRELIMINAR

DISPOSICIONES GENERALES Y DEFINICIONES

Artículo 1° El sacrificio de animales de abasto público o para consumo humano y la carne en canal que se procese, transporte, comercialice o consuma en el territorio nacional, así como la que se destine para exportación, se someterán a las reglamentaciones del presente decreto y a las disposiciones complementarias que, en desarrollo del mismo o con fundamento en la ley, dicte el Ministerio de Salud.

Artículo 2° La máxima Autoridad Sanitaria en los establecimientos en donde se sacrifique, procese y transporte animales de abasto público o para consumo

humano, será el Médico Veterinario Oficial, cuya presencia será obligatoria en los mataderos Clases I y II. En los mataderos Clase III esta autoridad será ejercida por el Promotor de Saneamiento, bajo la supervisión del Médico Veterinario Oficial.

Artículo 3° La construcción, ampliación, remodelación o habilitación, de los mataderos de animales de consumo humano, así como su funcionamiento, estarán sujetos a las reglamentaciones contenidas en el presente Decreto y a las disposiciones complementarias que en desarrollo del mismo o con fundamento en la ley, dicte el Ministerio de Salud.

Parágrafo. Para los efectos del presente artículo, cuando sea del caso, deberán tenerse en cuenta las regulaciones que se dicten para la coordinación de programas integrados entre el Ministerio de Salud y otros organismos.

Artículo 4° Denomínase matadero, todo establecimiento dotado con instalaciones necesarias para el sacrificio de animales de abasto público o para consumo humano, así como para tareas complementarias de elaboración o industrialización, cuando sea del caso, que de conformidad con el presente decreto haya obtenido Licencia Sanitaria de Funcionamiento para efectuar dichas actividades.

Artículo 5° Denominase animales de abasto público o para consumo humano, los bovinos, porcinos, ovinos, caprinos, aves, conejos, animales producto de la caza y otras especies que el Ministerio de Salud declare aptas para dichos fines.

Parágrafo. Para efectos de exportación, los equipos se consideran animales de consumo humano.

Artículo 6° Para los efectos del presente Decreto, entiéndese por carne para

consumo humano, las partes comestibles de todo animal de abasto público sacrificado en un matadero que llene los requisitos señalados en el presente Decreto.

Parágrafo. Por extensión, para los efectos del presente artículo, se consideran como carne las vísceras y otras partes comestibles de los animales de consumo humano.

Artículo 7° Entiéndase por carne en canal el cuerpo de cualquier animal de abasto público o para consumo humano, después de haber sido sacrificado y eviscerado.

En materia de aves, se denominar canal el cuerpo entero de un ave después de insensibilizado, sangrado, desplumado y eviscerado.

Artículo 8° Entiéndese por menudencias de las aves: el hígado sin la vesícula biliar, el corazón, la molleja sin la membrana mucosa y su contenido, el bazo, las patas sin uñas, el pescuezo sin esófago ni tráquea y la cabeza sin pico.

Artículo 9° Denomínase sacrificio, el beneficio de un animal mediante procedimientos higiénicos, oficialmente autorizados para fines de consumo humano.

Artículo 10. Entiéndase por carne aprobada para consumo humano, aquella que ha sido inspeccionada por la autoridad sanitaria competente, aceptada sin limitación alguna y marcada con un sello que diga: Inspeccionada y aprobada.

Artículo 11. Denomínase carne aprobada para distribución restringida, aquella que ha sido inspeccionada por la autoridad sanitaria competente y que, por razones de vigilancia y control epidemiológico, sólo ha sido autorizada para consumo humano

en zonas limitadas y específicas.

Artículo 12. Entiéndese por carne aprobada condicionalmente, aquella que ha sido inspeccionada y aprobada para consumo humano, a condición de que, con anterioridad a la autorización para su distribución sea sometida a tratamiento bajo supervisión oficial, con el objeto de volverla inocua para los fines señalados y evitar así riesgos para la salud humana, en casos tales como cisticercosis y cromatosis.

Artículo 13. Denomínase carne fresca, aquella que mantiene inalterables las características físico-químicas y organolépticas que la hacen apta para consumo humano y que, salvo la refrigeración, no ha sido sometida a ningún tratamiento para asegurar su conservación.

Artículo 14. Entiéndese por refrigeración de la carne, su enfriamiento a una temperatura no inferior a 0°C, ni superior a 4°C.

Artículo 15. Denomínase sacrificio de emergencia, el beneficio necesario de cualquier bovino, porcino, equino, ovino o caprino que haya sufrido un accidente o una lesión, que no exija necesariamente el decomiso total de su carne, pero que, sin embargo, exista la posibilidad de su deterioro, a menos que se proceda a su sacrificio en forma inmediata.

Artículo 16. Entiéndese por carne contaminada, aquella que confiere sustancias o elementos naturales o artificiales, u organismos vivos extraños a su composición normal, adquiridos durante su sacrificio, almacenamiento y transporte, en tal magnitud o concentración que alteren sus características propias.

Artículo 17. Denomínase retención, la separación de un animal o cualesquiera de

sus partes para posterior examen y decisión con respecto a las causas que motivaron el procedimiento.

Artículo 18. Entiéndese por decomiso, la separación definida de un animal o cualesquiera de sus partes después de haber sido inspeccionado, dictaminado como inadecuado para el consumo humano y marcado con un sello que diga decomisado.

Parágrafo. El decomiso puede ser total o parcial según se comprometa toda la canal y los despojos, o sólo parcialmente aquella y éstos.

Artículo 19. Denomínase rechazo, la exclusión de cualquier animal de abasto público, sus productos o subproductos, envases equipos o materiales, sin que haya lugar o decomiso, de conformidad con las disposiciones del presente Decreto o las normas especiales sobre control que dicte el Ministerio de Salud.

Artículo 20. Entiéndese por residuos, toda sustancia extraña, incluidos sus metabolitos, agentes terapéuticos o profilácticos, que sean objetables o que construyan un riesgo para la salud humana, y que permanezcan en los animales beneficiados, bien como resultado de un tratamiento o por exposición accidental, tales como antibióticos, antihelmínticos, anabólicos hormonales y no hormonales, sustancias sucedáneas de las hormonas, plaguicidas, tranquilizantes y materiales radiactivos.

Artículo 21. El Ministerio de Salud señalará las técnicas de inspección, las formas de identificación y las causas de decomiso parcial o total en los casos a que se refiere el presente artículo.

Artículo 21. Denomínase zona sucia de un matadero, el área de la sala de

sacrificio en donde se lleva a cabo la conmoción, volteo, suspensión y sangría de los animales.

Parágrafo. La zona a que se refiere el presente artículo, en el caso de los porcinos y aves incluye el escaldado, depilado y desplume, según el caso.

Artículo 22. Denomínase zona intermedia de un matadero el área de la sala de sacrificio en donde se realizan las operaciones posteriores a la sangría de los animales, hasta aquellas que incluyen su eviscerado.

Artículo 23. Denomínase zona limpia de un matadero, el área de la sala de sacrificio en donde se realizan las operaciones posteriores al eviscerado de los animales, hasta la salida de las carnes de dicha sala.

Artículo 24. Para los efectos del presente Decreto entiéndese por agua potable la que al ser consumida por la población humana o animal, no produce efectos nocivos para la salud y reúne los requisitos físicos, químicos y bacteriológicos señalados en las disposiciones legales y reglamentarias sobre la materia.

Artículo 25. Denomínase material higiénico - sanitario aquel que por la naturaleza de su conformación y las características de sus componentes o de sus formas externas, contribuye a evitar la contaminación, bien sea porque no produce o genera reacciones con otros elementos o sustancias, o porque facilita los procesos de limpieza y desinfección.

Artículo 26. Denomínase Médico Veterinario Inspector todo médico veterinario titulado, debidamente autorizado por el Ministerio de Salud o las entidades delegadas para llevar a cabo las diligencias de inspección sanitaria de los animales de consumo humano y supervisar los mataderos y sus operaciones o

procesos desde el punto de vista técnico y sanitario.

Artículo 27. Denominase Inspector Sanitario Auxiliar al funcionario que ha recibido capacitación en inspección sanitaria de mataderos y ha sido autorizado por el Ministerio de Salud o sus entidades delegadas, para colaborar o auxiliar al Medico Veterinario Inspector en el ejercicio de sus funciones propias.

TITULO I

DE LOS MATADEROS DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO, DISTINTOS DE LOS DE AVES Y SU FUNCIONAMIENTO

CAPITULO I

De la Clasificación de los mataderos y sus requisitos

Artículo 28. Los mataderos de animales de consumo humano por razón de su destinación, se clasifican de la siguiente manera:

- a) De bovinos
- b) De porcinos
- c) De ovinos
- d) De caprinos
- e) De équidos para exportación

f) De conejos y animales producto de la caza

g) De otras especies que el Ministerio de Salud declare aptas para consumo humano.

Parágrafo El Ministerio de Salud podrá autorizar el funcionamiento de los mataderos de animales de consumo humano, para una o más especies y señalar las condiciones en que pueden llevarse a cabo las distintas clases de operaciones y procedimientos, teniendo en cuenta que no podrán realizarse en forma simultánea. Sin embargo, los équidos deberán ser sacrificados en mataderos contruidos únicamente para tal fin.

Artículo 29 Los mataderos de animales de consumo humano, distintos a los de aves, por razón de su capacidad y disponibilidad técnica y de dotación, se clasifican de la siguiente manera:

Clase I

Clase II

Clase III.

Mataderos clase I

Artículo 30. Los mataderos clase I deberán tener la capacidad instalada para poder sacrificar, en un turno de 8 horas, 401 o más animales, de conformidad con los requerimientos del presente Decreto.

Parágrafo. El Ministerio de Salud podrá clasificar como mataderos clase I, aquellos

que sin tener la capacidad diaria de sacrificio a que se refiere el presente artículo, reúnan la totalidad de los demás requisitos técnicos, de dotación y de funcionamiento señalados en el presente Decreto para dicha clase.

Artículo 31. La clasificación como mataderos Clase I hace referencia a bovinos, porcinos y ovinos, pero el Ministerio de Salud cuando lo considere conveniente, podrá incluir en ella otras especies animales.

Artículo 32. Además de los requisitos generales señalados en este Decreto, los mataderos clase I deberán disponer de las siguientes áreas, dependencias y equipos básicos para su funcionamiento:

1. Área de protección sanitaria
2. Vías de acceso y patios de maniobras, cargue y descargue;
3. Corrales de llegada;
4. Corrales de sacrificio;
5. Corral de observación;
6. Zona de lavado y desinfección de vehículos;
7. Básculas para ganado en pie;
8. Baño para ganado en pie;
9. Salas de sacrificio;
- 10 Área para canales retenidas;
.
- 11 Sala de oreo y cuarteo;
.
- 12 Sala de deshuese;
.
- 13 Sistemas de refrigeración;

- .
- 14 Sala de necropsia o matadero sanitario;
- .
- 15 Horno crematorio o incinerador;
- .
- 16 Sección especial para procesamiento de subproductos;
- .
- 17 Sección Especial para empaque de carne o subproductos, cuando sea el caso;
- 18 Sección de calderas;
- .
- 19 Depósito para decomisos;
- .
- 20 Sistema aéreo para el faenamiento;
- .
- 21 Area y equipo para escaldado y pelado de cerdos;
- .
- 22 Sala aislada para lavado y preparación. de estómagos y vísceras blancas, dotada con equipo indicado;
- 23 Sala refrigerada para almacenamiento de vísceras blancas y rojas;
- .
- 24 Area para proceso y almacenamiento de cabezas;
- .
- 25 Area para escaldado y almacenamiento de patas;
- .
- 26 Sala para recibo y pelaje de pieles;
- .
- 27 Báscula de riel para pelaje de canales;

- .
- 28 Sistema para almacenamiento de estiércol;
- .
- 29 Laboratorio;
- .
- 30 Oficina de Inspección médico-veterinaria;
- .
- 31 Sistema de tratamiento de aguas residuales;
- .
- 32 Tanque de reserva de agua potable;
- .
- 33 Almacén y bodegas;
- .
- 34 Oficinas o dependencias administrativas;
- .
- 35 Area para servicios varios y mantenimiento;
- .
- 36 Vestieres;
- .
- 37 Servicios sanitarios;
- .
- 38 Cafetería;
- .

Artículo 33. El Ministerio de Salud para el otorgamiento de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento de los mataderos clase I tendrá en cuenta igualmente el cumplimiento previo de los requisitos especiales que el Ministerio de Agricultura exija sobre la materia para los casos de exportación de carne.

Mataderos clase II

Artículo 34. Los mataderos clase II deberán tener la capacidad instalada para poder sacrificar, en un turno de 8 horas, entre 101 y 400 animales, de conformidad con los requerimientos del presente Decreto.

Artículo 35. La clasificación como matadero Clase II hace referencia a bovinos, porcinos y ovinos, pero el Ministerio de Salud, cuando lo considere conveniente, podrá incluir en ella otras especies de animales.

Artículo 36. Además de los requisitos generales señalados en este Decreto los mataderos clase II deberán disponer de los mismos requisitos exigidos para los mataderos clase I, con las siguientes excepciones:

- a) Sala de cuarteo y deshuese;
- b) Zona de lavado y de desinfección de vehículos;
- c) Sala de necropsia;
- d) Laboratorio;
- e) Sala de subproductos a excepción del proceso de sangre;

Mataderos clase III

Artículo 37. Los mataderos clase III deberán tener la capacidad suficiente para poder sacrificar en un turno de 8 horas hasta 100 animales, de conformidad con los requerimientos del presente Decreto

Artículo 38. La clasificación como matadero clase III hace referencia a bovinos, porcinos y ovinos, pero el Ministerio de Salud, cuando lo considere conveniente, podrá incluir en ella otras especies animales.

Artículo 39. Además de los requisitos generales señalados en este Decreto los mataderos clase III deberán disponer de las siguientes áreas y equipos básicos para su funcionamiento:

1. Area de protección sanitaria;
2. Vías de acceso y patio de maniobras, cargue y descargue;
3. Desembarcadero y corrales de sacrificio;
4. Báscula para pesaje de ganado en pie;
5. Sala de sacrificio;
6. Depósito para decomisos;
7. Sistema de faenamiento mecánico o manual;
8. Area aislada para lavado, preparación y almacenamiento de estómagos y vísceras blancas;
9. Area de almacenamiento de vísceras rojas;
10. Area de cabezas y patas;

11. Sala para almacenamiento de pieles;
12. Sistema adecuado para el tratamiento o la eliminación sanitaria de aguas residuales;
13. Sistema sanitario para almacenamiento de estiércol;
14. Tanque de reserva de agua potable;
15. Oficina de inspección Médico - Veterinaria;
16. Oficinas o dependencias administrativas;
17. Area para servicios varios y mantenimiento.

Artículo 40. Los mataderos clase III no podrán establecerse en las localidades en donde existan mataderos clase I o II.

Procedencia y destino de la carne

Artículo 41. La carne procedente de animales sacrificados en mataderos clase I, podrá destinarse:

- a) Para su exportación;
- b) Para consumo nacional.

Artículo 42. La carne procedente de animales sacrificados en mataderos clase II,

podrá destinarse para consumo dentro del territorio nacional.

Artículo 43. La carne procedente de animales sacrificados en mataderos clase III, sólo podrá destinarse para su comercialización y consumo dentro de la jurisdicción de la localidad en donde se encuentre ubicado.

Parágrafo. El Ministerio de Salud o las autoridades sanitarias delegadas, podrán autorizar, por razones de conveniencia para la comunidad, la comercialización y consumo de la carne procedente de animales sacrificados en mataderos clase III, dentro de jurisdicciones limítrofes a las de su ubicación.

CAPITULO II

De las características de las diferentes áreas, dependencias y demás requisitos básicos de los mataderos

Artículo 44. El área de protección sanitaria tiene por objeto separar convenientemente las Instalaciones de los mataderos, del resto del ambiente; es decir de otras circunvecinas o aledañas.

Deberá estar pavimentada, asfaltada o empedrada y en el borde exterior tendrá un cerco perimetral que reúna los requisitos sealados en el presente Decreto.

Artículo 45. El cerco perimetral deberá ser construido en larillo, bloque, malla fuerte o cualquier otro material que impida el acceso de personas o animales ajenos al establecimiento. Su altura mínima será de dos (2) metros y sus puertas permanecerán cerradas con el objeto de que pueda efectuarse un adecuado control.

Artículo 46. Las vías de acceso y patios de maniobras, cargue y descargue, deberán estar pavimentados o asfaltados, tendrán declives adecuados y dispondrán de drenaje suficiente.

Artículo 47. Los corrales de llegada, deberán estar separados según las especies animales para las cuales se destinen Tendrán sus respectivos desembarcaderos y plataformas de observación para el examen ante-mortem, así como mangas de conducción.

Artículo 48. Los corrales deberán estar localizados a una distancia conveniente de la sala de proceso, desde el punto de vista sanitario, a juicio de la Autoridad Sanitaria correspondiente, en condiciones tales que los vientos predominantes no lleven olores, polvo o emanaciones hacia la misma.

Artículo 49. La capacidad de los corrales se calculará a razón de no menos de dos con cincuenta (2,50) metros cuadrados por cabeza de bovino o de équido y uno con veinte (1.20) metros cuadrados por cabeza ovina o porcina.

Parágrafo. El Ministerio de Salud podrá señalar la capacidad de los corrales para especies animales distintas de las señaladas en el presente artículo.

Artículo 50. El área total de los corrales de llegada tendrá, por lo menos, una cuarta parte más de la capacidad autorizada para los corrales de sacrificio.

Artículo 51. Las cercas de los corrales, tendrán una altura de uno con ochenta (1.80) metros, por lo menos, cuando se destinen para bovinos y équidos y uno con veinte (1.20) metros, por lo menos, cuando se destinen para porcinos, ovinos y caprinos. Serán construidas en madera aserrada tratada, tubo galvanizado u otro

material resistente lavable. No presentarán aristas o prominencias que puedan causar contusiones o daños a los animales.

Artículo 52. Los desembarcaderos no deberán estar situados frente a las plataformas destinadas al despacho de carne o vísceras.

Artículo 53. Los corrales de sacrificio estarán destinados para ubicar los animales aprobados para tal fin por la autoridad sanitaria. Deberán estar separados según la especie a que se destinen y tendrán una capacidad que les permita albergar el número de animales cuyo sacrificio diario haya sido autorizado por el Ministerio de Salud o su autoridad delegada en la correspondiente Licencia Sanitaria de Funcionamiento.

Artículo 54. El corral de observación estará destinado para ubicar los animales señalados por la autoridad sanitaria como sospechosos, desde el punto de vista de sus condiciones generales de salud.

Deberá estar separado según la especie a que se destine y estará ubicado al extremo final de los corrales, con paredes de dos (2) metros de alto, en ladrillo revestido en cemento liso, lavable.

La identificación del corral deberá hacerse mediante una leyenda en letras rojas y de tamaño suficientemente grande para que pueda ser visible, con el siguiente texto: Corral de observación – Servicio de inspección veterinaria”. El corral deberá tener puerta con cerradura y la llave correspondiente estará al cuidado de la autoridad sanitaria, o de la persona delegada de ésta.

Artículo 55. Los corrales dispondrán de plataformas elevadas de observación, a una altura no inferior a la de las cercas, con barandas de protección, para facilitar

el examen ante-mortem, el tránsito del personal y otras operaciones.

Artículo 56. Distínguense de manera especial las siguientes mangas de conducción:

- a) Desde los corrales de llegada hasta los corrales de sacrificio;
- b) Desde los corrales de sacrificio hasta la sala de faenamiento.

Artículo 57. Los pisos de los corrales y sus correspondientes mangas deberán construirse en material lavable, impermeable, resistente, antideslizante; no deberán presentar huecos, baches o deterioros que permitan la acumulación de líquidos por lo cual deben tener un declive del medio por ciento ($\frac{1}{2}\%$) mínimo hacia las canales de desagüe.

Artículo 58. Los corrales de sacrificio para bovinos y demás especies que lo requieran, tendrán un área cubierta adecuada, con el fin de proteger los animales contra el exceso de lluvia y rayos solares, según las características climatológicas de la región.

Los corrales para cerdos estarán techados a una altura mínima de tres (3) metros.

Su área cubierta corresponderá al cincuenta por ciento (50%) del total del área.

Artículo 59. La iluminación de los corrales será de cinco (5) vatios por metro cuadrado.

Artículo 60. En los corrales deberán existir grifos adecuadamente ubicados y con una presión de agua de tres (3) atmósferas, por lo menos Serán de tales

condiciones que permitan conexión de mangueras destinadas a los usos ordinarios.

Artículo 61. Las canales para desagüe de los corrales estarán ubicadas en su parte externa, es decir por fuera de la cerca.

Artículo 62. Los corrales de sacrificio deberán tener bebederos independientes, de nivel constante, contruidos en concreto u otro material de características higiénico-sanitarias, impermeabilizados y con los bordes redondeados. Su capacidad deberá ser tal que permita beber al mismo tiempo al veinte por ciento 20% de los animales que pueda albergar cada corral.

Artículo 63. La zona de lavado y desinfección es un área que deberá existir en los mataderos Clase I, cerca de los corrales y estará destinada para el lavado y desinfección de los vehículos transportadores de ganados; estará abastecida con agua caliente y presión de tres (3) atmósferas y bombas electromecánicas para la aspersión de desinfectantes.

Parágrafo. En los mataderos sólo se podrán usar desinfectantes aprobados o autorizados por el Ministerio de Salud.

Artículo 64. El baño para ganado en pie estará ubicado inmediatamente después de los corrales de sacrificio y antes de la manga que conduce al aturdidero. Se llevará a cabo mediante un sistema de aspersión a presión, utilizando por encima y por los costados del lugar por donde deben pasar los animales, tubos perforados o aspersores para facilitar la llegada del agua a las diferentes partes de sus cuerpos, con el objeto de eliminar la mayor cantidad posible de tierra, estiércol o cualquier otro contaminante que tengan sobre la piel.

Parágrafo 1° El baño para ganado en pie, mediante el sistema señalado en el presente artículo, es necesario en los mataderos clase I y II En los mataderos clase III, podrá hacerse en forma manual.

Parágrafo 2° La longitud del baño será calculada según el volumen del sacrificio y la velocidad del mismo.

Artículo 65. Las básculas para ganado en pie deberán estar separadas según el tipo de especie animal a que se destinen. Son requisito indispensable en los mataderos clase I y II, así como en los clase III cuando se sacrifiquen más de cincuenta (50) animales por día.

Artículo 66. Las salas de sacrificio tendrán sus diferentes áreas delimitadas adecuadamente de conformidad con los artículos 21, 22 y 23 del presente Decreto.

Artículo 67. Las construcciones de las salas de sacrificio o proceso serán convenientemente protegidas contra insectos, roedores, aves y en general animales perjudiciales para la buena marcha del funcionamiento general de esta área.

Artículo 68. Las salas de sacrificio o proceso no deberán tener comunicación directa con los cuartos de máquinas, planta de subproductos u otras salas o áreas que puedan contaminar la carne que se procesa.

Artículo 69. Los pisos de las salas de sacrificio o proceso deberán construirse en material no poroso, impermeable, antideslizante, resistente a los golpes y a la acción de los ácidos; estarán dotados de sifones y canaletas de desagüe con sus correspondientes parrillas. El declive del piso hacia las canaletas será del 1.5 al

3.0%, según lo requiera el área de trabajo. Igualmente, estarán dotados de un sistema que permita, mediante la utilización de agua a presión, el arrastre constante de los residuos que caigan en ellos.

Artículo 70. Las paredes de las salas de sacrificio o proceso estarán recubiertas con material higiénico - sanitario, lavable, resistente a los golpes y pintadas de color claro. En sus uniones con el piso deberán estar terminadas de manera tal que se evite la formación de ángulos rectos.

Artículo 71. Las ventanas deberán construirse en material higiénico-sanitario; aquellas que deban abrirse para efectos de ventilación tendrán protección de mallas anti-insectos o cortinas de aire. Los vanos de las ventanas serán contruidos de tal manera que impida la acumulación de polvo o residuos.

Artículo 72. Las puertas deberán construirse en material higiénico-sanitario, ser lavables y aquellas que den acceso o se comuniquen con áreas de proceso deberán tener mecanismos de cierre automático y lavabotas que contendrán solución desinfectante.

Artículo 73. Los techos deberán construirse de material resistente y cubrirse con pinturas lavables a prueba de humedad y calor.

Artículo 74. En todas las áreas de proceso deberán instalarse lavamanos accionados por pedal u otro sistema que impida su operación manual; tendrán suministro de agua caliente y fría; estarán dotados de jabón líquido en forma permanente y un sistema de secado por aire caliente o toallas desechables.

Artículo 75. Las salas de oreo deberán garantizar que su temperatura no sea superior a 15°C y su capacidad no inferior al volumen máximo de sacrificio diario.

Artículo 76. El salón de cuarteo y deshuese deberá ser independiente de las salas de oreo y tener una temperatura que no sea superior a doce grados centígrados(12°C).

Artículo 77. La capacidad del área para refrigeración no deberá ser inferior al máximo volumen de sacrificio diario.

Artículo 78. Los salones para comercialización de las canales deberán tener una capacidad igual al volumen de sacrificio diario y estarán dotados de los elementos indispensables para el adecuado cumplimiento de estos fines.

