

DECRETO 2278 DE 1982

(agosto 2)

por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 9 de 1979 en cuanto al sacrificio de animales de abasto público o para consumo humano, y el procesamiento, transporte y comercialización de su carne.

Nota 1: Derogado por el Decreto 1500 de 2007, artículo 98.

Nota 2: Derogado parcialmente por el Decreto 4126 de 2005.

Nota 3: Subrogado parcialmente por el Decreto 1036 de 1991.

Nota 4: Modificado por el Decreto 2561 de 1983.

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 transforme animales de abasto público o para consumo humano, será el Médico Veterinario Oficial, cuya presencia será obligatoria en los mataderos de clase 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. Denominase 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. Denomínense 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 équidos se consideran animales de consumo

humano.

Artículo 6. Para los efectos del presente Decreto, entiéndase 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 denominara canal el cuerpo entero de un ave después de insensibilizado, sangrado, desplumado y eviscerado.

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

Artículo 9. Denominase 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. Denomínese 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 a sido autorizada para consumo humano en zonas limitadas y específicas.

Artículo 12. Entiéndase 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 objetivo de volverla inocua para los fines señalados y evitar así riesgos para la salud humana, en casos tales como cisticercosis y cromatosis.

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

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

Artículo 15. Denomínese sacrificio de emergencia, el beneficio necesario de cualquier bovino, porcino, équido, 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. Entiéndase por carne contaminada, aquella que contiene 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. Denomínese retención, la separación de un animal o cualesquiera de sus partes para posterior examen y decisión con respecto a las que motivaron el procedimiento.

Artículo 18. Entiéndase por decomiso, la separación definitiva 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. Denomínese rechazo, la exclusión de cualquier animal de abasto público, sus productos o subproductos, envases equipos o materiales, sin que haya lugar a decomiso, de conformidad con las disposiciones del presente Decreto o las normas especiales sobre control que dicte el Ministerio de Salud.

Artículo 20. Entiéndase por residuos, toda sustancia extraña, incluidos su metabolitos, agentes terapéuticos o profilácticos, que sean objetables o que constituyan 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 radioactivos.

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

Artículo 21. Denomínese 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. Denomínese 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. Denomínese zona limpia de un matadero, el área de la zona de sacrificio en donde 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 entiéndase por agua potable la que al ser consumida por la población humana o animal, no produce efectos nocivos para su salud y reúne los requisitos físicos, químicos y bacteriológicos señalados en las disposiciones legales y reglamentarias sobre la materia.

Artículo 25. Denomínese 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 por que no produce o genera reacciones con otros elementos o sustancias, o por que facilita los procesos de limpieza y desinfección.

Artículo 26. Denomínese 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. Denomínese Inspector Sanitario Auxiliar al funcionario que ha recibido capacitación en inspección sanitaria de mataderos y a sido autorizado por el Ministerio de

Salud o sus entidades delegadas, para colaborar y auxiliar al Médico 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

Nota: Capítulo I subrogado por el Decreto 1036 de 1991, artículo 1º.

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 2278/82.

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 2278/82, 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. Area 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. Área para canales retenidas;
14. Sala de necropsia o matadero sanitario;
15. Horno crematorio o incinerador; (Nota: Ver Decreto 4126 de 2005, artículo 5º).
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. Área 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. Área para proceso y almacenamiento de cabezas;
24. Área 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 2000 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.

Texto inicial: “ 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 el 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 cabo las distintas clases de operaciones y procedimientos, teniendo en cuenta que podrá 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;
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. Área 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. Área para proceso y almacenamiento de cabezas;
25. Área para escaldado y almacenamiento de patas;
26. Sala para recibo y pesaje de pieles;
27. Báscula de rial para pesaje de canales;
28. Sistema para almacenamientos 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. Área 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 requerimientos 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 desinfección de vehículos;
- c) Sala de necropsia;
- d) Laboratorio;
- e) Sala de subproductos a excepción del proceso de sangre;

Matadero 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. Área 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. Área aislada para lavado, preparación y almacenamiento de estómagos y vísceras blancas;
9. Área de almacenamiento de vísceras rojas;
10. Área de cabezas y patas;
11. Sala de 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. Área 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 previamente, asfaltada o empedrada y en el borde exterior tendrá un cerco perimetral que reúna los requisitos señalados en el presente Decreto.

Artículo 45. El cerco perimetral deberá ser construido en ladrillo, 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 dispondrá de drenaje suficiente.

Artículo 47. Los corrales de llegada deberán estar separados según las especies animales para las cuales se destinen. Tendrán sus respectivos desembarcadero 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 a 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 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 desembarcos no podrán 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 (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 la conexión de mangueras destinadas a los usos ordinarios.

Artículo 61. Las canales para desagüe de los corrales estarán ubicadas en su parte extrema, 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 a presión de tres (3) atmósferas y bombas electromecánicas para la aspersion 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, utilizado 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 clase 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 la clase III cuando se sacrifiquen más de cincuenta 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 determinadas 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 antiinsectos 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 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 oC y su capacidad no inferior al volumen máximo 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 oC).

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 obligatoria 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 selección 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 selección de calderas deberá tener la capacidad suficiente para proporcionar agua caliente y vapor a toda la planta. Las calderas deberán disponer de sistemas sanitarios 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 de 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 mismo 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

establezcan en el presente Decreto. Dichas funciones en cuanto se relaciona 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 técnico-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 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 pretenda localizar o 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 pretenden 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 del sistema domiciliario de recolección de basuras, 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.

Diseño

Artículo 98. En el diseño de los mataderos de animales de consumo humano 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 diez 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 y otros parásitos y demás animales distintos de los destinados para sacrificio.