Artículo 79. El área para necropsia o matadero sanitario es obligatorio en los mataderos clase I. Será completamente independiente; estará destinada para el sacrificio de animales sospechosos y por lo mismo cercana al corral de este tipo de animales. Para su funcionamiento estará debidamente dotada con los equipos sanitarios y demás requerimientos indispensables para esta clase de actividades.

Artículo 80. El horno crematorio o incinerador deberá estar situado en un lugar aislado del resto de la planta y áreas del matadero y dispondrá de sistemas adecuados para el control sanitario de los residuos y la contaminación ambiental.

Artículo 81. La sección especial para el procesamiento de subproductos deberá estar dotada de la maquinaria y equipos adecuados e indispensables para éstas labores y dispondrá de sistemas para el control sanitario de residuos y contaminación ambiental. Por la característica de sus funciones deberá estar localizada de manera aislada e independiente.

Parágrafo. Cuando en la planta procesadora no se industrialicen los subproductos,

éstos se guardarán en una sala totalmente separada de las áreas de proceso. Una vez terminada la labor del día, serán evacuados hacia el sitio destinado para su utilización o desnaturalización.

Artículo 82. La sección de calderas deberá tener la capacidad suficiente para proporcionar agua caliente y vapor a toda la planta. Las calderas deberán disponer de sistemas sanitarios adecuados para el control de la contaminación.

Artículo 83. El sistema para almacenamiento de estiércol que se adopte deberá estar debidamente protegido contra insectos, roedores y contaminación de cualquier naturaleza.

Artículo 84. El Laboratorio deberá tener dotación suficiente para la práctica de las pruebas que normalmente solicite la inspección médico-veterinaria.

Artículo 85. Los sistemas de tratamiento o eliminación sanitaria de aguas residuales para que se consideren adecuados deberán estar aprobados por la autoridad competente a cuyo cargo esté el control de la contaminación ambiental.

Artículo 86. Los tanques de reserva de agua potable deberán tener una capacidad mínima equivalente al consumo que se requiera durante un (1) día de sacrificio, de acuerdo con el número de litros por animal,. establecidos en el artículo 107.

Artículo 87. Las áreas destinadas para el funcionamiento de calderas estarán aisladas de las salas de proceso de carne y debidamente protegidas para evitar cualquier tipo de contaminación de éstas. Igual medida deberá tomarse en relación con el área que se destine para la preparación y almacenamiento de subproductos.

Artículo 88. El proceso para la preparación de vísceras deberá llevarse a cabo utilizando el equipo mecánico indispensable para los efectos.

Artículo 89. El área para escaldado y pelado de cerdos en los mataderos clase I y II, estará destinada para llevar a cabo dicho proceso mediante la utilización de equipo adecuado. En los mataderos clase III podrá utilizarse para los mismos fines otro sistema que garantice la higiene y calidad del producto y el proceso podrá cumplirse en la misma área de faenamiento para ganado bovino, con separación adecuada.

Parágrafo. Por razones de carácter sanitario no se permite el flameado o chamuscado de los porcinos, para efectuar el pelado.

CAPITULO III

De la localización, diseño y construcción de mataderos.

Artículo 90. El Ministerio de Salud, podrá aprobar la localización, diseño y construcción de cualquier matadero clase I y II en el territorio nacional, así como su remodelación o ampliación, cuando quiera que se compruebe el lleno de los requisitos que al respecto se establecen en el presente Decreto. Dichas funciones en cuanto se relacionan con los mataderos clase III serán cumplidas por los Servicios Seccionales de Salud.

Parágrafo. El Ministerio de Salud podrá delegar las acciones a que se refiere el presente artículo en los Servicios Seccionales de Salud, cuando quiera que a su juicio existan las condiciones tecnico-administrativas que lo permitan.

Artículo 91. Para que se pueda iniciar la construcción de un matadero se requiere

"Autorización Sanitaria de Construcción" expedida por el Ministerio de Salud o su autoridad delegada, según el caso, de conformidad con las disposiciones que sobre la materia se establecen en el presente Decreto. Cuando se trate de remodelación o ampliación, las mismas autoridades podrán expedir "Autorización Sanitaria de Remodelación" o "Autorización Sanitaria de Ampliación", según el caso.

Localización

Artículo 92. El terreno para la localización de los mataderos deberá cumplir con los requisitos exigidos en el Título IV de la Ley 09 de 1979 Y sus disposiciones reglamentarias. Además, deberá tener suficiente agua potable, energía eléctrica y facilidades para el tratamiento, evacuación y disposición de residuos.

Artículo 93. Los terrenos en donde se pretende localizar y construir un matadero deberán tener condiciones que permitan el drenaje de las aguas lluvias, bien sea en forma natural o mediante sistemas especiales de drenaje.

Artículo 94. Los mataderos se localizarán suficientemente alejados de industrias, actividades o lugares que produzcan olores desagradables o cualquier otro tipo de contaminación. Igualmente, aislados de focos de insalubridad y separados convenientemente de viviendas o conjuntos de ellas.

Artículo 95. Dentro del área enmarcada por el cerco perimetral, no deberán existir otras construcciones, industrias, instalaciones o viviendas, ajenas a la actividad propia del matadero.

Artículo 96. No podrán localizarse y construirse mataderos en lugares que no cuenten con suficiente agua potable, energía eléctrica, disposición de basuras,

evacuación de residuos y vías adecuadas de acceso.

Parágrafo 1° Los mataderos que estén localizados, o se pretendan localizar, en zonas en donde no exista suministro de agua potable por parte de un acueducto municipal o entidad oficial de carácter similar, deberán contar con planta propia para el tratamiento del agua que utilicen, de conformidad con las normas legales y reglamentarias sobre la materia.

Parágrafo 2° Si por razón de la localización de un matadero no es posible disponer de sistema domiciliario de recolección de basura, deberá proveerse un medio propio para su disposición sanitaria final.

Artículo 97. Además del lleno de los requisitos de carácter sanitario y demás condiciones a que se refiere el presente Decreto, la localización o ubicación de los mataderos requiere aprobación de la oficina correspondiente en cada localidad, de acuerdo con las normas sobre zonificación existente. Dicha aprobación se tendrá en cuenta siempre que no contravenga las disposiciones de la Ley 09 de 1979 y sus reglamentaciones.

Artículo 98. En el diseño de los mataderos de animales de consumo deberá tenerse en cuenta la totalidad de los requisitos exigidos en el presente Decreto, según la clasificación establecida e igualmente las características señaladas para las diferentes áreas, dependencias y dotaciones, así como las demás disposiciones que sobre la materia se establecen en el presente Decreto.

Artículo 99. Los mataderos deberán disponer de espacios suficientes y adecuados que permitan la ejecución satisfactoria de las operaciones que, de acuerdo con la clasificación correspondiente, se deban cumplir.

Artículo 100. Los mataderos deberán diseñarse de tal manera que dispongan de suficiente iluminación natural y artificial. La ventilación deberá ser completa en todas las áreas, secciones y dependencias que lo requieran, con el objeto de evitar la acumulación de gases y olores, la condensación de vapores y la elevación excesiva de la temperatura.

Parágrafo. La luz artificial deberá ser, por lo menos, de 6 vatios por metro cuadrado en todas las áreas con excepción de las zonas de inspección en donde la intensidad mínima será de 10 vatios por metro cuadrado.

Artículo 101. En los diseños para la construcción de mataderos deberá preverse su facilidad para las labores de limpieza y desinfección, así como sistemas que impidan la entrada de roedores, insectos u otros parásitos y demás animales distintos de los destinados para sacrificio.

Artículo 102. Tanto el diseño del matadero como sus equipos deberán tener las condiciones indispensables para facilitar la supervisión de la higiene de la carne y las demás tareas relacionadas con la inspección de las especies animales destinadas para matanza.

Artículo 103. Los mataderos deberán disponer de suficiente suministro de agua potable, a presión adecuada, con instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución y debidamente protegidos contra la contaminación.

Artículo 104. El agua no potable solamente podrá usarse para fines tales como producción de vapor o extinción de incendios. En el diseño de la construcción deberá preverse que la conducción de éste tipo de aguas se haga por cañerías completamente separadas, identificadas con color rojo, y sin que exista conexión ni sifonaje de retroceso con las cañerías conductoras de agua potable.

Artículo 105. La condición de potabilidad del agua será determinada mediante análisis periódicos llevados a cabo de conformidad con las disposiciones legales y reglamentarias sobre la materia.

Artículo 106. Para efecto de los vertimientos de aguas al sistema de alcantarillado, deberán diseñarse y construirse redes especiales, según la siguiente clasificación de las aguas provenientes de los mataderos:

- a) Negras
- b) Grasas
- c) Sanguinolentas
- d) De lavado

Parágrafo. La disposición de las aguas a que se refiere el presente artículo, en el alcantarillado o en las fuentes receptoras no podrá hacerse sin haberlas sometido a tratamiento previo, de conformidad con las disposiciones legales y reglamentarias sobre la materia.

Artículo 107. En todas las dependencias o secciones técnicas del matadero deberán instalarse grifos con conexión para mangueras. La cantidad de agua disponible, incluyendo la necesaria para el aseo del edificio, no será inferior a:

- 500 a 1000 litros de agua por cada bovino o equino que se sacrifique.
- 250 a 500 litros de agua por cada porcino que se sacrifique.

– 200 a 300 litros de agua por cada ovino o caprino que se sacrifique.

– 30 litros de agua por cada ave que se sacrifique.

Parágrafo. Para las especies no consideradas en el presente artículo, el Ministerio de Salud señalará la cantidad de agua que se requiera en cada caso.

Artículo 108. En el diseño de los mataderos deberán preverse servicios sanitarios adecuados y suficientes, ubicados de tal manera que no se comuniquen directamente con las áreas o salas en donde se manipule carne. Estarán provistos con puertas de cierre automático y con sistemas de ventilación que comuniquen directamente con el exterior del edificio.

Artículo 109. Los servicios sanitarios estarán distribuidos en bloques separados para el uso del público, de los empleados del matadero y de los médicos veterinarios y demás personal de inspección, en la siguiente proporción:

1 inodoro por cada 20 personas o menos

1 orinal por cada 20 personas o menos

1 lavamanos por cada 20 personas o menos

1 ducha por cada 20 personas o menos.

Artículo 110. En el diseño de los mataderos deberá localizarse un área específica para el servicio de guardarropas, separada totalmente de las salas de proceso y de los servicios sanitarios.

Artículo 111. En el diseño de los mataderos deberán tenerse en cuenta las disposiciones previstas sobre salud ocupacional en el Título III de la Ley 09 de

1979 y las demás de carácter reglamentario.

Artículo 112. Para los efectos del diseño y construcción de los mataderos, deberán tenerse en cuenta las disposiciones legales y reglamentarias sobre "Saneamiento de Edificaciones", en especial las pertinentes del Título IV de la Ley 09 de 1979.

CAPITULO IV

De los equipos y dotaciones básicas de los mataderos

Artículo 113. De acuerdo con la clasificación y demás requerimientos que les corresponda. según el presente Decreto, los establecimientos dedicados al faenamiento de especies para consumo humano deberá tener los equipos necesarios para que la totalidad de dicho proceso se cumpla en condiciones técnicas y sanitarias eficientes.

Artículo 114. El equipo y utensilios que entren en contacto con la carne deberán tener una superficie impermeable y ser de material resistente a la corrosión, no tóxico, que no le transmita olor ni sabor, de superficies lisas, sin grietas o hendiduras. Igualmente no ser absorbente y ser resistente a las acciones de limpieza y desinfección. Los equipos fijos se instalarán de tal manera que permitan un fácil acceso para su limpieza y desinfección completas.

Artículo 115. El equipo y los utensilios utilizados para productos no comestibles o decomisados, deberán marcarse y no se usarán para los productos comestibles.

Artículo 116. El equipo y los utensilios para el sacrificio y el faenado deberán utilizarse exclusivamente con estos fines, y por consiguiente no deberán usarse para el corte o deshuesado de la carne, ni para su ulterior preparación.

Artículo 117. Todo el equipo, accesorios, mesas, utensilios, cuchillos, de distintos tipos y sus correspondientes portacuchillos, sierras y recipientes, deberán limpiarse a intervalos frecuentes durante la jornada, y desinfectarse en forma completa inmediatamente después de que entren en contacto con carne alterada y materiales o elemento, bien sea que se encuentren contaminados o constituyan por si mismos un contaminante. Igualmente deberán limpiarse y desinfectarse al término de cada jornada de trabajo y cuando quiera que se produzca el cambio de la especie animal destinada a sacrificio y faenamiento.

Artículo 118. La persona a cuyo cargo estén las funciones de dirección del matadero será responsable de que las operaciones de lavado, limpieza y desinfección se efectúen de conformidad con las disposiciones de carácter general establecidas en el presente Decreto y las demás que con fundamento en el dispongan el Ministerio de Salud, las autoridades delegadas o los Inspectores Veterinarios.

Artículo 119. Cuando los equipos o utensilios utilizados en productos comestibles, por cualquier razón deban ser utilizados en productos no comestibles, deberán limpiarse y desinfectarse inmediatamente antes de ingresar a cualquier sala de productos comestibles.

Artículo 120. Los detergentes, agentes esterilizantes y desinfectantes, plaguicidas y fungicidas que se utilicen en los mataderos deberán estar autorizados por el Ministerio de Salud. Deberán tomarse medidas especiales para que dichas sustancias no entren en contacto con la carne.

Los plaguicidas solamente podrán ser utilizados cuando no sea posible reemplazar su eficacia por otros medios o métodos.

Artículo 121. Los plaguicidas o fungicidas, así como cualquier otra sustancia tóxica y los equipos para su aplicación, deberán almacenarse en locales independientes y en lugares cerrados con llave. Igualmente, ser distribuidos y manejados únicamente por personal autorizado y debidamente capacitado. En general, se deberán tomar todas las medidas necesarias para evitar la contaminación de la carne.

Artículo 122. Los residuos de productos de limpieza utilizados para lavar pisos, paredes o equipos de las salas para productos comestibles, deberán eliminarse mediante un lavado minucioso con agua potable, antes de que dichos lugares o equipos se utilicen nuevamente para la manipulación de carne.

Artículo 123. Los corrales de sacrificio deberán estar dotados del equipo indispensable para su normal funcionamiento. En especial requieren:

- a) Bebederos independientes contruidos en material higiénico-sanitario adecuado, dotados de agua potable;
- b) Mecanismos para la protección o recubrimiento de los desagües;
- c) Mecanismo o sistema técnicamente adecuado para la sujeción de los animales que se sometan a observación.

Artículo 124. Las salas de sacrificio de los mataderos I y II deberán estar dotados con el siguiente equipo mínimo:

- a) Plataformas en material de fácil lavado y dimensiones específicas para cada operación;

- b) Diferencial o polipasto con capacidad apropiada para el izamiento de los novillos a la línea aérea;
- c) Pistolas de aturdimiento para la insensibilización de los animales;
- d) Mesas en material inoxidable para arreglo de cabezas y recibo de vísceras blancas y rojas;
- e) Sierras o elementos de corte para seleccionar las canales, el esternón, las extremidades y los cuernos. Estas sierras deberán ser de material inoxidable, no contaminante, de fácil aseo y no deberán causar deterioro al producto.
- f) Recipientes en material inoxidable, en cantidad suficiente para almacenar las partes decomisadas durante la inspección, provistos de cerradura para evitar que sean sustraídas;
- g) Esterilizadores de material inoxidable, a vapor, con temperatura mínima de 82°C, para el aseo y desinfección de utensilios, en cantidad adecuada al número de operarios;
- h) Tomas para agua y vapor, suficientes para un adecuado aseo y desinfección de la sala de sacrificio, durante o después de las labores de faenamiento, así como de los utensilios usados en el sacrificio de los animales;
- i) Sistema para la recolección de sangre y su posterior almacenamiento;
- j) Recipiente de material higiénico-sanitario con capacidad suficiente para el almacenamiento de la sangre resultante del sacrificio de los bovinos, colocado

fuera de la sala;

k) Recipientes de material inoxidable, en cantidad suficiente para recolectar y movilizar productos tales como patas, cabezas, vísceras, colas y sebos;

l) Gabinete en material inoxidable, destinado para el lavado de cabezas;

m) Sistema adecuado de ventilación o extractores de aire en número suficiente.

n) Sistema de lavado de las canales recién faenadas;

o) Sistema de riel aéreo con las siguientes medidas;

Altura del riel de sangría: 4.80 metros o 0.80 metros desde la nariz del animal al piso;

Altura del riel de trabajo: 3.30 metros;

Altura del riel en zona de inspección: 3.30 metros o 0.80 metros desde el extremo inferior de la canal al piso;

Altura del riel en cámaras frigoríficas y sala de oreo: 3.30 metros o 0.80 metros desde el extremo inferior de la canal al piso;

Distancia entre el riel y la columna: 0.75 metros.

Distancia entre riel y pared: 0.90 metros;

Distancia entre riel y pared en área de sangría: 1.50 metros.

Distancia entre riel y riel paralelos: 1.50 metros;

Distancia entre riel y riel paralelos cuando entre ambos se realiza la evisceración:
5.00 metros;

Distancia entre vertical del riel y borde de plataformas de trabajo: 0.40 metros.

Artículo 125. Las salas de deshuese, corte y empaque deberán tener temperatura regulada. Las paredes deberán estar cubiertas por material sanitario, lavable, impermeable, no poroso, resistente a los choques y de cualquier color claro. Los pisos deben ser de material impermeable y antideslizante. Las puertas deberán ser revestidas con material inoxidable y tener una ventana de seguridad.

La sala donde se acondiciona o envasa la carne para su despacho debe estar separada de la de deshuese pero aledaña a ésta y llenar los mismos requisitos.

Parágrafo. El equipo en las salas de deshuese, corte y empaque, deberá cumplir los siguientes requisitos:

a) Las mesas serán de acero inoxidable y donde se realicen trabajos con cuchillos se deberán tener láminas de plástico duro;

b) Los rieles, roldanas y poleas serán de hierro debidamente protegidos contra la corrosión;

c) Los ganchos, carros, carretas y bandejas serán de acero inoxidable u otro material apropiado;

d) Una mesa de acero inoxidable, de dimensiones apropiadas, destinada a la

inspección veterinaria. El área donde esté ubicada esta mesa, estará iluminada adecuadamente;

e) Todos los recipientes utilizados para almacenar o transportar productos serán de acero inoxidable u otros materiales autorizados;

f) Los lavamanos y lavaderos para utensilios deberán tener una instalación completa de grifos de agua fría y caliente.

Artículo 126. La sala para proceso de vísceras blancas de los mataderos I y II, deberán estar dotadas con el siguiente equipo mínimo:

a) Mesa de material inoxidable para el recibo y separación de vísceras;

b) Mesa en material inoxidable para la limpieza o tallado de los intestinos, con desagüe canalizado directamente hacia la red de aguas servidas;

c) Equipo de material inoxidable para el escaldado y limpieza de las panzas;

d) Maquina de material inoxidable para el escaldado y limpieza de los librillos;

e) Tanques y mesas de material inoxidable, en cantidad suficiente, para el almacenamiento de vísceras lavadas;

f) Tomas de agua suficientes para las necesidades del proceso y de aseo;

g) Tolda o recipientes para la evacuación o posterior tratamiento del contenido de los estómagos.

Parágrafo 1° Los equipos con los cuales se lleven a cabo procesos de escaldado y limpieza de panzas y librillos, deberán disponer de su correspondiente desagüe canalizado directamente hacia la red de aguas servidas.

Parágrafo 2° Para la rápida evacuación de las vísceras blancas, la sala de lavado deberá contar con una zona de cargue para los vehículos que cumplan esta función.

Artículo 127. Las salas de lavado y almacenamiento de vísceras rojas de los mataderos I y II deberán estar dotadas con el siguiente equipo mínimo:

- a) Soportes especiales (tasajeras) para colgar las vísceras en forma individual;
- b) Recipientes para el almacenamiento de riñones, ubres, testículos y otros;
- c) Tomas de agua y vapor suficientes para el lavado de las vísceras y la limpieza del local.

Artículo 128. Las salas de escaldado de patas y almacenamiento de cabezas en los mataderos I y II, deberán estar dotadas, en lo pertinente, con el siguiente equipo mínimo:

- a) Equipo o máquina escaldadora de patas;
- b) Mesas o anaqueles de material inoxidable, en cantidad suficiente para almacenar las patas y cabezas correspondientes al sacrificio del día;
- c) Recipientes en cantidad suficiente para el almacenamiento de pezuñas y cuernos.

Artículo 129. Las salas para recibo y pesaje de pieles, en los mataderos I Y II, deberán estar dotadas con el siguiente equipo mínimo:

- a) Báscula si es necesario;
- b) Tomas de agua y vapor en cantidad suficiente para las necesidades de la sala;
- c) Recipientes adecuados para lavar y almacenar el pelo de la cola;
- d) Zonas de acceso adecuadas para el cargue de vehículos que cumplan esta función.

Artículo 130. El equipo mínimo para el sacrificio de porcinos en mataderos I Y II, será el siguiente:

- a) Aturdidor eléctrico de voltaje graduable para insensibilización de porcinos;
- b) Línea aérea y polipasto para la elevación del porcino;
- c) Canal o recipientes en acero inoxidable para la recolección de sangre;
- d) Túnel de escaldado, o en su defecto tanque de escaldado con rebose y sistema para cambio total de agua cada dos (2) horas;
- e) Peladora mecánica con capacidad adecuada para el volumen diario de sacrificio;
- f) Mesa en material Inoxidable para el recibo de cerdos pelados;

g) Diferencial para el izado de porcinos, después del pelado, desde la mesa hasta la línea aérea;

h) Plataforma en material inoxidable, de longitud y altura adecuadas para las operaciones de repaso del pelado de porcinos por parte del personal;

i) Mesas de material inoxidable para recibo e inspección de vísceras blancas;

j) Recipientes en material inoxidable para el almacenamiento de los decomisos;

k) Recipientes en material inoxidable para recolección de las cerdas resultantes de las operaciones de pelado;

l) Soportes Individuales (tasajeras) en material inoxidable y número suficiente para el colgado e inspección de vísceras rojas y el almacenamiento que corresponda al sacrificio del día;

m) Mesas de material inoxidable, con medidas específicas, acordes a la capacidad horaria de sacrificio y con desagües canalizados directamente hacia la red de aguas servidas. Estas mesas estarán destinadas para el lavado y vaciado de intestinos;

n) Tanques en material inoxidable, de medidas específicas y número suficiente, para almacenar las vísceras blancas producto del sacrificio diario;

o) Área para el lavado por aspersión de las canales.

Artículo 131. La sección especial para procesamiento de subproductos en

mataderos I Y II, deberá estar dotada con el siguiente equipo mínimo:

- a) Digestor con capacidad suficiente para deshidratar la sangre que se produzca diariamente; con su sistema de condensación de olores;
- b) Tolva o recipiente especial para almacenamiento de huesos y productos decomisados;
- c) Tamiz o zaranda para cernir la harina de sangre.

Artículo 132. Cuando quiera que se trate de fundir o refinar grasa bovina mediante proceso en seco, no destinada para consumo humano, deberá disponerse del siguiente equipo mínimo:

- a) Digestor para fundir el sebo, con capacidad suficiente para procesar la grasa bovina obtenida en el sacrificio diario;
- b) Tanque de material inoxidable con fondo perforado y doble, para filtrar el material sólido de la harina de carne;
- c) Prensa para eliminar la grasa de la harina de carne;
- d) Tanque para el almacenamiento de sebo fundido, dotado con serpentín e instalación para vapor, con capacidad suficiente de acuerdo con los volúmenes que se destinen para este propósito;
- e) Bomba para llevar el sebo al tanque de almacenamiento;
- f) Pulverizador para homogenizar la harina de carne;

g) Sistema de empaque.

Artículo 133. Cuando se trate de fundir o refinar grasa bovina mediante proceso húmedo, destinada para consumo humano, deberá disponerse del siguiente equipo mínimo:

a) Molino;

b) Tanque de cocción;

c) Bomba de grasa;

d) Decantador (super-decanter);

e) Recipiente de material inoxidable para harina de carne;

f) Centrífuga número 1, para primera fase;

g) Centrífuga número 2, para segunda fase;

h) Tanque de material inoxidable, con serpentín y vapor, destinado para el almacenamiento de la oleostearina.

Artículo 134. Para efectos del procesamiento de otros subproductos se requiere el siguiente equipo mínimo:

a) Tanque de material inoxidable y sistema de vapor para cocción de cuernos;

b) Marmita con serpentín y doble pared para el secado de la bilis, dotada de termómetro, manómetro y sistema de desagüe del producto.

Artículo 135. En los mataderos I y II las salas de deshuese deben contar con el siguiente equipo mínimo:

a) Las mesas serán de acero inoxidable y donde se realicen trabajos con cuchillo se deberán tener láminas de plástico duro;

b) Los rieles, roldanas y poleas serán de hierro debidamente protegidos contra la corrosión.

c) Los ganchos, carros, carretas y bandejas serán de acero inoxidable u otro material apropiado.

d) Una mesa de acero inoxidable de dimensiones apropiadas destinada a la inspección veterinaria. El área donde este ubicada estará adecuadamente iluminada.

e) Recipientes para almacenar o transportar productos, hechos de acero inoxidable u otros materiales autorizados.

f) Lavamanos y lavaderos con instalación completa de grifos para agua caliente, fría y jabón.

CAPITULO V

Del personal de los mataderos

Artículo 136. Las personas que manipulen carne en los mataderos deberán someterse a reconocimiento médico inmediatamente antes de ser empleados y cada seis (6) meses por lo menos, o cuando clínica o epidemiológicamente esté indicado.

Artículo 137. El reconocimiento médico a que se refiere el artículo anterior deberá dar cuenta del estado de salud general del paciente y en especial de:

- a) Heridas, llagas infectadas y otras lesiones que afecten la piel;
- b) Afecciones entéricas, en particular enfermedades parasitarias y condición de portador de salmonella;
- c) Enfermedades respiratorias transmisibles.

Artículo 138. Las personas que padezcan enfermedades infectocontagiosas no podrán intervenir en el manejo o manipulación de la carne. Tampoco podrán hacerlo aquellas personas de quienes se sospeche el padecimiento de enfermedades susceptibles de transmitirse por la carne o presenten heridas o cualquier otra afección que pueda contaminar directa o indirectamente la carne.

Artículo 139. Las personas que se hieran o lesionen deberán dejar de manipular directamente la carne.

Artículo 140. Las personas que laboren en las áreas de los mataderos en donde se manipule carne, deberán permanecer rigurosamente limpias y utilizar durante el tiempo de su trabajo ropa protectora de color claro, gorro o casco y calzado. Dichas prendas deberán cumplir con los requisitos que establezca la autoridad sanitaria para efectos de la protección de los trabajadores y los productos que

manipulan.

Artículo 141. Las personas que visiten las áreas de los mataderos en donde se manipule carne, deberán vestir ropa protectora limpia, de color claro.

Artículo 142. Los operarios deben utilizar los portacuchillos, afiladores, las cadenas y demás instrumentos o útiles de trabajo en las mejores condiciones sanitarias previstas.

Artículo 143. Los Directores o responsables de los mataderos deberán llevar a cabo programas de adiestramiento permanente de su personal de trabajadores, con relación a la manipulación higiénica de la carne y los hábitos de limpieza destinados a impedir la contaminación de la carne.

Artículo 144. Los Directores o responsables de los mataderos deberán mantener los certificados médicos de su personal a disposición del Médico Veterinario Inspector.

Artículo 145. El personal de trabajadores de los mataderos deberá estar dotado con los equipos e implementos de protección personal que se requieran de conformidad con las disposiciones legales y reglamentarias sobre salud ocupacional y seguridad industrial.

CAPITULO VI

Del ingreso de animales de consumo humano a los mataderos y su registro

Artículo 146. Cuando quiera que un animal o un lote de animales para beneficio llegue a un matadero, incumbe al Médico Veterinario Inspector, examinar los

documentos sanitarios y decidir:

- a) Si deben ser admitidos para su beneficio en condiciones normales;
- b) Si deben ser admitidos bajo vigilancia y control de carácter especial;
- c) Si deben ser rechazados.

Parágrafo. El Médico Veterinario Inspector, cuando lo considere conveniente, podrá encargar a un funcionario idóneo, la revisión o verificación de los documentos a que se refiere el presente artículo, así como la tarea de identificación de los animales y las condiciones en que lleguen al matadero. Las observaciones a que haya lugar se harán conocer del Médico Veterinario Inspector para que decida sobre la conducta y medidas que sean del caso.

Artículo 147. Los animales podrán ser admitidos para su beneficio normal, cuando quiera que ingresen al matadero acompañados del certificado sanitario, guía de movilización o documento equivalente, expedido por las autoridades competentes del Ministerio de Agricultura o de sus institutos adscritos, encargadas del control de movilización de animales y si no existen motivos concretos para dudar de la identidad del lote, ni de su estado de buena salud.

Artículo 148. Los animales podrán ser admitidos en el matadero bajo vigilancia y control de carácter especial y por consiguiente ubicados en los corrales destinados para tal fin, en los siguientes casos:

- a) Si su movilización se ha llevado a cabo mediante permiso especial de las autoridades competentes, con la condición de que se ejerza vigilancia, control y prescripciones de carácter especial;

b) Si en el lote se encuentra uno o más animales muertos o enfermos que evidencien una situación anormal que justifique la sospecha de enfermedad contagiosa;

c) Si existe evidencia o sospecha concreta de que durante su transporte los animales estuvieron expuestos a influencias nocivas.

Artículo 149. Un animal o lote de animales no podrá ser admitido en los mataderos cuando se presente cualquiera de los siguientes casos:

a) No estar acompañado del certificado sanitario, guía de movilización o documento equivalente, expedido por la autoridad competente, o no corresponder la documentación a la identidad del animal o lote de animales;

b) Si no se han observado los requisitos de sanidad animal relativos a la ruta y al medio de transporte;

c) Si los certificados, documentos u otra Información oficial indican que los animales han sido sometidos a tratamiento o vacunaciones en los días anteriores, sin que hayan transcurrido los plazos señalados para los efectos por las normas legales reglamentarias u otras de carácter especial sobre la materia, salvo que en éste último caso sea posible aplazamiento del sacrificio.

Artículo 150. Los responsables del matadero deberán llevar un libro o sistema de control en donde se registre diariamente el ingreso de los animales, con indicación clara de su procedencia. Inmediatamente después de su desembarque los animales deberán ser marcados de tal manera que puedan identificarse con facilidad.

Artículo 151. Los decomisos de animales, sus causas y la procedencia de las reses, deberán registrarse en un libro o sistema especialmente destinado para estos efectos.

Artículo 152. Los animales para consumo humano deberán entrar a los mataderos, por lo menos con doce (12) horas de antelación a su sacrificio. Unicamente el Médico Veterinario Inspector podrá, según su criterio, autorizar en casos especiales el sacrificio de uno o varios animales, con un número de horas inferior al señalado para reposo.

Artículo 153. Los animales para consumo humano ingresarán al matadero por sus propios medios de locomoción, excepto en caso que por haber sufrido un accidente (fractura, luxación, etc.) estén imposibilitados para hacerlo, caso en el cual, previa comprobación mediante examen clínico, se permitirá su ingreso en vehículo especial.

Parágrafo. Los animales que se encuentren en las condiciones establecidas en el presente artículo serán sometidos a rigurosa inspección, con el objeto de comprobar su estado sanitario y sólo podrán ser sacrificados con la autorización del Médico Veterinario Inspector o en su defecto, del Inspector Sanitario.

Artículo 154. Los animales que mueran durante el transporte o en los corrales, cualquiera que sea la causa de su muerte, serán decomisados totalmente por orden del Médico Veterinario Inspector Sanitario, quienes decidirán sobre su aprovechamiento industrial o su desnaturalización.

Artículo 155. Los animales que ingresen a los mataderos con síntomas de enfermedades, de fatiga o fiebre, serán colocados en corral separado y sometidos

a cuarentena por orden del Médico Veterinario Inspector o del Inspector Sanitario.

Artículo 156. Cuando quiera que a los mataderos lleguen animales sospechosos de padecer alguna enfermedad de declaración obligatoria, los Médicos Veterinarios Inspectores Sanitarios informarán de tal hecho a la oficina correspondiente de Sanidad Animal del Instituto Colombiano Agropecuario y a las demás autoridades competentes del Ministerio de Salud o delegadas de éste.

Artículo 157. Cuando se efectúe el decomiso de un animal de consumo humano, la autoridad sanitaria competente expedirá, al responsable del animal, una constancia en la que se indique la causa del decomiso.

CAPITULO VII

De la inspección ante-mortem

Artículo 158. Es obligatorio realizar el examen e inspección ante-mortem a todo animal que vaya a ser beneficiado para fines de consumo humano. Este examen e inspección deberán hacerse por lo menos con dos (2) horas de antelación a su sacrificio.

Artículo 159. Los animales deberán entrar por sus propios medios a los corrales del matadero; de lo contrario, serán colocados en los corrales destinados para reses en observación o pasados al matadero sanitario.

Artículo 160. El Médico Veterinario Inspector exigirá que todos los animales que lleguen al establecimiento estén amparados por el certificado sanitario de movilización a que se hace referencia en el capítulo anterior.

Artículo 161. Antes de su faenamiento, las reses deberán tener un periodo de descanso que no debe ser inferior a doce (12) horas. Cuando quiera que se presenten síntomas de cansancio o excitación, el Médico Veterinario Inspector podrá, a su juicio, ampliar el número de horas señaladas.

Artículo 162. El Médico Veterinario Inspector deberá realizar las tareas de examen e inspección ante-mortem con suficiente luz natural. En los casos en que para éstos efectos se utiliza luz artificial, ésta no deberá modificar los colores.

Artículo 163. Los animales que dentro de las 24 horas posteriores a la inspección ante-mortem no hayan sido sacrificados, deberán ser reexaminados.

Artículo 164. Para su examen en pie, los animales de consumo humano deberán separarse por especies.

Artículo 165. Durante el examen en pie de los animales de consumo humano, el Médico Veterinario Inspector podrá practicar en ellos cuantas operaciones de inspección juzgue necesarias para efectos de formular su concepto sanitario final.

Artículo 166. Es prohibido realizar actos que tiendan a engañar o a equivocar al Médico Veterinario Inspector con respecto al estado de salud de los animales sometidos a inspección ocultando por cualquier medio signos o síntomas de afecciones o enfermedades.

Artículo 167. Sólo se permitirá el retiro de un animal en pie, de los corrales de llegada del matadero, cuando exista autorización del Médico Veterinario Inspector.

Artículo 168. Toda muerte accidental ocurrida en los corrales del matadero, cuando no sea seguida de degüello y evisceración, cualquiera que sea la

aparición del animal, será causa para su decomiso total. El Médico Veterinario Inspector señalará el destino que de conformidad con el presente Decreto deba darse a éstos animales.

Artículo 169. Los principales propósitos de la inspección ante-mortem, son:

- a) Identificar a los animales que estén debidamente descansados para que después del sacrificio puedan proporcionar carne apta para el consumo humano;
- b) Aislar para su examen clínico detallado y la práctica de pruebas y procedimientos auxiliares de diagnóstico, a los animales, sospechosos de presentar enfermedades;
- c) Impedir la contaminación de las salas de sacrificio;
- d) Impedir la contaminación de los equipos y del personal, por causa de animales afectados de enfermedades transmisibles.
- e) Obtener la información que pueda ser necesaria o útil para la inspección post-mortem y el dictamen y evaluación sanitaria de las canales y despojos.

Artículo 170. El Médico Veterinario Inspector sólo podrá autorizar el sacrificio de los animales para consumo humano cuando haya efectuado la Inspección ante-mortem.

Parágrafo. La Inspección ante-mortem de las reses de lidia, deberá practicarse teniendo en cuenta el artículo 168 del Código Nacional de Policía y las disposiciones del presente Decreto.

Artículo 171. Los animales deberán inspeccionarse en reposo, en pie y en movimiento, especialmente en cuanto concierne a los siguientes aspectos:

- a) Anormalidades y signos de enfermedad;
- b) Comportamiento de los animales. En los enfermos o sospechosos deberá anotarse la edad, color, sexo y marcas específicas que permitan identificarlos;
- c) Estado de la piel.

Artículo 172. Durante la inspección requiere particular atención:

- a) La forma de permanecer en pie y en movimiento;
- b) El estado de nutrición;
- c) La reacción al medio ambiente;
- d) El estado de la piel, mucosa, así como del pelo, lana o cerdas según el caso;
- e) En cuanto al aparato digestivo, salivación, rumia, consistencia color de las heces;
- f) El aspecto del sistema urogenital, Incluida la vulva, las glándulas mamarias, el prepucio y escroto;
- g) En cuanto al aparato respiratorio: orificios de la nariz, membranas mucosas, mucosidad nasal, secreción sanguinolenta por los ollares, frecuencia y tipo de respiración;

- h) Las lesiones tumefacciones o edemas;
- i) La temperatura corporal de los animales sospechosos o evidentemente enfermos;
- j) El frotis de sangre, en los casos en que se sospeche una enfermedad que pueda diagnosticarse examinando la sangre;
- k) Las posibles manifestaciones de enfermedades vesiculares;

Artículo 173. Al término de la inspección ante-mortem, el Médico Veterinario Inspector podrá dictaminar:

- a) La autorización para el sacrificio;
- b) El sacrificio bajo precauciones especiales;
- c) El sacrificio de emergencia;
- d) El decomiso;
- e) El aplazamiento del sacrificio.

Artículo 174. El Médico Veterinario Inspector podrá autorizar el sacrificio normal de los animales para consumo humano en los siguientes casos:

- a) Cuando la Inspección ante-mortem no haya revelado indicios de enfermedades o estados de anormalidad que justifiquen otro dictamen;

b) Cuando no se trate de animales admitidos en el matadero bajo la condición de que se apliquen precauciones especiales, y

c) Cuando el animal haya descansado adecuadamente, de conformidad con las prescripciones del presente Decreto.

Artículo 175. El Médico Veterinario Inspector podrá disponer que un animal o lote de animales para consumo humano sea sometido a sacrificio bajo precauciones especiales, en los siguientes casos:

a) Cuando la Inspección ante-mortem determine la sospecha de una enfermedad o estado anormal que, si fuera confirmada en la inspección post-mortem justificaría el decomiso total o parcial;

b) Cuando el animal o lote de animales hubieran sido admitidos en el matadero bajo la condición de que se sometan a precauciones especiales, tal como en los casos de tuberculosis, brucelosis y fiebre aftosa.

Parágrafo. Cuando durante el examen del ganado en pie, el Médico Veterinario Inspector sospeche la existencia de alguna enfermedad infecto-contagiosa, debe recurrir al apoyo del laboratorio, tomar las muestras necesarias y enviarlas debidamente empacadas y marcadas para facilitar su manejo durante el transporte.

Artículo 176. Los animales que en la inspección ante-mortem sean identificados como sospechosos, serán sometidos a observación dentro del matadero, por el tiempo que el Médico Veterinario Inspector lo considere necesario, antes de dictaminar sobre el sacrificio.

Artículo 177. Cuando los animales muestren enfermedades contagiosas y en general cuando el sacrificio deba llevarse a cabo bajo precauciones especiales, en los mataderos clase I el sacrificio deberá efectuarse en el matadero sanitario. Cuando se trate de mataderos clase II y clase III el sacrificio deberá hacerse teniendo en cuenta que si se utiliza una "Sala normal" se realizará al final de la jornada de trabajo, o en un día especial, observando las medidas sanitarias adecuadas sobre el aislamiento, desinfección y protección de las personas que intervengan en la faena, así como desinfección de instalaciones, equipo y utensilios.

Artículo 178. Cuando exista peligro de muerte de una res hembra preñada, afectada por entidad que no implique su rechazo o decomiso, podrá sacrificarse, previo dictamen del Médico Veterinario Inspector, del Inspector Sanitario Auxiliar o de un médico veterinario particular.

Artículo 179. Las reses hembras que aborten en los corrales como consecuencia de una Infección, deberán mantenerse en corral aislado hasta cuando el Médico Veterinario Inspector constate que los signos de la afección han desaparecido y, en este último caso, podrán ser sacrificadas bajo precauciones especiales, de conformidad con lo previsto sobre el particular en el presente Decreto.

Artículo 180. Las especies hembras paridas, únicamente podrán ser sacrificadas con posterioridad a los diez (10) días del parto.

Artículo 181. Es prohibido el sacrificio de especies hembras, preñadas o no, salvo en los casos en que un médico veterinario graduado certifique por escrito que no son aptas para la cría.

Artículo 182. Todo animal que en la inspección ante-mortem resulte sospechoso de padecer cualquier enfermedad que pueda ser causa para su decomiso parcial o total, se identificara claramente como sospechoso, utilizando una marca u otro medio que garantice el conocimiento de dicha condición hasta la conclusión de la inspección post-mortem.

Artículo 183. El Médico Veterinario Inspector dispondrá que se lleve a cabo el sacrificio de emergencia, en los siguientes casos:

- a) Si durante la inspección ante-mortem, o en cualquier otro momento el animal presenta una afección que pueda llegar a permitir durante la inspección post-mortem un dictamen aprobatorio, al menos parcial o condicional, y cuando pueda temerse que su estado se deteriore a menos que sea sacrificado inmediatamente
- b) Cuando quiera que se presenten traumatismos accidentales graves que causen marcado sufrimiento o pongan en peligro la supervivencia del animal, o que con el transcurrir del tiempo puedan causar la inaptitud de su carne para el consumo humano.

Artículo 184. El decomiso durante la inspección ante-mortem es procedente en los siguientes casos:

- a) Cuando la inspección ante-mortem revele la presencia de una enfermedad o estado anormal que pueda motivar el decomiso total de la canal y de los despojos, al comprobarse durante la inspección post-mortem.
- b) Cuando constituya un riesgo para la salud de los manipuladores o pueda contaminar los locales, equipos y utensilios del matadero, así como otras canales.

Parágrafo. En el caso de carbunco bacteriano, el Médico Veterinario Inspector dictaminará el decomiso total del animal afectado y dispondrá que su destrucción se efectúe sin sangría y bajo de supervisión. En tal caso se procederá inmediatamente a la desinfección del personal, de los corrales, salas, equipos y utensilios.

Artículo 185. Todo animal que en la inspección ante-mortem presente síntomas de rabia, tétano, paresia puerperal o cualquier enfermedad transmisible por contacto directo o ingestión, será decomisado totalmente e Incinerado.

Artículo 186. Todo animal que en la inspección ante-mortem se encuentre afectado por epiteloma del ojo, o que presente en la región orbital destrucción parcial o total del ojo por tejido neoplásico, o que muestre una infección, supuración o necrosis extensiva y que indiferentemente de su estado se encuentre acompañado de caquexia, se identificará marcándolo claramente como decomisado y se procederá a su incineración.

Parágrafo. El Médico Veterinario Inspector podrá señalar los casos en que por el buen estado de los animales, dejando a salvo las condiciones sanitarias, pueda hacerse decomiso parcial de la zona afectada.

Artículo 187. Todo cerdo que en la inspección ante-mortem muestre estar afectado de cólera porcina, enteritis infecciosa del cerdo o erisipela porcina, así como cualquier otra enfermedad susceptible de transmitirse a los humanos, se marcará e identificará como decomisado y se sacrificará bajo precauciones especiales, de conformidad con lo previsto sobre el particular en el presente Decreto.

Artículo 188. Todo ovino que en la inspección ante-mortem presente afecciones de anasarca o edema generalizado, así como viruela ovina, se identificará y marcará

claramente como decomisado y se procederá a su incineración.

Parágrafo. Cuando las afecciones de anasarca no se presenten en forma generalizada, los ovinos serán identificados y marcados claramente como sospechosos, debiendo conservar esta marca hasta cuando, de conformidad con la conclusión de la inspección post-mortem, el Médico Veterinario Inspector dictamine la conducta a seguir.

Artículo 189. Los animales que en la inspección ante-mortem se identifiquen como llevados al matadero por reacciones positivas a la tuberculinización, podrán ser sometidos al sacrificio siempre y cuando éste se lleve a cabo en forma separada o al final de las labores de faenamiento.

Artículo 190. Prohíbese la matanza de porcinos no castrados o animales que muestren señales de tener menos de 120 días de haber sido castrados, salvo que se trate de bovinos.

Artículo 191. Serán decomisados los bovinos y porcinos, que en el examen ante-mortem revelen temperatura rectal igual o superior a 40.5°C y los ovinos y caprinos que presenten temperatura rectal superior a 42°C.

Parágrafo. Los animales que presenten temperatura rectal inferior a 37°C o hipotermia; serán decomisados.

Artículo 192. Los animales decomisados como consecuencia de la inspección ante-mortem deberán conservar la marca que los identifique como tales hasta el momento de su inutilización, la cual sólo podrán ser removida por el Médico Veterinario Inspector, quien controlará y supervisará las operaciones de destrucción, inutilización o desnaturalización a que haya lugar.

Artículo 193. Una vez terminadas las labores correspondientes a la inspección ante-mortem, los animales aptos para su faenamiento deberán ser sometidos a un baño a presión con agua fría, en las condiciones señaladas en el presente Decreto.

Artículo 194. De conformidad con los resultados de la inspección ante-mortem, el Médico Veterinario Inspector podrá dictaminar el aplazamiento del sacrificio en los casos que a continuación se enumeran, siempre y cuando ello sea factible por no implicar peligro para la salud humana o animal;

a) Cuando el período de descanso del animal haya sido inferior al señalado en el presente Decreto.

b) Si el animal adolece de una enfermedad curable y no transmisible, o si presenta un estado anormal que sólo limite temporalmente la aptitud de su carne para el consumo humano;

c) Si el animal fue vacunado o tratado en los días precedentes sin que hayan transcurrido los plazos requeridos para poder autorizar su sacrificio; y

d) Si la excitación, tensión u otra alteración temporal del animal impide al Médico Veterinario Inspector realizar una evaluación razonable sobre su salud, o cuando se requiera información adicional o pruebas de laboratorio, caso en el cual el animal será mantenido como sospechoso mientras se produce el dictamen definitivo.

CAPITULO VIII

Del sacrificio y el faenamiento

Artículo 195. Enmiéndese por sacrificio el proceso que se efectúa en un animal para consumo humano para darle muerte, desde el momento de la insensibilización hasta su sangría mediante la sección de los grandes vasos. Las operaciones posteriores que se lleven a cabo en el matadero, distintas de la Inspección post-mortem y las relacionadas con el destino final de los productos, se denominan faenamiento.

Artículo 196. Prohíbese el empleo de elementos punzantes o contundentes para conducir el ganado hacia las salas de sacrificio.

197. No se permite el sacrificio de animales de abasto público que hayan llegado a los corrales del matadero con menos de doce (12) horas de antelación a dicho proceso.

Artículo 198. No se permite la presencia de personas distintas de los trabajadores del matadero y de los funcionarios de inspección, durante el proceso de sacrificio y las labores de faenamiento.

Artículo 199. Sólo se permitirá el sacrificio de animales de abasto público, previa insensibilización, salvo en los casos del rito judío.

Artículo 200. Autorízanse como métodos de insensibilización los siguientes:

- a) La pistola neumática o de perno cautivo;
- b) La denervación por puntilla, únicamente en mataderos clase III; y

c) El choque eléctrico.

Parágrafo 1. Prohíbese el empleo de mazos, piquetas o cualquier otro objeto similar para la insensibilización de los animales.

Parágrafo 2. Teniendo en cuenta los avances técnicos sobre la materia a que se refiere el presente artículo, el Ministerio de Salud podrá autorizar la utilización de nuevos procedimientos de insensibilización de los animales, siempre y cuando se lleven a cabo sin penetración de la cavidad craneana y sin que interfieran con la respiración o buena sangría, siempre y cuando estos no sean cruentos.

Artículo 201. Las operaciones de insensibilización y sangría de los animales deberán ser sincrónicas con las demás labores de faenamiento.

Artículo 202. La insensibilización, la inmovilización, el desangrado y el faenado de los animales, deberán efectuarse en condiciones tales que se garantice la limpieza de la canal, la cabeza y los despojos comestibles, de tal manera que ninguna de estas partes entre en contacto con el piso o las paredes, para evitar toda contaminación.

Artículo 203. Para los efectos del artículo anterior, antes de autorizar el comienzo del sacrificio, el Médico Veterinario Inspector deberá revisar cuidadosamente las instalaciones, equipos y demás elementos de trabajo a fin de garantizar:

a) Que se encuentren completamente limpios y que, cuando sea el caso, hayan sido sometidos a proceso de desinfección;

b) Que estén funcionando adecuadamente; y

c) Que no estén presentes personas, animales o elementos extraños.

Artículo 204. Las canales deberán estar separadas unas de otras para evitar su contacto y la contaminación, una vez comenzado el desuello. Las canales, cabezas y vísceras se mantendrán separadas hasta que hayan sido examinadas y aprobadas por el Médico Veterinario Inspector, y no entrarán en contacto sino con las superficies o equipos esenciales para la manipulación, faenado e inspección.

Artículo 205. Las cabezas, vísceras y canales de cada animal deberán ser cuidadosamente identificadas hasta cuando se produzca el dictamen correspondiente como consecuencia de la inspección post-mortem.

Artículo 206. En los mataderos clase I y II de la cabeza de bovinos, équidos, ovinos y caprinos, deberá desollarse y lavarse cuidadosamente antes de presentarlas para la inspección.

Artículo 207. En las operaciones de desuello deberá tenerse en cuenta:

a) Todas las especies con excepción de porcinos y aves, deberán ser desolladas antes de su evisceración;

b) Prohíbese insuflar aire entre la piel y la canal para facilitar el desuello;

c) Los porcinos deberán limpiarse de cerdas, costras y suciedad y podrán desollarse total o parcialmente;

d) Cuando sea del caso, deberán separarse y eliminarse las ubres lactantes o manifiestamente enfermas, teniendo cuidado de que al hacerlo permanezcan intactas y de que no se abra ningún conducto o seno galactóforo.

Artículo 208. La evisceración deberá llevarse a cabo sin demora alguna. Las vísceras rojas y blancas deberán retirarse en forma separada y manejarse de tal manera que se evite su contaminación, la de la carne, la del establecimiento y los equipos o utensilios.

Artículo 209. Las vísceras blancas y rojas deberán procesarse y lavarse en áreas totalmente separadas, de conformidad con el presente Decreto.

Artículo 210. La evisceración de las reses sospechosas deberá hacerse en presencia del Médico Veterinario Inspector.

Artículo 21. Las canales de los animales sacrificados se lavarán después de la inspección con agua potable a presión y se dejarán escurrir durante el tiempo necesario para la eliminación del agua de lavado.

Parágrafo. Prohíbese la utilización de materiales como telas, papel o cualquier otro similar, para la limpieza o secamiento de las canales.

Artículo 212. Las envolturas letales y los fetos, cualquiera que sea su edad, no podrán destinarse para consumo humano. El Médico Veterinario Inspector cuando sea del caso, señalará el destino final de éstos.

Artículo 213. Durante las operaciones de faenado deberá tenerse en cuenta:

a) La prevención eficaz de la descarga de cualquier material procedente del esófago, la panza, los intestinos, el recto, la vesícula biliar, la vejiga urinaria, el útero o las ubres;

b) Todos los despojos destinados al consumo humano deberán retirarse de la canal de manera que se impida la contaminación del órgano retirado;

c) Durante la evisceración los intestinos no deberán separarse del estómago mediante corte y no serán abiertos, salvo que las operaciones de faenado así lo exijan, caso en el cual antes de seccionarlos, deberán ligarse; y

d) El cordón espermático y el pené deberán retirarse de la canal.

Artículo 214. La carne y los despojos comestibles se lavaran únicamente con agua fría potable.

Artículo 215. Todas las partes del animal deberán marcarse convenientemente a fin de facilitar la inspección post-mortem. No es permitido marcar las piezas mediante cortes hechos con cuchillo.

Artículo 216. Concluida la faena y previa la inspección post-mortem a que se refiere el capítulo siguiente de este Decreto, debidamente marcados de acuerdo con el dictamen correspondiente, las canales y los despojos deberán retirarse sin demora de la sala de faenamiento, con destino a otras tales como la sala de oreo, refrigeración, deshuese y corte, transporte, o cuando sea el caso, a las áreas destinadas para su retención o inspección ulterior, así como a los locales destinados para tratamiento de carnes aprobadas condicionalmente o al digestor o incinerador según sea el caso.

Faenamiento de toros de lidia

Artículo 217. Para el faenamiento de los bovinos lidiados, en las plazas de toros deberá existir una sala apropiada para ello, construida con material higiénico -

sanitario y dotada con los elementos mínimos indispensables para efectuar el proceso. En dicha sala en forma inmediata a la muerte del animal, se procederá a sangrarlo, desollarlo, eviscerarlo y cuartearlo.

CAPITULO IX

De la inspección post-mortem

Artículo 218. La inspección post-mortem será obligatoria en todos los animales para consumo humano; deberá realizarse rutinariamente y su objetivo estará dirigido a detectar lesiones o enfermedades que puedan atentar contra la salud pública, además de impedir la contaminación de otros productos comestibles, durante el faenado y manipulación posterior.

Artículo 219. Incumbe a la Inspección Sanitaria vigilar que el manejo de los animales, el sacrificio y el faenado, así como cualquier otra actividad que pueda influir en los resultados de la inspección post-mortem, sean ejecutados de acuerdo con lo dispuesto en el presente Decreto y que el matadero y sus instalaciones y equipos se hallen en buen estado de mantenimiento e higiene.

Artículo 220. La inspección sanitaria deberá ser efectuada por médicos veterinarios oficiales con la colaboración de Inspectores Sanitarios Auxiliares, quienes serán designados en la proporción que se establece en el presente Decreto para los de clases I y II.

Artículo 221. El Médico Veterinario Inspector, las demás autoridades sanitarias en el matadero y en general quienes lleven a cabo la inspección post-mortem, podrán tomar las muestras que de acuerdo con su criterio consideren necesarias para realizar análisis microscópicos, bacteriológicos, químicos, histopatológicos,

toxicológicos y cualquier otro a que haya lugar.

Artículo 222. El examen post-mortem involucra, en casos especiales, exámenes complementarios en la canal o vísceras retenidas, cuando se presenten características insalubres sospechosas, que requieran para el diagnóstico definitivo pruebas de laboratorio diagnósticas o diferenciales.

Artículo 223. Para la práctica del examen post-mortem deberá llevarse a cabo macroscópicamente la observación visual, palpación o incisión de las siguientes partes y órganos:

- a) El conjunto de cabeza y lengua;
- b) La superficie interna y extrema de la canal;
- c) Las vísceras abdominales y pélvicas;
- d) Las vísceras torácicas;
- e) Los módulos linfáticos de las cadenas más fácilmente detectables; y
- f) Las extremidades.

Artículo 224. Previamente a la inspección post-mortem deberá procederse a la fase preparatoria de vísceras y canales, con el objeto de presentar el órgano o conjunto de piezas en condiciones de permitir una eficiente inspección y de conservar higiénicamente la parte comestible.

Parágrafo. La fase preparatoria deberá ser realiza por operarios idóneos del

matadero, teniendo en cuenta los límites permisibles sobre velocidad máxima de sacrificio, la cual deberá ser tal que no llegue a causar graves problemas en la calidad del procesamiento y de la inspección post-mortem.

Artículo 225. La evisceración deberá realizarse dentro de los treinta (30) minutos posteriores al sacrificio del animal.

Artículo 226. Durante la inspección deberá existir directa relación entre los diferentes órganos y la canal correspondiente hasta cuando se produzca el dictamen final del Médico Veterinario Inspector.

Artículo 227. Cuando con anterioridad a su división en medias canales se observe en un animal alguna lesión, cualquiera que sea la región anatómica, que pueda poner en peligro la salud del personal y la higiene de los equipos, se identificará y retirará de la línea de trabajo, conjuntamente con sus vísceras, y se someterá el examen del Médico Veterinario Inspección.

Artículo 228. Cuando macroscopicamente no fuere posible hacer un diagnóstico de lesiones, el animal con sus vísceras debe ser enviado al área de retenido en la cámara fría, hasta cuando, con fundamento en los resultados de los exámenes que practique el laboratorio oficial, se determine la conducta a seguir.

Artículo 229. Los despojos deberán identificarse claramente con la correspondiente canal hasta cuando la inspección haya terminado.

Artículo 230. Ningún operario de los mataderos u otra persona particular podrá retirar de la línea de inspección ninguna de las partes de una canal, órgano o víscera, mientras el Médico Veterinario Inspector o el Inspector Sanitario Auxiliar no haya terminado el examen y emitido su dictamen.

Artículo 231. Incumbe al Médico Veterinario Inspector la responsabilidad última de decidir sobre la calidad de las canales y vísceras para consumo humano, así como su destino final.

Artículo 232. Para el cumplimiento de las labores de inspección, el Médico Veterinario Inspector y el Inspector Sanitario Auxiliar deberán disponer de portacuchillos, cuchillos planos y curvos, afilador y gancho de inspección. Esta dotación deberá ser de material inoxidable.

Artículo 233. Los mataderos deberán presentar mensualmente ante el Servicio de Salud respectivo, una relación completa de los decomisos y sus causas, indicando si son parciales o totales. Dicha relación deberá ser firmada por la autoridad que en el matadero cumpla las funciones de inspección.

Orden de la inspección

Artículo 234. El examen del cuerpo de los animales y los cortes a que haya lugar deberán hacerse en el siguiente orden:

1. Piel, sangre y extremidades;
2. Cabeza y ganglios linfáticos, lengua, paladar, Labios, encías, maseteros internos y externos, y faringe;
3. Tráquea, esófago y corazón. hígado, páncreas, bazo y ganglios linfáticos respectivos;
4. Estómago e intestinos, omentos, genitales y ganglios linfáticos de la región; y

5. Canal, incluyendo diafragma y los ganglios linfáticos de las diferentes regiones.

Artículo 235. Cuando en un órgano, vísceras o canal de cualquier animal se encuentre alguna anormalidad, se deberá retener, colocando para los efectos, en el lugar correspondiente, una ficha de material higiénico y color blanco con la leyenda: Retenido.

Si de acuerdo con la decisión del Médico Veterinario Inspector o la autoridad sanitaria competente la pieza retenida debe ser sometida a decomiso, deberá colocarse, en el lugar correspondiente, una ficha de material higiénico y color rojo con la leyenda: Decomisado.

Las piezas o canales retenidas deberán colocarse en un lugar especial para su inspección final y de acuerdo con la decisión última del Médico Veterinario Inspector o la autoridad sanitaria de inspección correspondiente, se determinará su destino final, de conformidad con las disposiciones del presente Decreto.

Miembros anteriores y posteriores de bovinos

Artículo 236. Cuando sea necesario realizar el examen de las patas se hará mediante observación macroscópica de las especies interdigitales y la superficie periunguinal.

Cabeza y lengua de bovinos

Artículo 237. La inspección del conjunto cabeza y lengua, se realizará una vez que aquella haya sido desollada, preparada y lavada perfectamente, con el fin de realizar examen de los ganglios linfáticos submaxilares, parotídeos, atlantales y

retrofaríngeos y de los músculos de la masticación.

Artículo 238. Para los efectos del artículo anterior se tendrán en cuenta:

- a) Los músculos maseteros internos y externos serán incididos sagitalmente por un doble corte, de manera extensa y profunda;
- b) Los ganglios linfáticos serán examinados visualmente y por incisión múltiple;
- c) Los labios, orificios nasales, encías, paladar y la esclerótica del ojo serán examinados visualmente y por palpación;
- d) Las amígdalas deberán examinarse, extirparse y decomisarse sin excepción; y
- e) La lengua deberá examinarse visualmente y palparse, además de hacer un corte longitudinal profundo, sin mutilar el borde.

Vísceras de bovinos

Artículo 239. En los animales bovinos deberán examinarse las siguientes vísceras:

- a) Pulmones: Examen visual y palpación de todo el órgano. Examen visual e incisión de los ganglios linfáticos, traqueobronquiales, mediastínicos y apicales, o incidir en los pulmones a la altura de la base de los bronquios y a lo largo de la tráquea;
- b) Corazón: Examen visual y palpación de todo el órgano. Después de la preparación se incide sobre el pericardio. Se deberá hacer una o más incisiones desde la base hasta el vértice, a través del tabique interventricular, para observar

las paredes internas del órgano. Además, se debe proceder a su eversión para la inspección y hacer algunas incisiones superficiales para que puedan inspeccionarse las válvulas y músculos cardíacos;

c) Esófago: Deberá desligarse de la tráquea e inspeccionarse mediante visualización y palpación;

d) Hígado: Examen visual y palpación de todo el órgano. El conducto biliar principal deberá ser abierto en todas sus direcciones y extensión, siguiendo la línea o forma de la letra "Y", para observar su contenido y paredes. La vesícula biliar deberá examinarse visualmente y presionarse;

e) Bazo: Examen visual y palpación en toda su extensión. Deberá hacerse un pequeño corte para observar el parénquima;

f) Riñones: Se deberá retirar la grasa perirrenal y la cápsula. Para observar la superficie externa del riñón deberá hacerse un corte longitudinal. Los riñones podrán permanecer adheridos a la canal.

g) Aparato Gastrointestinal: Examen visual y palpación del estómago y los intestinos e igualmente de los ganglios linfáticos mesentéricos, haciendo incisiones en un número no inferior a diez (10).

En la fase preparatoria deberá hacerse una atadura del recto en su parte caudal, y de la misma manera en la uretra. Se amarrará el duodeno próximo al píloro con dos (2) ataduras separadas y se harán los cortes para separar estómago de intestinos;

h) Utero: Cuando quiera que se destine para consumo humano deberá someterse

a examen visual, palpación e incisión, y

j) Testículos: Cuando quiera que se destinen para consumo humano, deberán someterse a examen visual, palpación e incisión

Parágrafo: Las vísceras procedentes de animales lidiados en plazas de toros u otros lugares de carácter similar, por ningún motivo podrán destinarse para consumo humano. La empresa responsable del espectáculo procederá a la desnaturalización, destrucción o destino final que el Médico Veterinario Inspector señale para las vísceras y demás partes que sean decomisadas, de conformidad con el presente Decreto.

Inspección de carne bovina

Artículo 240. El examen de cada canal deberá hacerse después de que haya sido dividida en dos medios canales y antes de ser limpiada, preparada y lavada.

Los canales deberán examinarse primero en la parte externa y luego en la interna, con el objeto de identificar:

1. Estado general, mediante la comparación de las dos medias canales:
2. Eficacia de la sangría;
3. Coloración de la musculatura, grasa, cartílagos y huesos;
4. Estado de las membranas serosas (pleura v peritoneo);
5. Presentación de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores y

parásitos;

6. Limpieza: Se deberá observar la presencia de contaminaciones, residuos de la piel, pelos, materia fecal, contenido del rumen y otras materias extrañas;

7. Olores: Se detectará la presencia de olores anormales;

8. Se deberán examinar, palpar o incidir los ganglios linfáticos en el orden que se establece a continuación:

a) Ganglio prefemoral;

b) Inguinal superficial;

c) Iliacos externos e internos;

d) Pre escapular;

e) Poplíteo;

f) Axilares;

g) Supra eternales;

h) Sacro;

i) Cadena lumbar; y

j) Supra-mamario.

Parágrafo. Cuando se practique una incisión en un ganglio linfático, un órgano o un tejido de canal, la superficie cortada deberá ser tratada nítidamente para que presente una imagen no alterada; se tomarán las medidas para que se evite cualquier riesgo de contaminación.

Cabeza y lengua de ovinos y caprinos

Artículo 241. Para efecto de la inspección, la cabeza deberá ser previamente desollada y lavada. Cuando sea necesario deberá separarse la base de la lengua, con el objeto de permitir el acceso a los músculos de la masticación y a los ganglios linfáticos del área.

Artículo 242. Las superficies de la cabeza y las cavidades bucal y nasal deberán examinarse visualmente. La lengua se examinará visualmente y en caso necesario mediante palpación o incisión.

Artículo 243. Las amígdalas deberán examinarse y decomisarse sin excepción.

Vísceras de ovinos y caprinos

Artículo 244. En los animales ovinos y caprinos deberán examinarse las siguientes vísceras:

a) Aparato Gastrointestinal: El tubo digestivo se presentará como una unidad, desde el esófago hasta el esfínter anal inclusive, de manera tal que su contenido no se vierta al exterior mientras permanece en la sala de faenamiento. Se realizara el examen visual de todas sus partes (esófago, estómago e intestinos) y se procederá a su palpación Se practicará examen visual de los ganglios linfáticos

mesentéricos y cuando sea necesario se realizarán incisiones;

b) Bazo: Examen visual y si es necesario palpación e incisión;

c) Hígado: Se examinará visualmente y mediante palpación del órgano y de los ganglios linfáticos (portales) y, cuando sea necesario se practicará incisión del órgano y de los ganglios linfáticos;

d) Pulmones: Examen visual y palpación de todo el órgano, así como incisión de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos. Mediante incisión longitudinal deberá abrirse la laringe, tráquea y bronquios

e) Corazón: Previa apertura del pericardio, se examinará visualmente y mediante palpación el exterior del órgano. Cuando sea necesario se abrirá desde la base hasta el vértice y se examinarán las válvulas y el músculo cardíaco;

f) Tracto urogenital: En las hembras se presentará como una unidad y para su inspección se separará de sus relaciones anatómicas. Se examinará visualmente, por palpación y cuando sea necesario mediante incisión. En los machos se llevará a cabo examen visual, palpación y, cuando fuere necesario, incisión;

9) Ubre: Se examinará visualmente, por palpación y, cuando fuere necesario mediante incisión;

h) Riñones: Una vez liberados de su cápsula se examinarán visualmente por palpación y, cuando fuere necesario, mediante incisión; e

i) Testículos: Examen visual y palpación.

Inspección de canales ovinas y caprinas

Artículo 245. El examen de las canales deberá hacerse en forma completa y antes de que sean limpiadas, lavadas y preparadas. Deberán examinarse tanto interna como externamente, con el objeto de identificar:

1. Estado general;
2. Eficacia de la sangría;
3. Coloración de la musculatura, grasa, cartílagos y huesos;
4. Estado de las membranas serosas (Pleura y peritoneo);
5. Presentaciones tales como hematomas, parásitos, fracturas, necrosis, abscesos y tumores;
6. Limpieza;
7. Presencia de olores anormales;
8. Músculos del esqueleto, grasa, tejidos conjuntivo, huesos y articulaciones; y
9. Los siguientes ganglios linfáticos; prefemoral, inguinal superficial, iliacos externos e internos, preescapular y supraesternales

Sangre, cabeza y lengua de porcinos

Artículo 246. Durante la sangría, la cual deberá realizarse en forma higiénica, se

apreciará visualmente el aspecto y las características del flujo de la sangre.

Artículo 247. Para la inspección de cabeza deberá examinarse tanto la superficie, como las cavidades oral y nasal. Igualmente deberá hacerse una incisión en los ganglios linfáticos submaxilares y parotídeos.

Artículo 248. En los músculos externos de la masticación deberán hacerse incisiones y visualizar y palpar la superficie de la lengua.

Cuando Quiera Que sea necesario deberá cortarse la cabeza en forma longitudinal.

Vísceras de porcinos

Artículo 249. En los animales porcinos deberán examinarse las siguientes vísceras:

a) Aparato Gastrointestinal: Deberá practicarse examen visual de estómago e intestinos y cuando sea necesario, palpación. Igualmente, palpación de los ganglios mesentéricos e incisión cuando fuere necesario;

b) Bazo: Se practicará examen visual y, si fuere necesario, palpación e incisión;

c) Hígado: Se practicará examen visual, palpación y, si fuere necesario, incisión del parénquima hepático y ganglios linfáticos retrohepáticos;

d) Pulmones: Se practicará examen visual y palpación de todo el órgano, así como examen visual e incisión de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos;

e) Corazón: Previa apertura del pericardio, se examinará visualmente y por palpación el exterior del órgano. Si fuere necesario, se abrirá el corazón desde la base hasta el vértice y se examinarán las válvulas y el músculo cardíaco;

f) Tracto urogenital: En las hembras se presentará como una unidad y para efecto de la inspección deberá separarse de sus relaciones anatómicas. Se examinará visualmente, por palpación y, si fuere necesario, se practicarán incisiones. En los machos se realizará examen visual, palpación y, si fuere necesario, incisión; y

g) Riñones: Una vez liberados de su cápsula, se examinarán visualmente, por palpación y, si fuere necesario, se practicarán incisiones.

Inspección de canales de porcinos

Artículo 250. El examen de cada canal deberá hacerse después de que haya sido dividida en dos medias canales y antes de ser limpiada, preparada y lavada.

Las canales deberán examinarse primero en la parte externa y luego en la interna, con el objeto de identificar:

1. Estado general, mediante la comparación de las dos medias canales;
2. Eficacia de la sangría;
3. Coloración de la musculatura, grasa, cartílagos y huesos;
4. Estado de las membranas serosas (pleura y peritoneo);
5. Presentaciones tales como hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores

y parásitos;

6. Limpieza: se deberá observar la presencia de contaminación, residuos de piel, pelos, materia fecal, contenido estomacal y otras materias extrañas;

7. Olores: Se detectara la presencia de olores anormales;

8. Deberán examinarse los siguientes ganglios linfáticos:

a) Ganglio prefemoral;

b) Inguinal superficial;

c) Iliacos externos e internos;

d) Pre-escapular;

e) Poplíteo;

f) Axilares; y

g) Supra esternales.

Parágrafo. Cuando se practique una incisión en un ganglio linfático, un órgano o un tejido de la canal, la superficie cortada deberá se tratada nítidamente para que presente una imagen no alterada. Igualmente, se tomarán las medidas para que se evite cualquier riesgo de contaminación.

Cabezas de équidos

Artículo 251. Para efecto de la inspección, la cabeza de los équidos deberá estar libre de piel, pelos y contaminación y ser previamente lavada.

Artículo 252. Las cabezas deberán ser numeradas con la identificación correspondiente a la canal respectiva.

Artículo 253. Se examinarán los ganglios parotídeos, atlánticos, mandibulares y suprafaríngeos.

Artículo 254. En casos sospechosos, se deberá dividir longitudinalmente la cabeza en partes iguales con el objeto de examinar en ambos lados la membrana de la mucosa nasal, haciendo incisiones en los cornetes nasales a fin de practicar un riguroso examen visual de toda la cavidad interna.

Artículo 255. Una vez retirada la lengua, las amígdalas deberán ser separadas y decomisadas. La lengua deberá examinarse visualmente y por palpación.

Artículo 256. Cuando quiera que sea necesario, deberán practicarse cortes superficiales y profundos en los músculos masticadores (maseteros y pterigoideos), observando cuidadosamente otras anomalías.

Vísceras de équidos

Artículo 257. La evisceración deberá realizarse sin demora alguna y teniendo en cuenta los siguientes aspectos:

a) Se evitara la salida de cualquier material procedente del esófago, el estómago, los intestinos, el recto, y la vejiga urinaria;

b) Se desprenderán todas las vísceras de la canal con el fin de evitar su contaminación;

c) Durante la evisceración los intestinos no deberán ser cortados, ni se practicarán otras aberturas distintas de aquellas que exijan las operaciones de faenado. En tales casos, antes de hacer los cortes, se deberán ligar los intestinos en el sitio escogido para la sección; y

d) Se retirarán de la canal el cordón espermático y el pene.

Artículo 258. En los animales équidos deberán examinarse las siguientes vísceras:

a) Tráquea y pulmones: Se practicará inspección visual y mediante palpación, cortando los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos (anterior, medio y posterior). Cada bronquio deberá ser abierto y examinado en forma separada;

b) Corazón: Será abierto practicando un corte de la base al vértice y se observará el pericardio y el miocardio. En casos sospechosos se practicarán cortes en los tabiques interventriculares y auriculares, así como en las paredes internas del músculo cardíaco, con el objeto de hacer un examen más detalladamente del órgano;

c) Diafragma: Se observarán las dos caras del diafragma;

d) Hígado: Se practicará inspección visual y se cortarán los ganglios linfáticos portales, se harán cortes por lóbulos para detectar la presencia de abscesos, cirrosis, parasitismo y otras anomalías;

e) Bazo: Se practicará inspección visual y, cuando sea necesario, palpación en toda su extensión y cortes diversos;

f) Riñones: Se extraerán y se les practicará inspección visual; en caso necesario se cortarán los ganglios linfáticos renales y se harán cortes transversales para observar el cáliz y la pelvis renal;

g) Vejiga: Se le practicará examen visual. Cuando se sospeche la existencia de alguna lesión o enfermedad, deberá removerse la cavidad, teniendo cuidado de no abrirla, para evitar una descarga urinaria;

h) Pene y testículos: Se examinarán visualmente. Cuando se sospeche la existencia de alguna enfermedad, se harán los cortes indispensables para el examen;

i) Ubre: Se practicará su examen visualmente. Las ubres lactantes o manifiestamente enfermas deberán separarse del cuerpo de tal manera que ninguna secreción vaya a contaminar la canal;

j) Tracto gastro-intestinal: Deberá examinarse el estómago y los intestinos conjuntamente con los ganglios linfáticos mesentéricos los cuales se palparán y deberán ser cortados en caso necesario. En caballos que hayan sufrido cólicos se examinará el tracto gastro-intestinal, cortándolo y observando su contenido y las paredes en busca de rupturas, infartos, éstasis, gangrenas, placas de Peyer, desprendimientos de mucosa (saco fundido y zona de cardias), dilataciones y divertículos.

Inspección de canales de équidos

Artículo 258. El examen de cada canal deberá nacerse después de que haya sido dividida en dos medias canales y antes de ser limpiada preparada y lavada.

Las canales deberán examinarse primero en la parte externa y luego en la interna, con el objeto de identificar:

1. Estado general, mediante la comparación de dos medias canales;
2. Coloración de la musculatura, grasa, cartílagos y huesos. Deberá abrirse la cápsula articular para comprobar si se presentan lesiones, en caso de shigelosis;
3. Eficacia de la sangría;
4. Estado de las membranas serosas (pleura y peritoneo);
5. Presentación de traumatismos y condiciones musculares anormales;
6. Pigmentaciones melanóticas, especialmente en caballos blancos o de capas claras;
7. Limpieza: se deberá observar la presencia de contaminaciones, residuos de piel, pelos, materia fecal, contenido estomacal y otras materias extrañas, y
8. Deberán examinarse los siguientes ganglios linfáticos:
 - a) Inguinales;
 - b) Lumbares; y

c) Supramamarios.

CAPITULO X

Retención, decomiso, dictamen y destino final de los productos

Artículo 259. Los canales, cabezas, órganos y vísceras que, como resultado de las inspecciones ante y post-mortem, se hayan aprobado sin restricciones como aptos para el consumo humano deberán marcarse apropiadamente con un sello en tinta no tóxica o cualquier otro sistema aprobado por el Ministerio de Salud. Dicho sello llevará el nombre y número del Matadero y la leyenda inspeccionado y aprobado.

Artículo 260. Cuando como resultado de las inspecciones ante y post-mortem, se encuentre alguna anormalidad que haga aconsejable la retención de la cabeza, las vísceras o la canal de un animal, a fin de realizar posteriormente un detenido y definitivo examen por parte del Médico Veterinario Inspector, deberán marcarse con un distintivo autorizado por el Ministerio de Salud que indique dicha condición, mediante la leyenda retenido.

Artículo 261. Las canales, órganos y vísceras que como resultado de las inspecciones ante y post-mortem hayan sido declarados como no aptos para el consumo humano, deberán identificarse con un sello o distintivo aprobado por el Ministerio de Salud y colocado en diferentes zonas de las partes afectadas, el cual indicará dicha condición mediante la leyenda: Decomisado.

Artículo 262. Mientras el Ministerio de Salud establece el tamaño, la forma y demás características de las marcas o distintivos a que se refieren los artículos anteriores. las autoridades sanitarias de inspección autorizarán en forma provisional los medios de identificación de las canales, vísceras y demás partes de

los animales objeto de faenamiento.

Artículo 263. Las canales, órganos y vísceras decomisados serán puestos bajo la custodia del Médico Veterinario Inspector y se conducirán en carros especiales a la sala de sub-productos con el objeto de que, si fuere posible, se destinen a su industrialización, o a los fines previstos en el presente Decreto.

Artículo 264. El aprovechamiento de la glándula mamaria para fines alimenticios, solo podrá ser permitido después de un riguroso examen del órgano. Su retiro de la canal se llevará a cabo teniendo cuidado de mantener la identificación de su procedencia.

Dictamen y destino final de los productos

Artículo 265. Cuando quiera que se hagan las constataciones y dictámenes finales a que se refieren los artículos siguientes de este capítulo, los Médicos Veterinarios Inspectores que practiquen los correspondientes exámenes deberán ordenar el destino final de los productos, señalado para cada caso.

Parágrafo. Las inexactitudes que, con respecto a la información derivada del presente artículo, encuentren las autoridades sanitarias competentes y en especial los Médicos Veterinarios Inspectores, según su gravedad, darán lugar a la imposición de las sanciones establecidas en este Decreto.

Artículo 266. Síndrome febril, cuando está acompañado de debilidad y síntomas generales que indiquen la presencia de una enfermedad infecciosa aguda, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras. Habrá lugar a decomiso parcial o aprobación condicional, sujeta a tratamiento por calor, si no se demuestra bacteremia, caso en el cual la inspección post-mortem deberá hacerse con

precauciones especiales.

Artículo 267. La excitación, hipertemia o postración, cuando sea causado por "stress", sin síntomas de una enfermedad infecciosa aguda, impone el aplazamiento del sacrificio y la repetición de la inspección ante-mortem después en un reposo adecuado. Si no fuere posible el aplazamiento deberá procederse al sacrificio con precauciones especiales, o al sacrificio de emergencia, de conformidad con las prescripciones del presente Decreto.

Artículo 268. La temperatura subnormal, el pulso rápido y débil, las funciones sensorias perturbadas, así como otros síntomas que indiquen un estado moribundo, imponen el decomiso total del animal.

La destrucción deberá llevarse a cabo en la sala destinada a estos efectos, salvo cuando se considere que el estado del animal puede ser reversible por deberse a "shock. o "stress", caso en el cual deberá aplazarse la decisión y repetirse la inspección ante-mortem. Si los síntomas son menos graves, previa la práctica de exámenes de laboratorio y de un sangrado completo, podrá ordenarse el destino de la carne para procesos industriales u otorgársele aprobación condicional para tratamiento por calor.

Artículo 269. Los estados generales crónicos, tales como anemia, caquexia, emaciación, condiciones hidrémicas de aspecto repulsivo, degeneración patológica de los órganos, hidropesía, imponen el decomiso total de la canal y las vísceras.

A juicio del Médico Veterinario Inspector y de acuerdo con el grado de dichos estados, podrá autorizarse la distribución restringida de los productos, su destino para carne industrial o, cuando fuere posible, su aprobación condicional para

tratamiento por calor, todo lo cual podrá hacerse siempre y cuando dichos estados no hayan sido producidos por enfermedad crónica.

Artículo 270. La hemoglobulinuria, la anemia, la debilidad y otros síntomas de infección aguda por protozoos en la sangre, imponen el decomiso total de la canal y las vísceras.

Cuando no se presente ictericia y el estado general del animal no sea demasiado grave, a juicio del Médico Veterinario Inspector podrá optarse por su destino para carne industrial o por un decomiso parcial.

Artículo 271. La septicemia y la piemia, imponen el decomiso total del animal.

Artículo 272. Color, sabor, olor anormal, olor sexual o alteraciones semejantes producidos por:

a) Enfermedad crónica o grave imponen el decomiso total de la canal y las vísceras;

b) Piensos (harina de pescado y semejantes) imponen la destinación de la canal y las vísceras para carne industrial;

c) Tratamiento con drogas, imponen el decomiso total de la canal y las vísceras si se trata de una condición generalizada, o su aprobación, si es una condición localizada, lo cual deberá demostrarse mediante análisis de residuos y en tal caso será procedente el decomiso parcial de las partes afectadas, y

d) Olor sexual fuerte, impone el decomiso total de la canal y las vísceras, salvo que en el concepto del Médico Veterinario Inspector sea procedente la destinación

para carne industrial o distribución restringida. Si se encuentra olor sexual ligero, la carne podrá destinarse para subproductos, si dicho olor persiste después del ensayo de cocción; si desaparece podrá ser aprobada.

Artículo 273. El estado avanzado de gestación y parto o aborto recientes, imponen el aplazamiento del sacrificio durante por lo menos diez (10) días, contados a partir del parto o del aborto, salvo que se trate de casos de urgencia, en los cuales, a juicio del Médico Veterinario Inspector y dependiendo del estado general, podrá aprobarse en forma definitiva o condicional para tratamiento por calor.

Artículo 274. Procedimientos en casos de sacrificio de emergencia:

- a) Cuando se presente sangría deficiente, coloración anormal, estados edematosos y semejantes, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;
- b) Cuando al examen post-mortem no se encuentre ninguna alteración o cambios patológicos, se permite la aprobación de los productos;
- c) La muerte natural o la agonía del animal, imponen el decomiso total del animal;
- d) La asfixia del animal, impone el decomiso total del animal;
- e) Casos de emergencia debidos a accidentes, los traumatismos debidos a accidente durante el transporte o en los corrales del matadero, imponen la destinación industrial del animal. A juicio del Médico Veterinario Inspector, podrá destinarse al consumo si se ha completado ña sangría y las condiciones sanitarias de sacrificio son adecuadas; y
- f) El sacrificio de animales sin la inspección ante-mortem, permite la aprobación de

la canal, siempre y cuando la sangría haya sido completa, según el criterio del Inspector y el decomiso parcial de sus vísceras u órganos por alguna anormalidad.

Artículo 275. Cuando los animales sean sacrificados como consecuencia de campañas sanitarias o programas de erradicación de enfermedades contagiosas, pero sin que presenten reacciones positivas ni síntomas durante la inspección ante-mortem y post-mortem, podrá autorizarse la distribución restringida de la canal y las vísceras. Cuando se trate de animales que hayan estado en contacto con otros sometidos a un contagio, la canal y las vísceras podrán ser aprobadas en forma condicional para tratamiento por calor.

Artículo 276. Las canales que se han retenido para una inspección ulterior por ausencia de rigor mortis, se destinarán para carne industrial y se hará el decomiso parcial de las vísceras afectadas.

Artículo 277. Los animales sacrificados en el matadero sanitario, con fines de diagnóstico serán decomisados totalmente.

Artículo 278. En casos de infección umbilical:

- a) Con implicaciones sistémicas, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras; y
- b) Sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y el decomiso parcial de las vísceras y órganos afectados.

Artículo 279. En las afecciones del sistema nervioso por:

- A) Encefalitis y meningitis agudas, se hará el decomiso total de la canal y las

vísceras, salvo en los casos en que puedan aprobarse por haberse comprobado, mediante examen de laboratorio, que tales afecciones no son infecciosas. El cerebro será materia de decomiso total.

b) Encefalitis crónica, meningitis y ataxia con temperatura corporal normal, se permite la aprobación de la canal y las vísceras así como el decomiso parcial de las partes afectadas y de la médula espinal, salvo que se trate de un estado general crónico, caso en el cual se hará el decomiso total;

c) Abscesos cerebrales:

1. Debidos a piemia, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;
2. Localizados sin complicaciones, permiten la aprobación de la canal y las vísceras y el decomiso parcial de las partes del cerebro que se encuentren afectadas.

d) Sensibilidad perturbada, comportamiento anormal:

1. Si en el examen ante-mortem no presenta síntomas de infección o intoxicación y si la sangría ha sido normal, la canal y las vísceras serán aprobadas;
2. Si en el examen ante-mortem presenta síntomas de infección o intoxicación, o existen antecedentes de haber estado expuesto a éstos, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.

Artículo 280. En casos de afecciones del corazón, por:

a) Pericarditis:

1. Casos agudos de pericarditis infecciosa exudativa, síntomas de septicemia y de pericarditis traumática bovina con fiebre, abundante acumulación de exudado, trastornos circulatorios, cambios degenerativos en los órganos u olores anormales, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;

2. Pericarditis sub-aguda infecciosa y exudativa, se permite la aprobación condicional para tratamiento por calor de la canal y las vísceras y el decomiso parcial de las partes y órganos afectados;

3. Pericarditis traumática bovina crónica, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y el decomiso parcial de las partes y órganos afectados.

b) Endocarditis ulcerosa y verrugosa:

1. Cuando se presente sin complicaciones, se aprueba condicionalmente para tratamiento por calor de la canal y las vísceras; y se decomisan parcialmente los órganos afectados;

2. Si está completamente cicatrizada se permite la aprobación de la canal y las vísceras y el decomiso parcial de los órganos afectados; y

3. Endocarditis verrugosa con trastornos circulatorios en los pulmones o el hígado, infiltración reciente, debilidad general u otras complicaciones, imponen el decomiso total de la canal y las vísceras.

c) Malformación cardíaca:

Cuando no es de carácter infeccioso se permite la aprobación de la canal y las

vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados.

Artículo 281. En casos de afecciones del sistema respiratorio, por:

a) Sinusitis, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y el decomiso parcial de las partes afectadas, salvo cuando exista síndrome febril y estados generales crónicos;

b) Bronconeumonía purulenta, necrótica o gangrenosa, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;

c) Neumonía catarral, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados;

d) Bronconeumonía subaguda de los terneros y vacunos jóvenes, con lesiones ligeras, se permite la aprobación de la canal y el decomiso parcial de las vísceras;

e) Abscesos pulmonares múltiples, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;

f) Bronquitis, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados;

g) Bronconeumonía verminosa, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados, salvo cuando se presenten estados generales crónicos; y

h) Atelectasia, enfisema pigmentación, hemorragias, aspiración de sangre, del agua caliente o del pienso, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se

hará el decomiso parcial de los órganos afectados.

Artículo 282. En casos de afecciones de la pleura, por:

- a) Pleuresía difusa exudativa, fibrinosa, supurativa o gangrenosa, se hará decomiso total, de la canal y las vísceras; y
- b) Adherencias fibrinosas, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos y partes de la canal afectados, salvo en los casos de tuberculosis, en los cuales deberá producirse el decomiso total.

Artículo 283. En casos de afecciones del estomago y los intestinos por:

a) Catarro gastrointestinal agudo de los animales adultos:

1. Con ganglios linfáticos mesentéricos normales, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados. A juicio del Médico Veterinario Inspector se podrá aprobar condicionalmente para tratamiento por calor; y

2. Congestión de la mucosa y de los ganglios linfáticos mesentéricos, agrandamiento del bazo o degeneración de los órganos, se permite la aprobación condicional de la canal y las vísceras para tratamiento por calor y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados.

b) Catarro gastrointestinal crónico, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados;

c) Enteritis séptica, crupal, diftérica o hemorrágica, se permite la aprobación

condicional de la canal y las vísceras para tratamiento por calor y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados. En caso de que en la inspección anterior se hubiere detectado fiebre, deberá procederse al decomiso total;

d) Estreñimiento y cambios de posición de los órganos digestivos:

1. Casos graves, agudos o complicados, a juicio del Veterinario Inspector, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras; y

2. Casos leves sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados;

e) Timpanismo del rumen o impactación del omaso:

1. Casos agudos, a juicio del Médico Veterinario Inspector y de acuerdo con el estado general del animal, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados; y

2. Casos benignos, a juicio del Médico Veterinario Inspector, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados.

f) Enteritis de los terneros:

1. Catarral, sin fiebre ni manifestaciones generales, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados. A juicio del Médico Veterinario Inspector podrá otorgarse aprobación condicional para tratamiento por calor; y

2. Severa, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.

Artículo 284. En casos de afecciones del peritoneo, por:

a) Peritonitis:

1. Difusa aguda o exudativa extensiva, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;

2. Peritonitis fibrinosa local, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal y los órganos afectados.

b) Adherencias fibrinosas y abscesos localizados, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso de las partes de la canal y los órganos afectados. Cuando se trate de una entidad tuberculosa, deberá procederse de conformidad con las prescripciones del presente decreto sobre la materia.

Artículo 285. En casos de afecciones del hígado, por:

a) Telangiectasis, formación de quistes, cálculos biliares, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso del hígado;

b) Degeneración del hígado (cirrosis), degeneración parenquimatosa, degeneración adiposa o amiloide, se permite la aprobación de la canal y las vísceras menos el hígado;

c) Infiltración adiposa, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso del hígado;

d) Hepatitis de naturaleza infecciosa, tóxica, parasitaria o no específica, dependiendo del estado general del animal y la etiología, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso del hígado;

e) Quistes parasitarios, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial del hígado, en caso de que la afección esté localizada. Para las partes no afectadas se podría otorgar aprobación condicional para tratamiento por calor;

f) Necrosis bacteriana reciente, se permite la aprobación condicional de la canal y las vísceras para tratamiento por calor y se hará el decomiso parcial del hígado;

g) Abscesos hepáticos:

1. Abscesos embólicos asociados con infecciones umbilicales recientes y con abscesos traumáticos del bazo, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.

2. Abscesos encapsulados, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados.

h) Necrosis similar del hígado en los terneros, se hará el decomiso total.

Artículo 286. En casos de afección del tracto urinario, por:

a) Cálculos renales, formación de quistes y pigmentación, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados;

b) Nefritis (incluida de tipo parasitario):

1. Acompañada de olor urinario, uremia, hidremia, se hará decomiso total de la canal y las vísceras;

2. Nefritis crónica sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados, salvo los casos de ocratoxicosis en los cuales se hará el decomiso total.

c) Nefritis leucocítica diseminada (colinefritis), se hará el decomiso total de la canal y las vísceras. A juicio del Médico Veterinario Inspector y según el estado del animal, se podrá otorgar aprobación condicional para tratamiento por calor;

d) Nefritis supurativa, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras. A juicio del Médico Veterinario Inspector y según el estado del animal, se podrá otorgar aprobación condicional para tratamiento por calor;

e) Pielonefritis de ganado vacuno;

1. Con insuficiencia renal (uremia), se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;

2. Sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados;

f) Cistitis:

1. Con forma exudativa acompañada de fiebre, olor urinario o pielonefritis urinógena, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;

2. Sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados.

g) Rotura de la vejiga o de la uretra:

1. En caso de peritonitis urinógena, con olor urinario o celulitis urinaria, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;

2 Sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal y los órganos afectados.

h) Hemoglobinuria y hematuria, se procederá de conformidad con las prescripciones de este Decreto sobre la materia.

Artículo 287. En los casos de afección de los órganos genitales de las hembras y enfermedades asociadas, por:

a) Inflamación del útero:

1. Metritis aguda, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;

2 Metritis sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados;

3 Piometra, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes afectadas. Cuando quiera que se encuentre emaciación o síntomas generales, se procederá al decomiso total de la canal y las vísceras.

b) Retención de la placenta:

1. Sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados, siempre y cuando no existan antecedentes de brucelosis;

2 Acompañada de fiebre o de otros síntomas patológicos, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.

c) Parto con complicaciones debidas a metritis aguda, vaginitis necrótica o presencia de fetos putrefactos, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;

d) Prolapso, torsión, rotura del útero:

1. Acompañado de fiebre o peritonitis, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;

2. Sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados.

e) Hidropesía del útero, en consideración al estado general del animal, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados;

f) Hemoglobinuria puerperal bovina, se permite, según el estado general del animal, la aprobación de la canal y las vísceras, y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal y los órganos afectados.

g) Tricomoniasis, deberá procederse de conformidad con las descripciones del presente decreto.

Artículo 288. En los casos de afección de los órganos genitales de los machos, por orquitis o epididimitis, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados.

Artículo 289. En caso de afección de la glándula mamaria por:

a) Inflamación de la glándula mamaria (mastitis).

1. Sin complicaciones, permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso de la glándula mamaria;

2. Séptica, gangrenosa o complicada por otras lesiones patológicas permiten la aprobación de la canal y las viseras, y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas.

Cuando las lesiones patológicas determinantes de la complicación sean de magnitud tal que ameriten el decomiso total de la canal y las vísceras, el Médico Veterinario Inspector podrá ordenar que así se proceda.

b) Edema de la glándula mamaria, permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados.

Artículo 290. En los casos de afección de los huesos, articulaciones y vainas tendinosas, por:

a) Fracturas:

1. Sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas;

2. Infectadas y acompañadas de síntomas que indiquen una infección generalizada, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.

b) Osteomielitis:

1. Sin complicaciones, teniendo en cuenta el estado del animal podrá aprobarse la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas;

2. Gangrenosa o supurativa, acompañada de metástasis, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;

c) Depósitos de pigmentos en huesos y periostio, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal y los huesos afectados;

d) Artritis, incluida la tendinitis:

1. No infecciosa, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas.

2. Infecciosa aguda, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.

3. Artritis crónica, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas;

e) Calcificación preesternal de los vacunos, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas;

f) Osteofluorosis, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas y de la cabeza. En este caso la canal será deshuesada.

Artículo 291. En caso de afecciones de la musculatura, por:

a) Depósitos calcáreos, se permite la aprobación de la canal con excepción de las partes afectadas, las cuales serán decomisadas.

b) Anormalidades de los músculos, se permite la aprobación de la canal y las vísceras, así como la destinación de las partes de la canal afectada para uso industrial;

c) Quistes parasitarios, se hará el procedimiento señalado en este Decreto para las afecciones parasitarias.

Artículo 292. En los casos de afección de la piel, pezuñas y tejido subcutáneo, por:

a) Heridas y celulitis:

1. De granulación reciente, se permite la aprobación de la canal y las vísceras, con excepción de las partes afectadas, las cuales serán decomisadas.

2. Infectadas con abscesos y flemones:

–Sin otros síntomas generales, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas;

–Acompañadas de fiebre, metástasis o sepsis, se impone el decomiso total de la canal y las vísceras.

b) Contusiones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas;

c) Quemaduras:

1. Sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas;

2. Acompañadas de anasarca (edema extensivo), fiebre u otros síntomas, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.

d) Edema y dermatitis aguda de cualquier naturaleza:

1. Sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas;

2. Acompañada de fiebre u otros síntomas generales, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.

e) Enfisema o edema subcutáneo:

1. Sin complicaciones y no infeccioso, se permite la aprobación de la canal y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas;

2. Acompañada de síntomas generales o estados patológicos causados por agentes bacterianos o afines, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.

f) Panadizo:

1. Estrictamente localizado, se permite la aprobación condicional de la canal y las vísceras para tratamiento por calor y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal y de las patas afectadas. El Médico Veterinario deberá hacer la diferenciación de la lesión por fiebre aftosa y cuando encuentre el síndrome febril y los estados generales crónicos a que se refiere el presente Decreto, impondrá el decomiso total.

Artículo 293. En casos de afección etiológicas por parásitos:

1. Cisticercosis bovina, ovina y porcina:

Condena total en caso de presentarse cisticercosis asociada a emaciación, se considera que la Infestación por cisticercos es extensa, cuando se encuentran tres o más quistes e incisiones practicadas en diferentes partes como, corazón, esófago, pilares del diafragma, músculos de la masticación, lengua, en una extensión limitada, 10 cm de ancho y en la mayoría de la superficie examinada.

La condena será parcial cuando se compruebe una infestación ligera (reducido número de quistes) constatados por una minuciosa inspección en las partes y superficies afectadas. Se someterá el resto de la canal y sus partes, según se escoja, a los siguientes tratamientos:

– Exposición de la canal a menos de 10°C, por quince (15) días.

- Deshuese y troceado de la canal sometiéndola a salmuera, al 30% como mínimo, durante veintiún (21) días, o con sal pura por diez (10) días en una cámara fría con una temperatura que no exceda de 0°C.

- Los estómagos, intestinos, grasa, piel y bazo de las canales sometidas a los procesos anteriores, podrán ser pasados al consumo previo estricto examen.

- Las patas, cabeza, lengua, corazón, esófago, pulmones y diafragma serán condenados cualquiera que sea el número de cisticercos encontrados en el animal.

2. Cenurosis, permite la aprobación de la canal y las vísceras e impone el decomiso parcial de los órganos afectados, el cerebro y la médula.

3. Distomatosis hepática:

- En infestación severa, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados, salvo cuando se presente los estados generales crónicos a que se refiere el presente Decreto;

- Infestación ligera, se permite aprobación de la canal y las vísceras y el decomiso parcial de los órganos afectados cuando quiera que se encuentre claramente localizada.

4. Equinococosis (Hidatidosis), se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal y de los órganos afectados, salvo en los casos en que se presenten los estados generales crónicos a que se refiere el presente Decreto, los cuales imponen el decomiso total de la canal y las

vísceras.

5. Estrongilosis pulmonar y gastrointestinal, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados, salvo que se presenten los estados generales crónicos a que se refiere el presente Decreto, en los cuales se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.

6 Lesiones parasitarias en el hígado o en los intestinos, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados cuando la lesión se encuentre claramente localizada;

7. Miasis cutáneas:

– Dermatoblasia, se permite la aprobación de las vísceras y la canal y previo decomiso parcial de las partes de ésta afectadas, salvo en los casos en que se presenten los estados generales crónicos a que se refiere el presente Decreto, en los cuales se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.

– Gusano barrenador (*cochliomya hominivorax*), a juicio del Médico Veterinario Inspector y teniendo en cuenta el estado general del animal, podrá aprobarse la canal y las vísceras y se ordenará el decomiso parcial de sus partes afectadas, salvo en los casos en que se presente el síndrome febril o los estados generales crónicos a que se refiere el presente Decreto.

8. Sarna:

– Local y sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes afectadas;

– Cuando es generalizada, el sacrificio se hará en el matadero sanitario o en su defecto el animal será sacrificado al final de la faena diaria.

Artículo 294. Enfermedades por protozoarios:

a) Tripanosomiasis: Cuando se presenten lesiones generalizadas, condena total en caso contrario decomiso de las vísceras afectadas;

b) Babesiosis: Cuando se presenten lesiones generalizadas, condena total, en caso contrario decomiso de las vísceras afectadas;

c) Tricomoniasis (*trichomonas foetus*), permiten la aprobación de la canal y las vísceras parcial de los órganos afectados;

d) Sacosporidiosis:

1. Infestación grave (macroscópica) impone el DECOMISO TOTAL, de la canal y las vísceras;

2. Infestación local pequeña (macroscópica) impone el decomiso parcial de las partes de la canal y los órganos afectados.

e) Toxoplasmosis:

1. Aguda, impone el decomiso total de la canal y las vísceras;

f) Coccidiosis, permite la aprobación de la canal y las vísceras e impone el decomiso parcial de los órganos y los intestinos afectados.

Parágrafo. El Médico Veterinario Inspector podrá dictaminar el decomiso total cuando quiera que en las enfermedades a que se refiere el presente artículo se encuentra hemoglobinuria, anemia, debilidad y otros síntomas de infección aguda por protozoos en la sangre y cuando se den las condiciones establecidas en los artículos 266, 268, 269, 270, 271, 272, 274, 277, 278, 279, 280 y 281.

Artículo 295. Enfermedades y estados patológicos causados por agentes bacterianos o afines:

a) Carbunco bacteriano (Bac. anthracis), se hará el decomiso total, de la canal y las vísceras. En todos los casos deberá procederse a la desinfección total de los locales y a la adopción de precauciones especiales para impedir los riesgos ocupacionales. Deberán someterse a incineración aun los despojos no comestibles, incluyendo la piel.

b) Carbunco sintomático (CI Chauvoei), se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;

c) Tétanos, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;

d) Botulismo, impone el decomiso total de la canal y las vísceras;

e) Tuberculosis:

1. Los animales reactivos a la prueba tuberculínica sin lesiones, sin emaciación, ni síntomas detectados en la inspección ante-mortem, permiten la aprobación de la canal y las vísceras, condicionada a que la inspección post-mortem, se haga bajo condiciones especiales, con examen microscópico detallado, en especial de órganos linfáticos y sercasas. En este caso los resultados de la inspección serán

comunicados a la autoridad sanitaria para efectos de las decisiones a que haya lugar en materia de comercio.

2. Lesiones en órganos distantes, indicativas de diseminación hematógena, o alteraciones tuberculosas en los ganglios linfáticos en cuartos diferentes, o en uno de éstos y en los de la cabeza, así como lesiones similares en un órgano parenquimatoso o perlada en el peritoneo o la pleura y en todos aquellos casos en que el animal haya presentado sintomaza febriles en la inspección ante-mortem o esté emaciado o presente lesiones tuberculosas en tejidos, músculos, huesos o articulaciones se impone el decomiso total de la canal y las vísceras.

3. En los casos de hallazgo de lesiones similares a las de la tuberculosis, se hará la retención de la canal hasta tanto se obtenga el resultado de laboratorio.

f) Paratuberculosis, permite la aprobación de la canal y se hará el decomiso total del aparato digestivo;

g) Actinomicosis y actinobacilosis:

1. Local, permite la aprobación de la canal y las vísceras, se hará el decomiso parcial de las partes de la canal y los órganos afectados, excepto cuando se presenten los estados generales crónicos previstos en el presente Decreto, los cuales imponen el decomiso total.

2. Lesiones extensas en los pulmones, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.

h) Salmonelosis, decomiso total. En caso de sospecha de salmonelosis se hará la retención de la canal y las vísceras hasta tanto se obtenga el resultado de

laboratorio.

i) (Omphalophlebitis séptica neomatorum), se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.

j) Mal rojo del cerdo (erysipela suis), se hará el decomiso total de la canal y las vísceras y la obligación de informar de manera inmediata a la autoridad sanitaria competente;

k) Listeriosis, Se hará el decomiso total de la canal y las vísceras, así como la adopción de precauciones especiales para impedir que se infecten los manipuladores de la carne. En caso de sospechar listeriosis, se hará la retención de la canal y las vísceras hasta tanto se obtenga el resultado de laboratorio.

l) Brucelosis, permiten la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso de los órganos, partes afectadas, ubre, genitales y ganglios linfáticos relacionados. En caso de lesiones generalizadas se hará decomiso total.

m) Vibriosis bovina (vibrio foetus campylobacter fortus), permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso de los órganos afectados.

n) Pasteurelosis, permite la aprobación condicional de la canal y se hará el decomiso de los órganos y vísceras afectados, salvo que se presente síndrome febril y los estados generales crónicos a que se refiere el presente Decreto, los cuales imponen el decomiso total.

ñ) Septicemia hemorrágica (pateurelia muhocida Tipo B), se hará el decomiso total de la canal y las vísceras y se informará inmediatamente a la autoridad sanitaria competente;

o) Difteria de los terneros (necrobacilosis):

1. Aguda o severa, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.
2. Subaguda, permite la aprobación condicional de la canal, se hará el decomiso de las partes de la canal, los órganos y la cabeza afectados.

p) Estroptotricocis (*dermatophilus congolensis*), permite la aprobación de la canal y las vísceras, se hará el decomiso de las partes afectadas, salvo cuando se presenten los estados generales crónicos a que se refiere el presente Decreto, los cuales imponen el decomiso total.

q) Leptospirosis:

1. Aguda, se hará el decomiso total, de la canal y las vísceras;
2. Localizada crónica, permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso de los órganos afectados.

r) Perineumonía contagiosa bovina (*mycoplasma mycoides*), se hará el decomiso total de la canal y las vísceras y se informará inmediatamente a la autoridad sanitaria; y

s) Anaplasmosis, permite la aprobación de la canal y las vísceras previo decomiso de los órganos afectados, salvo en los casos en que se presenten los estados generales crónicos, el síndrome febril o color, sabor y olor anormales, los cuales imponen el decomiso total.

Artículo 296. Afecciones virales, por:

- a) Fiebre aftosa (aphtae epizooticae), decomiso total en la etapa aguda de la enfermedad, a juicio del Médico Veterinario Inspector y teniendo en cuenta las circunstancias relacionadas con la procedencia de los animales, su movilización, traslado, recepción, inspección y sacrificio bajo precauciones especiales, podrán aprobarse la canal y las vísceras, y se hará el decomiso de las partes de la canal y los órganos afectados. Cuando sea del caso podrá dictaminarse distribución restringida de la carne o aprobación condicional para tratamiento por calor;
- b) Estomatitis vesicular, permite la aprobación de la canal y las vísceras cuando se haya hecho un diagnóstico diferencial; el dictamen será procedente en las mismas condiciones señaladas para la fiebre aftosa;
- c) Viruela bovina, permite la aprobación de la canal y las vísceras, previo decomiso de las partes afectadas;
- d) Fiebre catarral maligna de los bovinos: impone el destino de la canal para proceso industrial de subproductos y el decomiso de las vísceras afectadas y de la cabeza, salvo que exista el síndrome febril a que se refiere el presente Decreto, el cual impone el decomiso total.
- e) Rinotraqueitis infecciosa bovina, permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso de los órganos afectados, salvo que se presente el síndrome febril a que se refiere el presente Decreto, el cual impone el decomiso total.
- f) Diarrea viral bovina y enfermedad de las mucosas, permiten la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso de los órganos afectados salvo que se

presente el síndrome febril a que se refiere el presente Decreto, el cual impone el decomiso total;

g) Leucosis bovina:

1. Lesiones múltiples macroscópicas, imponen el decomiso total de la canal y las vísceras.

h) Cólera del cerdo:

1. Febriles, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.

j) Peste porcina africana, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;

k) Enfermedad de Aujeszky (Pseudorabies): Decomiso total; y

l) Rabia, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.

Parágrafo. Los animales enfermos con cólera del cerdo y peste porcina africana no deberán ser trasladados a los mataderos ni sacrificados enfermos. El dictamen que se incluye en el presente artículo tiene por objeto señalar una conducta para los casos en que, a pesar de la prohibición consagrada en este parágrafo, tales enfermedades sean reconocidas durante la inspección.

Artículo 297. Afecciones por síndromes de etiología no completamente identificada o no infecciosa:

a) Tumores:

1. Locales, benignos y oculares sin metástasis, mixofibromas y neuro-fibroma, permiten la aprobación de la canal y las vísceras e imponen el decomiso de las partes de la canal y los órganos afectados.

2. Tumores malignos (carcinoma y sarcoma, incluido el melanosarcoma), impone el decomiso total de la canal y las vísceras.

3 Tumores múltiples (metástasis o tumores múltiples benignos en diferentes órganos), imponen el decomiso total de la canal y las vísceras.

Artículo 298. Desordenes metabólicos o enfermedades debidas a deficiencias e intoxicaciones:

a) Acetonemia bovina, impone el aplazamiento del sacrificio y cuando ello no sea posible, el decomiso total.

b) Paresia puerperal (fiebre de leche), impone el aplazamiento del sacrificio y cuando ello no sea posible, el decomiso total.

c) Deficiencias nutricionales por minerales, permiten la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas, salvo en los casos en que se presenten los estados generales crónicos a que se refiere el presente Decreto, los cuales imponen el decomiso total.

d) Tetania de la hierba o del transporte, impone el aplazamiento del sacrificio y cuando ello no sea posible, el decomiso total.

e) Intoxicaciones (envenenamiento agudo o crónico) se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.

f) Envenenamiento subagudo o crónico con cambios secundarios (gastroenteritis, degeneración de los órganos), después de la recuperación clínica, previo examen de laboratorio para determinar si hay residuos, permiten la aprobación de la canal y las vísceras e imponen el decomiso parcial de las partes de la canal y los órganos afectados.

g) Ictericia:

1. Hemolítica, se hará el decomiso total, de la canal y las vísceras;

2. Tóxica, se hará el decomiso total, de la canal y las vísceras.

3. Obstructiva (del tipo ligero que desaparece dentro de un plazo de 24 horas de enfriamiento, permite la aprobación de la canal y las vísceras haciendo el decomiso de los órganos afectados.

Cuando quiera que exista persistencia, deberá entonces dictaminarse el destino de la carne para uso en subproductos;

4. Obstructiva (de tipo grave), se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.

5. Fisiológica por fracturas, torsión del bazo y casos semejantes:

– Si la coloración ictérica es perceptible 24 horas después del sacrificio, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;

– Si la coloración desaparece después de 24 horas, a juicio del Médico Veterinario Inspector, podrá alternativamente dictaminarse la aprobación de la canal y las

vísceras o su destino para subproductos;

h) Melanosis diseminada en los terneros, si la extirpación de las partes afectadas es:

1. Imposible, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;
2. Posible, permite la aprobación de la canal y las vísceras haciendo el decomiso de las partes de la canal y los órganos afectados.

Artículo 299. Residuos de sustancias nocivas en niveles superiores a los admisibles según el Ministerio de Salud, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;

Cuando los excesos sobre los niveles admisibles se limiten a determinados tejidos, será procedente el decomiso parcial de aquellos que se encuentren afectados.

Artículo 300. Micotoxicosis y micotoxinas:

a) Aflatoxinas, permite la aprobación de la canal y las vísceras e impone el decomiso de los órganos afectados, hígado, riñones y ubre. En estos casos la tolerancia no deberá ser superior a 0.01 mg/kg.

b) Micotoxicosis aguda o crónica, detectable clínicamente en la inspección ante-mortem o por alteraciones en la inspección post-mortem, impone el decomiso total de la canal y las vísceras.

TITULO II

DE LOS MATADEROS O PLANTAS PROCESADORAS DE AVES Y SU FUNCIONAMIENTO

CAPITULO I

De la clasificación de los mataderos de aves y sus requisitos

Artículo 301. Los mataderos de aves deberán cumplir, en lo pertinente, los requisitos señalados en el Título I del presente Decreto y además los contenidos en el presente Título.

Artículo 302. Los mataderos de aves por razón de sus disponibilidades técnicas y de dotación se clasifican de la siguiente manera:

CLASE I

CLASE II

CLASE III

Mataderos clase I

Artículo 303. Además de los requisitos generales señalados en este Decreto, los mataderos clase I deberán disponer de las siguientes áreas y dependencias básicas para su funcionamiento:

1. Area de protección sanitaria;

2. Vías de acceso y patios de maniobras, cargue y descargue;
3. Area de recibo, pesaje, clasificación y reposo de aves;
4. Zona de lavado y desinfección de vehículos y guacales;
5. Area de insensibilización y sangría;
6. Area de escaldado de aves, desplume, escaldado de patas y cabeza;
7. Area de evisceración, lavado y enfriamiento;
8. Area de empaque;
9. Area para pasaje y despacho;
10. Area de enfriamiento y congelación.
11. Sala de calderas y planta de emergencia;
12. Area de administración;
13. Area para servicios varios y mantenimiento;
14. Area para producción de hielo;
15. Area para proceso de subproductos, o área para el almacenamiento de los mismos mientras son evacuados de la planta;

16. Laboratorio;

17. Oficina de Inspección Médico Veterinaria.

Matadero clase II

Artículo 304. Además de los requisitos generales señalados en este Decreto, los mataderos clase II deberán cumplir los mismos requisitos exigidos para los mataderos clase I con las siguientes excepciones:

1. Planta de emergencia;
2. Area para producción de hielo;
3. Caldera, que puede ser reemplazada con quemadores a gas, ACPM u otro combustible, de tal manera que no cause contaminación al producto que se procese;
4. Area para proceso de subproductos;
5. Laboratorio, que puede ser reemplazado por un contrato con un laboratorio aprobado por el Ministerio de Salud o sus autoridades delegadas.

Mataderos clase III

Artículo 305. Además de los requisitos generales señalados en este Decreto, los mataderos clase III deberán cumplir los mismos requisitos exigidos para los mataderos clase II, en el artículo anterior, pero se diferenciarán de éstos en cuanto a los equipos requeridos, según se estipula en este Decreto.

Procedencia y destino de la carne

Artículo 306. La carne procedente de aves sacrificadas en mataderos clase I podrá destinarse:

- a) Para su exportación;
- b) Para consumo nacional.

Artículo 307. La carne procedente de aves sacrificadas en mataderos clase II podrá destinarse para consumo dentro del territorio nacional.

Artículo 308. La carne procedente de aves sacrificadas en mataderos clase III, sólo podrá destinarse para su comercialización y consumo dentro de la jurisdicción de la localidad en donde se encuentre ubicado.

Parágrafo. El Ministerio de Salud o las autoridades sanitarias delegadas, podrá autorizar, por razones de conveniencia para la comunidad, la comercialización y consumo de la carne procedente de aves sacrificada en mataderos clase III, dentro de jurisdicciones limítrofes a las de su ubicación.

CAPITULO II

De las características de las diferentes áreas, dependencias y dotaciones generales de los mataderos de aves

Artículo 309. Además de las características generales señaladas en el presente Decreto, los mataderos de aves deberán cumplir con las especiales señaladas en

este capítulo.

Artículo 310. El área de recibo, pesaje, clasificación y reposo de aves tendrá separación física total de las demás áreas de proceso y deberá disponer de suministro de agua fría, caliente, vapor y equipo para desinfección.

Parágrafo. En esta área se podrán ubicar corrales portátiles para reposo de aves, únicamente para casos de emergencia. Una vez pasada ésta, serán retirados en forma inmediata.

Artículo 311. El túnel de sangría deberá ser construido en forma aislada, con cauchos a la entrada que sólo permita el paso de la cadena y el ave colgada, para evitar la contaminación de las áreas adyacentes.

Artículo 312. Los vehículos y jaulas o guacales que se utilicen para el transporte de las aves vivas, desde la zona de producción, deberán ser adecuados al fin perseguido y contruidos en materiales que permitan una limpieza total; deberán limpiarse, desinfectarse y conservarse de modo que no constituyan una fuente de contaminación.

Artículo 313. Los tanques de escaldado y enfriamiento deberán tener aprovisionamiento de agua permanente para reponer la que se va consumiendo y se cambiará el contenido total del tanque después de terminada la faena diaria y cada vez que el Médico Veterinario Inspector lo considere conveniente.

Artículo 314. Para los mataderos clase I y II, únicamente se aceptará que el proceso se realice en forma electromecánica en línea de trabajo continua, reduciendo al mínimo la manipulación de las aves.

Artículo 315. La temperatura del agua en el tanque de escaldado estará entre 55 y 65°C, según la velocidad de la cadena; la del escaldado de cabezas será de 70°C y la del escaldado de patas será de 80°C.

Artículo 316. Cuando en la planta procesadora de aves no se industrialicen los subproductos, éstos se guardarán en una sala totalmente separada de las áreas de proceso. Una vez terminada la labor del día, serán evacuados hacia el sitio destinado para su utilización o desnaturalización.

Artículo 317. En caso de que la planta tenga sección para cortes especiales, ésta estará totalmente separada de las demás secciones de proceso y la temperatura en el ambiente de trabajo no podrá exceder de 20°C.

CAPITULO III

De los equipos y dotaciones básicas de los mataderos de aves

Artículo 318. Los mataderos clase I deberán disponer como mínimo de los siguientes equipos:

1. Insensibilizador eléctrico;
2. Tanque de escaldado de animales;
3. Tanque de escaldado de cabezas;
4. Desplumadora horizontal en línea;
5. Repasadora horizontal en línea;

6. Tanque de escaldado de patas;
7. Peladora de patas horizontal en línea;
8. Tanque receptor de patas;
9. Tanque receptor de uñas;
10. Canal de evisceración;
11. Pistola neumática cortadora de cloaca;
12. Pistola neumática succionadora de pulmones;
13. Pinzas neumáticas para corte de cuello;
14. Pinzas para corte de pico;
15. Máquina peladora de mollejas;
16. Tanque enfriador de menudencias con sistema para separar hígados, mollejas, patas y pescuezos;
17. Sistema hidroneumático para transporte de menudencias al tanque enfriador;
18. Tanque para preenfriamiento de canales;
19. Tanque para enfriamiento de canales;

20.Cadena de escurrimiento;

21.Básculas aéreas;

22.Sistema transportador electromecánico a la sección de empaque;

23.Máquina despresadora y empacadora para cortes especiales cuando exista ese proceso;

24. Embudo empacador y equipo engrapador con grapas inoxidable;

25. Sistema transportador electromecánico a cuartos fríos;

26. Sistema de ductos para transporte de hielo a los tanques de enfriamiento;

27. Tanques para decomisos;

28. Planta de hielo;

29. Sistema para lavado y desinfección de operarias, herramientas y equipos;

30. Tres cadenas independientes para el proceso de: colgada, eviscerado y escurrido.

Artículo 319. Las desplumadoras de aves estarán diseñadas en tal forma que se evite la dispersión de las plumas y se haga la recolección de las mismas fuera de la sala de proceso.

Artículo 320. La canal de evisceración debe ser en acero inoxidable, con suficientes tomas de agua para el lavado de los operarios y con el flujo de agua en sentido contrarios de la dirección de la cadena que transporta el pollo eviscerado con el objeto de evitar la contaminación de la canal y arrastrar las vísceras fuera de la sala de proceso donde se deben recolectar éstas.

Artículo 321. Los equipos utilizados para el escaldado y enfriado de las aves, tendrán desagües conectados a la red de alcantarillado, en forma tal que se evite la salida del agua hacia los pisos.

Artículo 322. Los mataderos clase II deberán disponer de los mismos equipos exigidos para los mataderos clase I con las siguientes excepciones:

1. Repasadora horizontal en línea;
2. Tanque de escaldado de patas;
3. Peladora de patas horizontal en línea;
4. Pistola neumática cortadora de cloacas;
5. Pistola neumática succionadora de pulmones;
6. Pinza neumática para corte de cuello que puede ser reemplazada por una pinza manual;
7. Sistema hidroneumático para transporte de menudencias, que puede ser reemplazado por otro que garantice la no contaminación;

8. Básculas aéreas;
9. Sistema transportador a la sección de empaque;
10. Sistema transportador a cuartos fríos;
11. Sistema de ductos para transporte de hielo a los tanques de enfriamiento;
12. Planta de hielo.

Artículo 323. Los mataderos clase III deberán disponer de los siguientes equipos como mínimo:

1. Tanque de escaldado de aves;
2. Tanque de escaldado de cabezas;
3. Desplumadora centrífuga;
4. Tanque receptor de patas;
5. Tanque receptor de uñas;
6. Canal de evisceración;
7. Pinzas manuales para corte de cuello y pico;
8. Máquina peladora de mollejas;

9. Tanque enfriador de menudencias;
10. Tanque para enfriamiento de canales;
11. Mesa de empaque de vísceras;
12. Mesa de empaque de canales;
13. Embudo empacador;
14. Tanques para decomisos;
15. Sistema para lavado y desinfección de operarios, herramientas y equipos;
16. Dos cadenas independientes para colgado y eviscerado y escurrido.

CAPITULO IV

Del ingreso de las aves al matadero, la inspección ante-mortem y el sacrificio

Ingreso de las aves al matadero

Artículo 324. Las aves ingresaran vivas al matadero, dentro de jaulas o guacales, suficientemente holgadas para evitar su ahogamiento.

Artículo 325. No podrán entrar a proceso animales muertos. En estos casos el Médico Veterinario Inspector, dispondrá su incineración o utilización como subproducto, según sea el caso.

Artículo 326. Las aves que ingresen a las plantas procesadoras, no deberán salir vivas, salvo casos especiales de emergencia y con la autorización del Médico Veterinario Inspector.

De la inspección ante-mortem

Artículo 327. La inspección ante-mortem se debe efectuar en el área de recepción y ningún ave podrá ser sacrificada sin cumplir con este requisito.

Artículo 328. La inspección debe hacerse el mismo día del sacrificio y en el establecimiento donde éste se va a realizar.

Artículo 329. Los animales sospechosos de enfermedad sólo podrán ser procesados previa autorización del Médico Veterinario Inspector, quien definirá su destino final.

Artículo 330. Los animales que presenten lesiones o síntomas de enfermedad serán decomisados. Si se sospecha que han sido tratados con productos acelerantes del crecimiento, se deberán enviar muestras al laboratorio, reteniendo los mismos hasta conocer el resultado.

Artículo 331. Se fijan las siguientes causas para determinar si se realiza el decomiso, a juicio del Médico Veterinario Inspector:

- Plumas erizadas.
- Inflamación de cabeza y ojos.
- Secreciones por nariz y ojos.

- Edemas de las barbillas.
- Falta de vigor y respuesta a los estímulos.
- Tos y estornudos.
- Diarrea y acumulación fecal en el vientre.
- Lesiones de la piel.
- Heridas supurantes.
- Muslos fríos y deshidratados.
- Emaciación.
- Síntomas nerviosos.
- Golpes y hematomas en más de un tercio del cuerpo.
- Huesos engrosados.
- Aves de experimentación.

Sacrificio

Artículo 332. Únicamente se permitirá como método de insensibilización el choque eléctrico.

Artículo 333. Por cada ave que se sacrifique el matadero deberá disponer de un suministro de 30 litros de agua potable.

Artículo 334. El tiempo "mínimo" de sangría por cada ave será de 90 segundos.

Artículo 335. El porcentaje de humedad en el ave sacrificada no podrá ser superior al 13% al momento de ser empacada.

CAPITULO V

De la inspección post-mortem

Artículo 336. La inspección post-mortem deberá realizarse inmediatamente después de la evisceración.

Parágrafo. La evisceración incluye los pulmones, pero éstos no podrán ser destinados para consumo humano.

Artículo 337. Para la realización del examen post-mortem se deberá considerar microscópicamente, observación visual y o palpación de las siguientes partes y órganos: sacos aéreos, pulmones, órganos sexuales, riñones, cavidad abdominal, hígado, bazo, corazón, músculo y tibia.

Dictamen de la inspección post-mortem de las aves

Artículo 338. Serán objeto de decomiso total o parcial, según los casos, los animales o sus partes que en la inspección post-mortem presenten las lesiones, alteraciones y accidentes que a continuación se citan:

Tuberculosis: Decomiso total.

Marek: Decomiso total.

Leucosis: Decomiso total.

Septicemia y toxemia: Decomiso total.

Sinovitis: Decomisó total si hay evidencia sistémica; en caso contrario decomisar la parte afectada.

Tumores: Decomiso total si hay más de un tumor, en caso contrario decomisar la parte afectada.

Traumatismo: Decomiso total o parcial, dependiendo de la extensión de la lesión.

Contaminación: Decomiso total o parcial, dependiendo de la extensión del área afectada.

Sobreescaldado: Decomiso total.

Inflamación sacos aéreos: Decomiso total o parcial según la extensión del problema.

CAPITULO VI

Del almacenamiento y conservación de la carne

Artículo 339. Además de lo reglamentado en el presente Decreto, se deberán cumplir los siguientes requisitos:

1. Después de la evisceración, no deben pasar más de cuatro horas para que las canales adquieran una temperatura interna de 5°C.
2. Las vísceras deben alcanzar la misma temperatura en un tiempo no mayor de dos (2) horas.
3. Mientras se empaca, se puede permitir que las canales suban hasta una temperatura de 11°C.
4. Se prohíbe la adición de colorantes a las canales.

CAPITULO VII

Del transporte de aves en canal

Artículo 340. Además de los requisitos establecidos en el presente Decreto para el transporte de aves en canal, se deberán tener en cuenta los siguientes:

- Las canales deben transportarse en canastas de material inalterable, no tóxico y no deterioradas.
- Todas las canales de ave deberán ser empacadas en bolsas de polietileno, herméticas, no tóxicas y rotuladas de acuerdo con los requisitos exigidos en la reglamentación correspondiente.

Parágrafo. Para efectos del transporte de aves en canal destinadas a asaderos,

hoteles, y en general a la industria, se permitirá que estén empacadas varias unidades en una sola bolsa de polietileno, la cual deberá cumplir con los mismos requisitos y características enumeradas en el presente artículo. Estas bolsas serán de un solo uso.

CAPITULO III

Del personal

Artículo 341. En los mataderos o plantas procesadoras de aves deberán observarse los requisitos generales establecidos en este Decreto con respecto al personal de manipuladores.

CAPITULO IX

De la importación de carnes de animales para consumo humano

Artículo 342. Todas las carnes de animales de abasto público que lleguen al territorio nacional deberán someterse, estrictamente a las disposiciones establecidas en esta reglamentación y a los tratados o convenios internacionales suscritos por el Gobierno Colombiano.

Artículo 343. Las carnes y despojos Que se importen al país deberán tener un certificado del país de origen, expedido por la autoridad sanitaria del país de producción, en el cual se deberá certificar su aptitud para el consumo humano.

Parágrafo. El Ministerio de Salud establecerá conjuntamente con el Ministerio de Agricultura, los requisitos sanitarios que deban cumplir los productos de

importación o exportación a que se refiere el presente artículo y vigilarán su estricto cumplimiento.

Artículo 344. Cuando la importación se refiera a carnes deshuesadas o troceadas, sólo se autorizará si las piezas permiten una identificación clara y una inspección eficaz en el momento de su llegada.

Artículo 345. Las carnes que se admitan en régimen de importación, deberán reunir necesariamente las características que se señalan a continuación:

a) Carnes frescas:

Se presentarán en medias canales o cuartos de canal protegidas con envolturas autorizadas por el Ministerio de Salud.

La temperatura a su llegada no podrá ser, en ningún caso, superior a los 2°C en el interior de la masa muscular, y el tiempo transcurrido entre el sacrificio y la descarga no será superior a quince (15) días.

b) Carnes congeladas:

Se presentarán recubiertas igualmente con envolturas autorizadas por el Ministerio de Salud.

La temperatura de carne a su llegada, en el interior de la masa muscular, oscilará entre -15° y - 18°C, y el tiempo transcurrido entre el proceso de congelación y su llegada a puerto o frontera colombiana no será superior a tres (3) meses.

c) Todas las canales, medias canales, cuartos de canal, carnes y vísceras

comestibles deberán ostentar un sello o marca que garantice la inspección veterinaria del país de origen y en el que figure la fecha de sacrificio.

Artículo 346. Todas las expediciones de carne llegadas a Colombia en régimen de importación, irán acompañadas de una certificación de los Médicos Veterinarios del país exportador, en la que se haga constar:

a) Nombre y dirección del matadero;

b) País de origen y de procedencia;

c) Que las carnes proceden de animales de abasto sacrificados en un matadero legalmente autorizado; que hayan sido sometidas a la inspección sanitaria ante y post-mortem; que tales carnes son aptas para el consumo humano y no han sido tratadas con aditivos no autorizados en Colombia por el Ministerio de Salud, ni otras sustancias nocivas para la salud; que todas las manipulaciones han sido realizadas en las mejores condiciones de higiene y sanidad, bajo el control de los Médicos Veterinarios Inspectores, y que, así mismo, no supongan peligro de difusión de enfermedades epizooticas.

En el caso de expediciones de carnes de cerdo, deberá certificarse que dichos animales han sido sometidos a la inspección triquinoscopica pertinente con resultado negativo.

d) Fecha de embarque de la mercancía;

e) Los siguientes datos:

- Clase

- Número de piezas o envases
- Peso en kilos
- Marcas de identificación
- Remitente
- Destinatario
- Medios de transporte (identificación); y
- Firma y sello oficial del Médico Veterinario Inspector que expida el certificado.

Artículo 347. Veinticuatro (24) horas antes, como mínimo, de la llegada de las expediciones a la aduana de entrada, el consignatario comunicará a los Médicos Veterinarios Inspectores de puertos, aeropuertos y fronteras, el envío, así como el día exacto y la hora aproximada de entrada.

Artículo 348. El certificado sanitario descrito anteriormente, que deberá acompañar a cualquier expedición que se desee importar, será presentado por el consignatario o su agente a los Médicos Veterinarios Inspectores de la aduana a donde llegue la mercancía, no pudiéndose despachar ninguna partida de importación hasta que se haya cumplido este requisito.

Artículo 349. Los importadores solicitarán, con suficiente antelación, a la autoridad sanitaria competente, la práctica de la inspección sanitaria y zoosanitaria del producto a importar, comunicando el nombre del barco o medio de transporte

utilizado, país donde fue embarcado, fecha del embarque, lugar de destino, cantidad, naturaleza y clase de producto a importar.

Artículo 350. No se admitirá la entrada a Colombia de ningún tipo de carne si no ha sido considerada apta para consumo humano en la inspección realizada por los Médicos Veterinarios Inspectores de los puertos o fronteras de entrada.

Artículo 351. La inspección sanitaria de carnes frescas y congeladas se realizará por el sistema de muestreo, comprobando la temperatura de la masa muscular profunda, así como sus características organolépticas.

Además se recurrirá a cuantos medios técnicos sean necesarios, desde el punto de vista sanitarios ,exigiéndose en todo caso los registros termográficos de las cámaras de almacenaje desde el momento del embarque.

Artículo 352. La toma de muestras y el acta correspondiente, se realizarán por triplicado. En esta última se hará constar el nombre del importador, país de origen, país de procedencia, cantidad y clase del producto recogido y cuantos datos se consideren de interés.

Una de las muestras y una copia del acta serán entregadas al consignatario o a su agente, por si se presentare desacuerdo con el resultado y hubieren de practicarse los análisis dirimentes.

Artículo 353. No se admitirá la entrada de partidas en las que el resultado de los muestreos haya evidenciado la presencia de agentes causantes de enfermedades epizooticas o epidémicas, o que hayan arrojado una cifra superior al 10 por 100 de unidades o piezas consideradas no aptas. En este último caso, previo expurgo, si procede, serán destinadas a su destrucción y aprovechamiento industrial, en caso

de que el importador no opte por su reexpedición al lugar de origen, previo permiso de las autoridades sanitarias colombianas.

Artículo 354. No se permitirá la descarga en zona franca de ninguna expedición procedente de países donde existan epizootias de grave riesgo o epidemias susceptibles de transmitirse por los animales.

Artículo 355. Los subproductos de mataderos, susceptibles de ser utilizados en alimentación humana, pero que se importen exclusivamente para usos industriales o para alimentación animal, serán admitidos únicamente cuando hayan sido previamente desnaturalizados, de forma tal que no posean caracteres semejantes a los del mismo producto de consumo humano, con el fin de impedir su uso para la preparación de alimentos.

Artículo 356. Una vez autorizada la importación, los Médicos Veterinarios Inspectores de puertos, aeropuertos y fronteras expedirán la documentación que ampare su circulación hasta el lugar de destino, enviando una copia de la misma a las autoridades sanitarias pertinentes.

Artículo 357. Por su parte, los Médicos Veterinarios Inspectores de los centros o establecimientos receptores de los productos importados notificarán a las precitadas autoridades la llegada de la mercancía y su estado.

Artículo 358. La circulación de carnes y subproductos procedentes de importación se sujetarán, dentro del territorio nacional, a las normas sanitarias previstas en este reglamento.

TITULO III

DEL ALMACENAMIENTO, CONSERVACION, TRANSPORTE Y EXPENDIO DE CARNES DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO

CAPITULO I

Del almacenamiento y conservación

Artículo 359. Las carnes destinadas para consumo local deberán mantenerse a una temperatura entre 0°C y 4°C, tomada en el centro de la pieza de carne más gruesa, si el tiempo de conservación no es mayor de setenta y dos (72) horas.

Artículo 360. Las carnes que deban permanecer almacenadas por más de setenta y dos (72) horas, serán congeladas a – 20°C, temperatura esta que se determinará tomándola en el centro de la pieza de carne más gruesa.

Artículo 361. Prohíbese la nueva congelación de carnes que hayan sido descongeladas.

Artículo 362. En los cuartos fríos o de congelación, las canales o piezas de carne deberán colocarse en forma tal que permitan la fácil circulación del aire y la correcta distribución de la humedad.

Artículo 363. Las carnes y vísceras de los animales sacrificados en los mataderos clase III, deberán salir al consumo dentro de un lapso no mayor de seis (6) horas, contado a partir del momento en que los animales hayan sido sacrificados.

CAPITULO II

Del transporte

Artículo 364. Sólo se autorizará la salida de carnes de los mataderos en forma de canales enteras, medias canales. cuartos de canal y carne deshuesada empacada. Para los efectos de su movilización, la administración de los mataderos otorgará guías de transporte en los cuales se indique:

- a) Matadero de origen;
- b) Especie a que pertenece la carne;
- c) Cantidad de carne que se transporta, en kilos;
- d) Destino de la carne;
- e) Tipo de producto que se transporta, cuando corresponde a un proceso;
- f) Fecha de sacrificio;
- g) Número de licencia sanitaria de funcionamiento del matadero.

Artículo 365. Los vehículos destinados al transporte de carne, vísceras y demás partes de los animales sacrificados en un matadero, deberán obtener licencia sanitaria para transporte de carne, expedida por el Ministerio de Salud o su autoridad delegada. Dichos vehículos deberán utilizarse para tal fin, salvo las excepciones que el Ministerio de Salud autorice.

Parágrafo. La delegación a que se refiere el presente artículo podrá otorgarla el Ministerio de Salud con alcance o efectos de carácter nacional.

Artículo 366. Los vehículos para el transporte de carne deberán ser de tipo furgón

y disponer de un sistema que permita mantener los productos colgados a una altura que impida su contacto con el piso.

Artículo 367. Los compartimientos de los vehículos destinados para transporte de carne, vísceras y demás partes de los animales sacrificados, deberán estar contruidos en material higiénico-sanitario, impermeable e inalterable. Su diseño será de tal forma que permita la correcta limpieza y desinfección.

Artículo 368. Las vísceras de los animales de abasto deberán transportarse por separado, colocadas en recipientes impermeables e inalterables y debidamente protegidas para evitar su contaminación.

Artículo 369. Las carnes de diferentes especies de animales de abasto público no podrán transportarse juntas en el mismo vehículo, salvo en los casos en que, para los efectos, exista adecuada separación.

Artículo 370. Cuando quiera que la duración del transporte de carnes o vísceras entre el matadero y el destino final no sea superior a una (1) hora, los vehículos podrán utilizar furgones isotérmicos.

Artículo 371. Cuando el recorrido, entre el matadero y el destino final tenga una duración superior a una (1) hora, el vehículo deberá ser del tipo refrigerado que garantice una temperatura para las carnes entre 0°C y 4°C.

Artículo 372. El transporte de carne, producto del faenamiento llevado a cabo en una plaza de toros, deberá hacerse en vehículos que cumplan los requisitos señalados en el artículo anteriores.

Artículo 373. Los vehículos transportadores de carne y vísceras solo podrán ser

utilizados para tal fin y deberán identificarse con un aviso en cada costado del furgón que diga, en leyenda de caracteres visibles: Transporte de carne.

CAPITULO III

De los expendios

Artículo 374. Los establecimientos destinados al expendio de carne o vísceras de animales de abasto público, además de los requisitos exigidos en los Títulos I, II, III, IV, y V de la Ley 09 de 1979 y sus disposiciones reglamentarias, requieren los siguientes:

- a) Pisos, muros y techos contruidos con material Impermeable e inalterable que facilite su limpieza y desinfección;
- b) Sifones ubicados en los pisos, en cantidad suficiente para recibir las aguas de lavado;
- c) Equipos y elementos contruidos en material higiénico-sanitario;
- d) Elementos y equipos indispensables para la conservación y manejo higiénico de la carne.

Artículo 375. Las facturas de compra, en las cuales se identifique el número de licencia sanitaria de funcionamiento del matadero de donde procede la carne, deberán permanecer a disposición de las autoridades sanitarias.

Artículo 376. No podrán expendirse carnes que no estén marcadas con el sello de inspección colocado por la autoridad sanitaria del matadero de origen.

Parágrafo 1. Las autoridades sanitarias procederán al decomiso de las carnes que encuentren en los expendios sin el sello de inspección a que se refiere el presente artículo, sin perjuicio de que se proceda a las demás acciones de carácter legal a que haya lugar.

Parágrafo 2. La carne de reses lidiadas sólo podrá ser expedida cuando previamente haya sido sometida a salazón y expurgo de las partes necesarias, según el concepto del Médico Veterinario Inspector o del Inspector Sanitario Auxiliar. En los expendios de este tipo de carne deberá colocarse un aviso que diga: Venta de carne de animales lidiados.

Artículo 377. Los expendios de carne, vísceras y demás partes de los animales sacrificados de conformidad con el presente Decreto, deberán obtener licencia sanitaria de funcionamiento, expedida por el respectivo Servicio Seccional de Salud.

Artículo 378. A los establecimientos en donde, conjuntamente con otro tipo de alimentos, se expendan carne, para la expedición de la licencia sanitaria de funcionamiento se exigirá, además de los requisitos propios que deban cumplir en relación con alimentos en general, los especiales señalados en el presente Decreto.

TITULO IV

DE LAS AUTORIZACIONES Y LICENCIAS SANITARIAS

CAPITULO I

De las autorizaciones sanitarias

Artículo 379. El Ministerio de Salud o su autoridad delegada, cuando quiera que se cumplan los requisitos señalados en el presente Decreto sobre localización y diseño, además de los que establezcan las disposiciones pertinentes de carácter sanitario, podrán expedir, mediante resolución motivada, las siguientes autorizaciones con respecto a mataderos de animales de abasto publico.

a) "Autorización sanitaria de construcción".

b) "Autorización sanitaria de remodelación".

c) "Autorización sanitaria de ampliación".

Parágrafo. La autorización sanitaria de remodelación podrá comprender la de ampliación y viceversa.

Artículo 380. No podrá iniciarse la construcción de un matadero nuevo de animales de abasto público, sin antes haber obtenido correspondiente autorización sanitaria de construcción.

Artículo 381. Para obtener autorización sanitaria de construcción, remodelación o ampliación, se requiere:

1. Solicitud escrita presentada personalmente por el propietario o el representante legal ante el Ministerio de Salud o su autoridad delegada, acompañando las referencias, documentos o anexos indispensables para comprobar el cumplimiento de los requisitos sobre localización y diseño, señalados en el presente Decreto y en especial del artículo 97.

2. Planos diseñados por duplicado.

Artículo 382. Una vez haya sido terminada la construcción de un matadero, o se hayan concluido los procesos de remodelación o ampliación, según el caso, su propietario o representante legal deberá informar al respecto al Ministerio de Salud o a la entidad en quien éste delegue, a fin de que, mediante inspección ocular, se compruebe el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios, así como los que se deriven de la solicitud correspondiente.

Artículo 383. Cuando en desarrollo de la inspección ocular, la autoridad sanitaria competente :compruebe el cumplimiento de los requisitos a que se refiere el artículo anterior, el Ministerio de Salud o la entidad en quien éste delegue, podrá otorgar la licencia sanitaria de funcionamiento.

Parágrafo. Los mataderos que soliciten autorización sanitaria de remodelación o ampliación, durante el tiempo en que deban adelantarse tales procesos, llevaran a cabo sus actividades amparados en una licencia sanitaria provisional de funcionamiento.

CAPITULO II

De las licencias sanitarias

Artículo 384. El Ministerio de Salud o su autoridad delegada cuando quiera que se cumplan los requisitos señalados en el presente Decreto para los diferentes establecimientos y las áreas o dependencias que los conforman, podrán expedir mediante resolución motivada las siguientes licencias sanitarias de funcionamiento, o renovar las existentes:

- a) Para mataderos clase I
- b) Para mataderos clase II
- c) Para mataderos clase III
- d) Para vehículos transportadores de carne
- e) Para expendios de carne.

Parágrafo. En los casos en que el Ministerio de Salud o la entidad en quien éste delegue expidan autorizaciones sanitarias de remodelación o ampliación, simultáneamente podrán expedir licencia sanitaria provisional de funcionamiento.

Artículo 385. Para la expedición o renovación de las licencias a que se refiere el presente Decreto, se requiere:

1. Solicitud por duplicado presentada por el interesado en forma personal o mediante apoderado ante el Ministerio de Salud o la autoridad en quien éste delegue.
2. Nombre y dirección del representante legal;
3. Nombre o razón social del establecimiento;
4. Ubicación del establecimiento;
5. Descripción de las características del establecimiento, indicando según el caso

los volúmenes de su movimiento, el destino de los productos, el número de empleados y los demás datos que de conformidad con el presente Decreto sean necesarios o se consideren de importancia.

Artículo 386. La solicitud de licencias sanitarias de funcionamiento, deberá presentarse acompañada de los siguientes documentos:

1. Prueba de la existencia legal del establecimiento;
2. Planos y diseños por duplicado así:
 - a) Planos arquitectónicos completos de las edificaciones;
 - b) Planos de detalles;
 - c) Planos de instalaciones eléctricas hidráulicas y sanitarias;
 - d) Planos de ubicación de maquinaria y equipos;
 - e) Flujo de proceso;
 - f) Planos del sistema de tratamiento de aguas negras, grasas, de lavado y sanguinolentas, antes de verterlas al alcantarillado o cualquier fuente receptora, de acuerdo con lo establecido en el Título I de la Ley 09 de 1979 y su reglamentación, en lo referente a residuos líquidos.

Artículo 387. Recibida la solicitud, si se encontrare completa la documentación, el Ministerio de Salud o la Entidad en quien éste delegue, según el caso, ordenará la práctica de una visita de inspección al establecimiento correspondiente, con el

objeto de constatar las condiciones sanitarias, técnicas y de dotación indispensables para su funcionamiento, así como el cumplimiento de los requisitos que para cada caso se establecen en el presente Decreto.

Parágrafo. De la visita de inspección se levantará un acta que será suscrita por el funcionario o funcionarios que la practiquen, quienes, por separado, con fundamento en ella emitirán concepto favorable o desfavorable para la expedición de la licencia.

Artículo 388. Las Resoluciones mediante las cuales se concede o niega una licencia son susceptibles de los recursos que sean procedentes de acuerdo con los establecidos por el Decreto 2733 de 1959.

Parágrafo. Los recursos a que se refiere el presente artículo, de conformidad con el artículo 4° de la Ley 45 de 1946, se concederán en el efecto devolutivo.

Artículo 389. Las licencias sanitarias de Funcionamiento se otorgarán para periodos de cinco (5) años contados a partir de la fecha de ejecutoria de la resolución correspondiente y podrán renovable por periodos iguales.

Artículo 390. Las Licencias sanitarias de funcionamiento caducan al vencimiento del término para el cual fueron otorgadas, salvo que se haya solicitado su renovación con no menos de sesenta (60) días calendario de antelación a la fecha de su vencimiento.

Artículo 391. Caducada la licencia, el titular podrá solicitar el otorgamiento de otra, cumpliendo los requisitos y el procedimiento señalados para la expedición de una nueva.

Artículo 392. El número de cualesquiera de las licencias sanitarias a que se refiere el presente capítulo será distinto del de la Resolución por medio de la cual se otorga.

Parágrafo. El Ministerio de Salud señalará el sistema para la numeración de las licencias a fin de que su identificación se mantenga en los casos de renovación.

TITULO V

DE LA VIGILANCIA, EL CONTROL Y LAS SANCIONES

CAPITULO I

De las medidas preventivas y de seguridad y de la vigilancia y control epidemiológico

Artículo 393. Corresponde al Ministerio de Salud ejercer la vigilancia y control de carácter general indispensables y tomar las medidas de prevención necesarias para dar cumplimiento a las disposiciones del presente Decreto.

Artículo 394. Corresponde a los Servicios Seccionales de Salud, ejercer el control e inspección indispensables para que se cumplan de manera permanente los requisitos y prescripciones que para cada caso en particular se establecen en el presente Decreto, sin perjuicio de que el Ministerio de Salud, cuando lo considere indispensable, pueda llevar a cabo estas acciones específicas de control.

Artículo 395. Las autoridades sanitarias competentes podrán tomar las medidas de seguridad o preventivas que consideren convenientes, de conformidad con lo

establecido en los artículos 576 y 591 de la Ley 09 de 1979.

Parágrafo. Las medidas a que se refiere el presente artículo serán de inmediata ejecución, tendrán carácter preventivo y transitorio y se aplicarán sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar.

Artículo 396. El control y vigilancia y carácter epidemiológico se ejercerá en desarrollo de la Ley 09 de 1979 y sus disposiciones reglamentarias.

Artículo 397. En caso de sospecha de zoonosis, la autoridad sanitaria competente, podrá ordenar capturas individuales o masivas de animales sospechosos, para someterlos a observación en sitio adecuado para su eliminación sanitaria o para su tratamiento, lo mismo que podrá ordenar y efectuar vacunaciones cuando lo estime necesario.

Artículo 398. Las autoridades sanitarias competentes podrán:

- a) Ordenar y efectuar las medidas de desinfección, desinsectación o desratización cuando lo estimen conveniente o necesario;
- b) Ordenar la suspensión de trabajos y de servicios cuando impliquen peligro sanitario para los individuos y la comunidad;
- c) Retener o poner en depósito objetos que constituyan riesgos sanitarios para las personas o la comunidad, y
- d) Ordenar la desocupación y el desalojo de establecimientos cuando amenacen la salud de las personas.

Artículo 399. No se permitirá que a los corrales de los mataderos entre ningún animal cuyo transporte no esté amparado por el certificado de movilización expedido por las autoridades competentes del Instituto Colombiano Agropecuario.

Artículo 400. Cuando se presenten casos de enfermedades de declaración obligatoria, de conformidad con el presente Decreto, las autoridades sanitarias deberán dar información inmediata a las autoridades competentes.

Artículo 401. Cuando quiera que se presenten casos de enfermedades infecto-contagiosas, se procederá a la incineración del animal enfermo, la desinfección rigurosa de corrales y la notificación de la Oficina de Sanidad Animal del Instituto Colombiano Agropecuario, sin perjuicio de las conductas previstas para casos especiales en el presente Decreto.

Artículo 402. Los animales Que a la inspección ante-mortem, resulten sospechosos de padecer cualquier enfermedad que sea causa del decomiso total o parcial. se identificarán claramente y se trasladarán al corral de observación a fin de que por parte del Médico Veterinario Inspector se haga la evaluación correspondiente y se determine el destino final.

Artículo 403. Las carnes y vísceras de los animales rechazados como consecuencia del examen ante-mortem, no podrán ser llevadas a ninguna área del matadero distinta de la sala de necropsias, el incinerador o la sala de proceso industrial, según el caso.

Artículo 404. Prohibiese la salida de los mataderos de cualquier animal decomisado o clasificado como sospechoso.

Artículo 405. El sacrificio e inutilización de animales o productos deberá ser

supervisado por las autoridades sanitarias.

Artículo 406. Prohibiese sacrificar cualquier animal sospechoso sin la presencia del Médico Veterinario Inspector o del Inspector Sanitaria Auxiliar.

Artículo 407. Las actividades o medios con los cuales se busque enmascarar un problema de carácter sanitario o una afección de los animales, así como engañar al Médico Veterinario Inspector o al Inspector Sanitario Auxiliar sobre el grado de salubridad de cualquier animal de abasto público, acarrearán para los infractores las sanciones previstas en el presente Decreto.

CAPITULO II

De las sanciones

Artículo 408. De conformidad con la Ley 09 de 1979, el incumplimiento o violación de las disposiciones del presente Decreto acarrea para los infractores las siguientes sanciones administrativas:

- a) Amonestación escrita;
- b) Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales, al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución;
- c) Decomiso de productos u otra medida que impida su utilización;
- d) Suspensión de la licencia sanitaria de funcionamiento a que se refiere el presente Decreto, hasta por un (1) año;

e) Cancelación de la licencia sanitaria a que se refiere el presente Decreto;

f) Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo.

Parágrafo. La sanción consistente en la suspensión o cancelación de una licencia sanitaria de funcionamiento, Implica el cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo según el caso.

Artículo 409. Las sanciones establecidas en el artículo anterior podrán ser impuestas por la autoridad sanitaria a la cual compete el otorgamiento de la correspondiente licencia sanitaria de Funcionamiento.

Artículo 410. Las sanciones administrativas que impongan las autoridades sanitaria no eximen a los infractores de la responsabilidad civil, penal o de otro orden a que haya lugar.

Artículo 411. Las resoluciones mediante las cuales se impone una sanción, son susceptibles de los recursos de reposición y apelación a que haya lugar de conformidad con el Decreto No 2733 de 1959.

Artículo 412. En las resoluciones mediante las cuales se impone una sanción, deberá indicarse en la parte motiva, el número de la resolución del Ministerio de Salud mediante la cual se confiere la delegación correspondiente.

Artículo 413. Los recursos de reposición y apelación a que se refiere el presente Capítulo se concederán de conformidad con el artículo 4° de la Ley 45 de 1946 en el efecto devolutivo.

Artículo 414. El pago de las multas no exime al infractor de la ejecución de la obra, obras o medidas de carácter sanitario que hayan sido ordenadas por la autoridad sanitaria responsable del control.

Artículo 415. Las sumas recaudadas por concepto de las multas a que se refiere el presente Decreto, serán destinadas por la autoridad sanitaria correspondiente, a programas de fortalecimiento, promoción, educación, vigilancia y control que se consideren de conveniencia para la comunidad en materia de saneamiento.

Artículo 416. Cuando del incumplimiento de las disposiciones contenidas en el presente Decreto se derivan riesgos para la salud de las personas, deberá darse publicidad a tal hecho para prevenir a la comunidad.

Artículo 417. El Ministerio de Salud y los Servicios Seccionales de Salud según el caso, podrán conceder a los interesados plazos hasta por doce (12) meses, contados a partir de la fecha de vigencia de presente Decreto para que se ajusten al cumplimiento de los requisitos exigidos.

Artículo 418. El presente Decreto rige a partir de la fecha de su expedición y deroga las disposiciones que le sean contrarias.

Comuníquese, publíquese y cúmplase.

Dado en Bogotá, D:E:, a 2 de agosto de 1982.

JULIO CESAR TURBAY AYALA

El Ministro de Agricultura,
Luis Fernando Londoño Capurro.

El Ministro de Salud,
Alfonso Jaramillo Salazar.

Anexo 2 DECRETO 1036 DE 1991 (abril 18)
Diario Oficial No. 39.805, de 23 de abril de 1991

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA

Por el cual se subroga el capítulo I del título I del decreto 2278 de agosto 2 de 1982.

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA,

en uso de las facultades que le confieren el ordinal tercero del artículo 120 de la Constitución Política y la Ley 09 de 1979,

DECRETA:

ARTÍCULO 1o. Subrógase el Capítulo I del Título I del Decreto número 2278 de agosto 2 de 1982, el cual quedará en los siguientes términos:

TITULO I.

**DE LOS MATADEROS DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO, DISTINTOS DE
LOS DE AVES, Y SU FUNCIONAMIENTO.**

CAPITULO I.

DE LA CLASIFICACION DE LOS MATADEROS Y SUS REQUISITOS.

ARTÍCULO 28. Los mataderos de animales para consumo humano, en razón de la especie que en ellos se sacrifique, se clasifican de la siguiente manera:

- a) De bovinos.
- b) De porcinos.
- c) De ovinos.
- d) De caprinos.
- e) De conejos y animales producto de la caza.
- f) De équidos.
- g) De otras especies que el Ministerio de Salud declare para el consumo humano.

PARÁGRAFO. El Ministerio de Salud podrá autorizar el funcionamiento de los mataderos de animales para consumo humano para una o más especies y señalar las condiciones en que puedan llevarse a cabo las distintas clases de operaciones y procedimientos.

ARTÍCULO 29. Los mataderos de animales para consumo humano, distintos a los de aves, por razón de su capacidad de sacrificio y disponibilidades técnicas y de dotación, se clasifican de la siguiente manera:

- Clase I

- Clase II
- Clase III
- Clase IV
- Mínimos.

MATADEROS CLASE I.

ARTÍCULO 30. Los mataderos Clase I deberán tener capacidad instalada para sacrificar 480 o más reses y 400 o más cerdos, en turnos de 8 horas, de conformidad con los requerimientos del Decreto 2278 de 1982.

PARÁGRAFO. El Ministerio de Salud podrá clasificar como mataderos Clase I, aquellos que sin tener la capacidad de sacrificio a que se refiere el presente artículo, reúnan la totalidad de los demás requisitos técnicos, de dotación y funcionamiento señalados en el Decreto 2278 de 1982, para dicha clase.

ARTÍCULO 31. Además de los requisitos establecidos en los Decretos 2278 de 1982 y 1594 de 1984, los mataderos Clase I, deberán disponer de las siguientes áreas, dependencias y equipos básicos para su funcionamiento:

1. Área de protección sanitaria;
2. Vías de acceso y patios de maniobra, cargue y descargue;
3. Corrales de llegada;

4. Corrales de sacrificio;
5. Corral de observación;
6. Zona de lavado y desinfección de vehículos;
7. Báscula para ganado en pie;
8. Baño para ganado en pie;
9. Sala de oreo y cuarteo;
10. Sala de sacrificio, según especies;
11. Sala de deshuese y empaque, cuando estas acciones se realicen en la planta;
12. Sistema de refrigeración;
13. Area para canales retenidas;
14. Sala de necrópsia o matadero sanitario;
15. Horno crematorio o incinerador;
16. Sección especial para procesamiento y empaque de subproductos;
17. Sección de calderas y compresores;

18. Depósito para decomiso;
19. Sistema aéreo para sacrificio y faenamiento;
20. Area y equipo para escaldado de cerdos;
21. Sala aislada para lavado y preparación de vísceras blancas;
22. Sala refrigerada para almacenamiento de vísceras blancas y rojas;
23. Area para proceso y almacenamiento de cabezas;
24. Area para escaldado y almacenamiento de patas;
25. Sala para pieles;
26. Báscula de riel para pesaje de las canales;
27. Sistema para almacenamiento de estiércol;
28. Oficina de inspección médico-veterinaria;
29. Sistema de tratamiento de aguas residuales;
30. Tanque de reserva de agua potable;
31. Almacén y bodegas;
32. Oficinas o dependencias administrativas;

33. Area para servicios varios y mantenimiento;

34. Servicios sanitarios y vestideros;

35. Cafetería.

MATADEROS CLASE II.

ARTÍCULO 32. Los mataderos Clase II deberán tener capacidad instalada para el sacrificio de 320 o más reses y 240 o más cerdos, en turnos de 8 horas.

ARTÍCULO 33. Cumplirán con los requisitos señalados en los Decretos números 2278 de 1982 y 1594 de 1984 para los mataderos Clase I, con las siguientes excepciones:

a) Sala de cuarteo y deshuese;

b) Zona de lavado y desinfección de vehículos, pero tendrán sistema de desinfección, bomba manual u otro;

c) Sala de necropsia;

d) Sala de subproductos a excepción de la de proceso de sangre.

PARÁGRAFO. El Ministerio de Salud podrá clasificar como mataderos Clase II

aquellos que sin tener la capacidad de sacrificio a que se refiere el presente artículo, reúnan la totalidad de los demás requisitos técnicos, de dotación y funcionamiento señalados en el Decreto 2278 de 1982, para dicha clase.

MATADEROS CLASE III.

ARTÍCULO 34. Los mataderos Clase III deberán tener una capacidad instalada para sacrificar 160 o más reses y 120 o más cerdos en turno de 8 horas, de conformidad con el Decreto 2278 de 1982.

ARTÍCULO 35. Cumplirán con los requisitos generales señalados en los Decretos 2278 de 1982 y 1594 de 1984, y deberán disponer de las siguientes áreas y equipos básicos para su funcionamiento:

1. Area de protección sanitaria;
2. Vías de acceso, patio de maniobras, cargue y descargue;
3. Desembarcadero y corrales de sacrificio;
4. Báscula para pesaje de ganado en pie;
5. Salas de sacrificio;
6. Redes aéreas para sacrificio y faenado de los animales;
7. Area aislada para lavado, preparación y almacenamiento de vísceras blancas;
8. Area de almacenamiento de vísceras rojas;

9. Depósito para decomisos;
10. Area de cabezas y patas;
11. Area para almacenamiento de pieles;
12. Sistema adecuado para tratamiento primario y eliminación de aguas residuales;
13. Estercolero;
14. Tanque de reserva de agua potable;
15. Oficina de inspección médico - veterinaria;
16. Oficinas o dependencias administrativas;
17. Servicios sanitarios y vestideros;
18. Area para servicios varios y mantenimiento.

MATADEROS CLASE IV.

ARTÍCULO 36. Los mataderos Clase IV deberán tener una capacidad instalada para el sacrificio de 40 reses y 40 cerdos, en turno de 8 horas.

ARTÍCULO 37. Cumplirán con los requisitos generales estipulados en los Decretos 2278 de 1982 y 1594 de 1984, y deberán disponer de las siguientes

áreas:

1. Area de protección sanitaria;
2. Vías de acceso, y zona de cargue y descargue;
3. Corrales de sacrificio;
4. Sala de sacrificio separada según especie;
5. Red aérea para el sacrificio y faenado de los animales;
6. Area para proceso de vísceras blancas;
7. Area para cabezas y patas;
8. Area para almacenamiento de pieles;
9. Estercolero;
10. Sistema de tratamiento de aguas residuales;
11. Tanque(s) para reserva de agua potable;
12. Oficina administrativa y de inspección;
13. Unidad sanitaria y vestidero.

ARTÍCULO 38. Los mataderos Clase IV deberán estar dotados del siguiente

equipo mínimo:

1. Trampa de aturdimiento;
2. Puntilla de aturdimiento;
3. Polipastos eléctricos o manuales para izado de reses y de cerdos;
4. Redes aéreas para sacrificio y faenado de reses y cerdos;
5. Grilletes o troles con esparrancador para bovinos y cerdos;
6. Plataformas de niveles;
7. Tasajeras y ganchos para vísceras rojas;
8. Tasajeras y ganchos para cuartos de canal;
9. Vaciadero de panzas y mesones de material inalterable para lavado y proceso de vísceras blancas;
10. Pinza eléctrica u otro sistema para aturdir cerdos;
11. Equipo de gas para el chamuscado de cerdos;
12. Tanque escaldador de estómagos de bovinos.

MATADEROS MINIMOS.

ARTÍCULO 39. Los mataderos Mínimos se establecerán en poblaciones hasta de 2.000 habitantes, con capacidad instalada para el sacrificio de 2 reses y 2 cerdos hora, en red aérea y puestos fijos.

ARTÍCULO 40. Además de los requisitos establecidos en el Decreto número 2278 de 1982, deberán disponer de las siguientes áreas y equipos:

1. Vía de acceso y zona de cargue y descargue;
2. Corrales de sacrificio para reses y cerdos;
3. Sala de sacrificio;
4. Trampa para aturdimiento de reses;
5. Puntilla de aturdimiento;
6. Polipasto(s) manuales para el izado de los animales;
7. Red aérea para sangría y proceso de reses y cerdos;
8. Plataforma de niveles;
9. Grilletes con esparrancador para bovinos y porcinos;
10. Area para proceso de vísceras blancas, cabezas y patas;
11. Area para almacenamiento de pieles y decomisos;

12. Tasajeras y ganchos para vísceras rojas;
13. Tasajeras y ganchos para colgar los cuartos de canal;
14. Aturdidor para cerdos;
15. Equipo para chamuscado de cerdos;
16. Tanque de reserva de agua;
17. Unidad sanitaria;
18. Tanque séptico;
19. Estercolero.

PROCEDENCIA Y DESTINO DE LA CARNE.

ARTÍCULO 41. La carne procedente de los mataderos Clase I

podrá destinarse:

- a) Para la exportación.
- b) Para el consumo nacional.

ARTÍCULO 42. La carne procedente de los mataderos Clase II podrá destinarse para el consumo en todo el territorio nacional.

ARTÍCULO 43. La carne procedente de los mataderos Clase III, Clase IV y Mínimos, sólo podrá destinarse para comercialización y consumo dentro de la jurisdicción de la localidad donde esté situado el matadero, salvo en aquellos casos en que los municipios asociados, de conformidad a las leyes vigentes, decidan construir, administrar y/o utilizar algunos de estos mataderos en las áreas de sus jurisdicciones para beneficio común.

ARTÍCULO 2o. En los términos anteriores queda subrogado el Capítulo I del Título I del Decreto 2278 de agosto 2 de 1982.

ARTÍCULO 3o. El presente Decreto rige a partir de su publicación y deroga todas las disposiciones que le sean contrarias.

COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE,

Dado en Bogotá, D.E., a 18 abril de 1991.

CESAR GAVIRIA TRUJILLO

El Ministro de Salud,

CAMILO GONZALEZ POSSO.

DECRETO 1036 DE 1991

(abril 18)

Diario Oficial No. 39.805, de 23 de abril de 1991

MINISTERIO DE SALUD PUBLICA

Por el cual se subroga el capítulo I del título I del decreto 2278 de agosto 2 de 1982.

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA,

en uso de las facultades que le confieren el ordinal tercero del artículo 120 de la Constitución Política y la Ley 09 de 1979,

DECRETA:

ARTÍCULO 1o. Subrógase el Capítulo I del Título I del Decreto número 2278 de agosto 2 de 1982, el cual quedará en los siguientes términos:

TITULO I.

**DE LOS MATADEROS DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO, DISTINTOS DE
LOS DE AVES, Y SU FUNCIONAMIENTO.**

CAPITULO I.

DE LA CLASIFICACION DE LOS MATADEROS Y SUS REQUISITOS.

ARTÍCULO 28. Los mataderos de animales para consumo humano, en razón de la especie que en ellos se sacrifique, se clasifican de la siguiente manera:

- a) De bovinos.
- b) De porcinos.
- c) De ovinos.
- d) De caprinos.
- e) De conejos y animales producto de la caza.
- f) De équidos.
- g) De otras especies que el Ministerio de Salud declare para el consumo humano.

PARÁGRAFO. El Ministerio de Salud podrá autorizar el funcionamiento de los mataderos de animales para consumo humano para una o más especies y señalar las condiciones en que puedan llevarse a cabo las distintas clases de operaciones y procedimientos.

ARTÍCULO 29. Los mataderos de animales para consumo humano, distintos a los de aves, por razón de su capacidad de sacrificio y disponibilidades técnicas y de dotación, se clasifican de la siguiente manera:

- Clase I
- Clase II
- Clase III
- Clase IV
- Mínimos.

MATADEROS CLASE I.

ARTÍCULO 30. Los mataderos Clase I deberán tener capacidad instalada para sacrificar 480 o más reses y 400 o más cerdos, en turnos de 8 horas, de conformidad con los requerimientos del Decreto 2278 de 1982.

PARÁGRAFO. El Ministerio de Salud podrá clasificar como mataderos Clase I, aquellos que sin tener la capacidad de sacrificio a que se refiere el presente artículo, reúnan la totalidad de los demás requisitos técnicos, de dotación y funcionamiento señalados en el Decreto 2278 de 1982, para dicha clase.

ARTÍCULO 31. Además de los requisitos establecidos en los Decretos 2278 de 1982 y 1594 de 1984, los mataderos Clase I, deberán disponer de las siguientes áreas, dependencias y equipos básicos para su funcionamiento:

1. Área de protección sanitaria;
2. Vías de acceso y patios de maniobra, cargue y descargue;

3. Corrales de llegada;
4. Corrales de sacrificio;
5. Corral de observación;
6. Zona de lavado y desinfección de vehículos;
7. Báscula para ganado en pie;
8. Baño para ganado en pie;
9. Sala de oreo y cuarteo;
10. Sala de sacrificio, según especies;
11. Sala de deshuese y empaque, cuando estas acciones se realicen en la planta;
12. Sistema de refrigeración;
13. Area para canales retenidas;
14. Sala de necrópsia o matadero sanitario;
15. Horno crematorio o incinerador;
16. Sección especial para procesamiento y empaque de subproductos;
17. Sección de calderas y compresores;

18. Depósito para decomiso;
19. Sistema aéreo para sacrificio y faenamiento;
20. Area y equipo para escaldado de cerdos;
21. Sala aislada para lavado y preparación de vísceras blancas;
22. Sala refrigerada para almacenamiento de vísceras blancas y rojas;
23. Area para proceso y almacenamiento de cabezas;
24. Area para escaldado y almacenamiento de patas;
25. Sala para pieles;
26. Báscula de riel para pesaje de las canales;
27. Sistema para almacenamiento de estiércol;
28. Oficina de inspección médico-veterinaria;
29. Sistema de tratamiento de aguas residuales;
30. Tanque de reserva de agua potable;
31. Almacén y bodegas;

- 32. Oficinas o dependencias administrativas;
- 33. Area para servicios varios y mantenimiento;
- 34. Servicios sanitarios y vestideros;
- 35. Cafetería.

MATADEROS CLASE II.

ARTÍCULO 32. Los mataderos Clase II deberán tener capacidad instalada para el sacrificio de 320 o más reses y 240 o más cerdos, en turnos de 8 horas.

ARTÍCULO 33. Cumplirán con los requisitos señalados en los Decretos números 2278 de 1982 y 1594 de 1984 para los mataderos Clase I, con las siguientes excepciones:

- a) Sala de cuarteo y deshuese;
- b) Zona de lavado y desinfección de vehículos, pero tendrán sistema de desinfección, bomba manual u otro;
- c) Sala de necrópsia;
- d) Sala de subproductos a excepción de la de proceso de sangre.

PARÁGRAFO. El Ministerio de Salud podrá clasificar como mataderos Clase II aquellos que sin tener la capacidad de sacrificio a que se refiere el presente artículo, reúnan la totalidad de los demás requisitos técnicos, de dotación y funcionamiento señalados en el Decreto 2278 de 1982, para dicha clase.

MATADEROS CLASE III.

ARTÍCULO 34. Los mataderos Clase III deberán tener una capacidad instalada para sacrificar 160 o más reses y 120 o más cerdos en turno de 8 horas, de conformidad con el Decreto 2278 de 1982.

ARTÍCULO 35. Cumplirán con los requisitos generales señalados en los Decretos 2278 de 1982 y 1594 de 1984, y deberán disponer de las siguientes áreas y equipos básicos para su funcionamiento:

1. Area de protección sanitaria;
2. Vías de acceso, patio de maniobras, cargue y descargue;
3. Desembarcadero y corrales de sacrificio;
4. Báscula para pesaje de ganado en pie;
5. Salas de sacrificio;
6. Redes aéreas para sacrificio y faenado de los animales;
7. Area aislada para lavado, preparación y almacenamiento de vísceras blancas;

8. Area de almacenamiento de vísceras rojas;
9. Depósito para decomisos;
10. Area de cabezas y patas;
11. Area para almacenamiento de pieles;
12. Sistema adecuado para tratamiento primario y eliminación de aguas residuales;
13. Estercolero;
14. Tanque de reserva de agua potable;
15. Oficina de inspección médico - veterinaria;
16. Oficinas o dependencias administrativas;
17. Servicios sanitarios y vestideros;
18. Area para servicios varios y mantenimiento.

MATADEROS CLASE IV.

ARTÍCULO 36. Los mataderos Clase IV deberán tener una capacidad instalada para el sacrificio de 40 reses y 40 cerdos, en turno de 8 horas.

ARTÍCULO 37. Cumplirán con los requisitos generales estipulados en los

Decretos 2278 de 1982 y 1594 de 1984, y deberán disponer de las siguientes áreas:

1. Area de protección sanitaria;
2. Vías de acceso, y zona de cargue y descargue;
3. Corrales de sacrificio;
4. Sala de sacrificio separada según especie;
5. Red aérea para el sacrificio y faenado de los animales;
6. Area para proceso de vísceras blancas;
7. Area para cabezas y patas;
8. Area para almacenamiento de pieles;
9. Estercolero;
10. Sistema de tratamiento de aguas residuales;
11. Tanque(s) para reserva de agua potable;
12. Oficina administrativa y de inspección;
13. Unidad sanitaria y vestidero.

ARTÍCULO 38. Los mataderos Clase IV deberán estar dotados del siguiente equipo mínimo:

1. Trampa de aturdimiento;
2. Puntilla de aturdimiento;
3. Polipastos eléctricos o manuales para izado de reses y de cerdos;
4. Redes aéreas para sacrificio y faenado de reses y cerdos;
5. Grilletes o troles con esparrancador para bovinos y cerdos;
6. Plataformas de niveles;
7. Tasajeras y ganchos para vísceras rojas;
8. Tasajeras y ganchos para cuartos de canal;
9. Vaciadero de panzas y mesones de material inalterable para lavado y proceso de vísceras blancas;
10. Pinza eléctrica u otro sistema para aturdir cerdos;
11. Equipo de gas para el chamuscado de cerdos;
12. Tanque escaldador de estómagos de bovinos.

MATADEROS MINIMOS.

ARTÍCULO 39. Los mataderos Mínimos se establecerán en poblaciones hasta de 2.000 habitantes, con capacidad instalada para el sacrificio de 2 reses y 2 cerdos hora, en red aérea y puestos fijos.

ARTÍCULO 40. Además de los requisitos establecidos en el Decreto número 2278 de 1982, deberán disponer de las siguientes áreas y equipos:

1. Vía de acceso y zona de cargue y descargue;
2. Corrales de sacrificio para reses y cerdos;
3. Sala de sacrificio;
4. Trampa para aturdimiento de reses;
5. Puntilla de aturdimiento;
6. Polipasto(s) manuales para el izado de los animales;
7. Red aérea para sangría y proceso de reses y cerdos;
8. Plataforma de niveles;
9. Grilletes con esparrancador para bovinos y porcinos;
10. Area para proceso de vísceras blancas, cabezas y patas;
11. Area para almacenamiento de pieles y decomisos;

12. Tasajeras y ganchos para vísceras rojas;
13. Tasajeras y ganchos para colgar los cuartos de canal;
14. Aturdidor para cerdos;
15. Equipo para chamuscado de cerdos;
16. Tanque de reserva de agua;
17. Unidad sanitaria;
18. Tanque séptico;
19. Estercolero.

PROCEDENCIA Y DESTINO DE LA CARNE.

ARTÍCULO 41. La carne procedente de los mataderos Clase I

podrá destinarse:

- a) Para la exportación.
- b) Para el consumo nacional.

ARTÍCULO 42. La carne procedente de los mataderos Clase II podrá destinarse para el consumo en todo el territorio nacional.

ARTÍCULO 43. La carne procedente de los mataderos Clase III, Clase IV y Mínimos, sólo podrá destinarse para comercialización y consumo dentro de la jurisdicción de la localidad donde esté situado el matadero, salvo en aquellos casos en que los municipios asociados, de conformidad a las leyes vigentes, decidan construir, administrar y/o utilizar algunos de estos mataderos en las áreas de sus jurisdicciones para beneficio común.

ARTÍCULO 2o. En los términos anteriores queda subrogado el Capítulo I del Título I del Decreto 2278 de agosto 2 de 1982.

ARTÍCULO 3o. El presente Decreto rige a partir de su publicación y deroga todas las disposiciones que le sean contrarias.

COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE,

Dado en Bogotá, D.E., a 18 abril de 1991.

CESAR GAVIRIA TRUJILLO

El Ministro de Salud,

CAMILO GONZALEZ POSSO.

Anexo 3 INFORMACIÓN GENERAL DEL MUNICIPIO DE UTICA

Nombre del municipio: Utica

NIT: 899999407-3

Código DANE: 25851

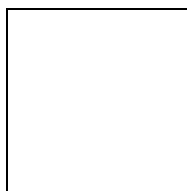
Gentilicio: Uticense

Escudo:



Lo mas representativo de nuestro escudo es el cóndor de los andes emblema Nacional que habita en nuestra Región, los complementa la estructura de nuestro antiguo puente sobre el Río Negro, el azul representa el cielo

Bandera:



Se encuentra caracterizada con los colores rojos blanco y verde

HISTORIA

Fecha de fundación: 24 de diciembre de 1863

Nombre del (los) fundador (es): Calixto y Anselmo Gaitán

Reseña histórica:

Las tierras de Útica fueron exploradas desde los tiempos de la conquista, cuando por los lados del Río Negro viajaban entre el Bajo Magdalena y Santafé de Bogotá las expediciones conquistadoras. Sus primitivos pobladores fueron Los Panches. A mediados del siglo XIX se fundó en lo que es hoy Útica un caserío llamado salinas, por los hermanos Calixto y Anselmo Gaitán, oriundos de La Palma, célebres políticos liberales que operaban en permanente contienda con los conservadores de La Peña y Quebradanegra. A dicho caserío, que tuvo asiento en el actual barrio de “Pueblo Viejo”, se le dio el nombre de Salinas en razón de las fuentes termales y azufradas allí existentes.

Por aquellos Manuel Murillo Toro tenía allí la hacienda de “Curapo”, donde vivió varios años y escribió sus memorias. Él era un hombre de vasta cultura, como admirador de los nombres nativos, hizo que a la naciente población se le diese el nombre de Útica; el nuevo poblado fue reconocido oficialmente por ley, el 24 de diciembre de 1863. Nuestra población tuvo el mayor auge turístico y económico en las décadas de 1920 a 1960.

Siendo escogido por sus aguas, su clima, su tranquilidad y el calor de su gente, por grandes personajes ilustres de la nación como el señor Presidente Laureano Gómez quien tuvo su quinta de descanso llamada “Tranquilandia”. Muestra de ésta época de desarrollo fueron sus hoteles como el Hotel Venecia, Río Negro, El Prado y El Danubio, además de los balnearios sobre el Río Negro, Quebrada Negra, etc.

GEOGRAFÍA

UBICACION GEOGRAFICA

El municipio de Útica, se localiza al noroeste del Departamento de Cundinamarca, en la Provincia del Gualivá, con una altura que oscila entre los 400 a 1600 metros sobre el nivel del mar.

EXTREMO	COORDENADA NORTE	COORDENADA ESTE
NORTE	1.074.000	957.000
SUR	1.058.000	958.000
ESTE	1.069.000	961.000
OESTE	1.059.000	950.000

LIMITES GEOGRAFICOS

Se encuentran determinados de una manera general así:

Norte: Se inicia a partir del punto cuyas coordenadas aproximadas son 954.000 Este y 1.073.000 Norte, en el punto de unión de los ríos Patá y Zumbe, el cual es su límite natural, además de ser el punto de encuentro entre los municipios de La Palma y Caparrapí; hasta el punto de coordenadas aproximadas 957.200 Este y 1.073.400 Norte, en el punto de encuentro por los municipios de La Palma y La Peña.

Sur: Limita con el municipio de Quebradanegra. Se inicia en el punto de coordenadas aproximada 950.400 Este y 1.059.300 Norte; en este punto están los municipios de Guaduas y Quebradanegra, a lo largo de la Quebrada La Papaya hasta el cruce de esta con la Quebrada La Negra, donde sigue su trayectoria hasta el punto denominado La Arboleda, a continuación con línea quebrada y

como límite los predios pertenecientes a La Abuelita y Vigual, hasta la Cañada Jucual, que vuelve a ser su límite natural hasta el cruce con el Río Negro que continúa su surco hasta la Inspección de Policía de Tobia, punto en el cual se encuentran los municipios de Quebradanegra, Nimaima y La Peña.

Este: Limita con Caparrapí y Guaduas, con el primero a partir del punto de coordenadas aproximadas 954.000 Este y 1.073.000 Norte, en el sitio donde se encuentra la unión del Río Patá con el Río Zumbe, y donde se encuentran los municipios de La Palma y Caparrapí. A continuación sigue el curso del Río Patá hasta su desembocadura en el Río Negro, que es el punto donde se encuentran los municipios de Caparrapí y Guaduas; posteriormente sigue en línea quebrada a lo largo de la Cuchilla Hombre Parado hasta el punto de coordenadas aproximadas 950.400 Este y 1.059.300 Norte donde se encuentran los municipios de Quebradanegra y Guaduas.

Oeste: A partir del punto de coordenadas aproximadas 957.200 Este y 1.073.400 Norte en la unión del municipio de La Palma y La Peña, en línea quebrada a través de la Cuchilla Guaduales y El Pintado, quebradas Turtur, Terama y Galindo; Loma Guadual y Verde, hasta la Inspección de Policía de Tobia.

Extensión total: 92.33 Km²

Extensión área urbana: 90.29 Km²

Extensión área rural: 2.04 Km²

Altitud de la cabecera municipal (metros sobre el nivel del mar): 499

Temperatura media: 24° C

Distancia de referencia: 92

ECONOMÍA

La economía Municipal se fundamenta principalmente en:

Zona Rural: La Tendencia es Agropecuaria: En donde se destaca el cultivo de caña y la Ganadería.

La comercialización de los productos agrícolas se caracteriza por:

Panela: Mantiene oferta estable todo el año, oscilando los precios en relación a la oferta local, regional y nacional; presenta bajas productividades. La mayor parte de la oferta se realiza en Bogotá y parte en las costas a través de Villeta, también se dan algunas transacciones en menor escala con Guaduas, La Palma, Caparrapí y La Peña. La compra se realiza en el parque principal del municipio los días domingos.

Maíz: La producción ha perdido peso en los últimos años, se realiza especialmente en unidades de menos de 20 Ha Producción pecuaria. Los renglones específicos de mayor desarrollo relativo son los relacionados de ganadería de carne y de leche

Zona Urbana: La Economía se fundamenta en el Turismo y comercio

El patrimonio natural del municipio de Útica, se puede dividir en tres aspectos: su riqueza natural, representada en la flora, la fauna y el recurso hídrico, los cuales tratan los aspectos biológicos; su clima que lo convierte en un potencial turístico y de hecho así ha ocurrido en el pasado, y sus sitios de interés turístico que están relacionados con los dos primeros, que en conjunto conforman el paisaje de la región

VÍAS DE COMUNICACIÓN

Terrestres:

MALLA VIAL URBANA

La malla vial urbana está compuesta por 6600 metros lineales.

MALLA VIAL RURAL

La malla vial del municipio a nivel veredal, cuenta con una serie de caminos carreteables y de herradura que comunican todas las veredas entre sí con el casco urbano, puesto que se hace necesaria la venta de los productos en la plaza de mercado y a los distribuidores normalmente dentro del mismo casco urbano municipal.