Artículo 102. Tanto el diseño matadero como sus equipos deberán tener las condiciones indispensables para facilitar la supervisión de la higiene de la carne y de 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 efectos 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 1.000 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 Ministro 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 se comuniquen directamente con las áreas o salas en donde se manipule carne. Estarán provistos con puertas o cierre automático y con sistemas de ventilación que comuniquen directamente con el exterior del edificio.

Artículo 109. Los servicios sanitario 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 veinte 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 Le 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 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 listas, sin grietas o hendiduras. Igualmente no ser absorbente y ser resistentes 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 deberán utilizarse exclusivamente con éstos 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 porta cuchillos, 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 mismo un contaminante. Igualmente deberá 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 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 funguicidas, 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 la 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 materia higiénico-sanitario adecuado, dotados de agua potable;
- b) Mecánicos para la protección o recubrimientos 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 seccionar 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 oC, 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 de 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 de 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 mismo requisitos.

Parágrafo. El equipo en las salas de deshuese, corte y empaque, deberá cumplirlos 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 aprobatorio;
- 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 deberá tener una instalación completa de grifos de agua fría y caliente.

Artículo 126. La sala para procesos 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) Máquina 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) Tolla 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 escaladora 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 pasaje de pieles, en los mataderos I y II, deberán estar dotados 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 ésta 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 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 reposo del pelado 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 de sacrificio diario;

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

Artículo 131. . La sección especial para procesamiento de subproductos en matadero 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 y 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 trata de fundir o refinar grasa bovina mediante proceso en seco, no destinada para consumo humano, deberá disponerse el 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 trata 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 primer fase;
- g) Centrífuga número 2, para segunda fase;
- h) Tanque de material inoxidable, con serpentín y vapor, destinado para el almacenamiento de la oleoestearina.

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 deberán 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, carreteras 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 en acero inoxidable u otros materiales autorizados;
- f) Lavamanos y lavaderos con instalación completa de grifos de 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 e 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 se 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 influencia nocivas.

Artículo 149. Un animal o lotes 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 entidad 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 tratamientos 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 este último caso sea posible el 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. Únicamente 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 los casos en 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 sometidas a rigurosa inspección, con el objeto de comprobar su estado sanitario y sólo podrán ser sacrificadas con la autorización del Médico Veterinario Inspector o en su defecto, del Inspector Sanitario.

Artículo 154. Los animales que mueran ante el transporte o en los corrales, cualquiera que sea la causa de su muerte, serán decomisados totalmente por orden del Médico Veterinario Inspector o del 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 o los 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 delegada de éste.

Artículo 157. Cuando se efectúe el decomiso de un animal del 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 obligación 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 período 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 utilice 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 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 apariencia 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 proporcionarse carne apta para el consumo humano;
- b) Aislar para su examen clínico detallado y la practica 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 el aparato digestivo, salivación, rumia, consistencia color de las reses;
- 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 demás;

- 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 índices de enfermedades o estados de anormalidad que justifiquen otro dictamen;
- b) Cuando no se trata 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 de que 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 normal 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 sospecha 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. Modificado por el Decreto 2561 de 1983, artículo 1º. El Ministerio de Agricultura teniendo en cuenta los ciclos ganaderos u otros factores que afectan o puedan afectar la producción bovina nacional, podrá prohibir el sacrificio de hembras aptas para la cría.

Texto inicial del 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 identificará 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 de 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 del carbunco bacteriano, el Médico Veterinario Inspector dictaminará el

decomiso total del animal infectado 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 epitelioma 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 decomiso 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 decomiso 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 decomiso 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 oC y los ovinos y caprinos que presenten temperatura rectal superior a 42 oC.

Parágrafo. Los animales que presenten temperatura rectal inferior a 37 oC 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 podrá 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 actos 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 transmitible, o si presenta un estado anormal que solo 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 de 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. Entiéndase 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 estudio 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.

Artículo 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. Autorícense 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 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 presentarla 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 desollados 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 rojas y blancas deberán procesarse y lavarse en áreas totalmente separadas, de conformidad con el presente Decreto.

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

Artículo 211. 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 fetales 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 pene deberá retirarse de la canal.

Artículo 214. La carne y los despojos comestibles se lavarán 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, 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 de sangrarlo, desollarlo, eviscerarlo y cuartearlo.

CAPÍTULO 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 clase 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 y diferenciales.

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

- a) El conjunto de cabeza y lengua;
- b) La superficie interna y externa de la canal;
- c) Las vísceras abdominales y pélvicas;
- d) Las vísceras torácicas;
- e) Los nódulos 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 realizada por operarios idóneos del matadero, teniendo en cuenta los límites permisibles sobre velocidad máxima del 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 puede poner en peligro a 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 al examen del Médico Veterinario Inspector.

Artículo 228. Cuando macroscópicamente no fuere posible hacer un diagnóstico de lesiones, el animal con sus vísceras debe ser enviado al área del 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 y 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, 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 partes, se hará mediante observación macroscópica de los espacios 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 externo 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 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 conductor 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) Aparatos Gastrointestinales: Examen visual y palpación del estómago y los intestinos de los ganglios linfáticos mesentéricos, haciendo incisiones en un número 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) Útero: Cuando quiera que se destine para consumo humano deberá someterse a examen visual, palpación e incisión, y

i) Testículos: Cuando quiera que se destine 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 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. Presentación de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores y parásitos;
6. Limpieza: Se deberá observar la presencia de contaminaciones, residuos de piel, pelos,

materia fecal, contenido de 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 esternales;

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

la canal, la superficie cortada deberá ser tratada nítidamente para que presente una imagen no alterada; se tomaran las medidas para que se evite cualquier riesgo de contaminación.

Cabeza y lengua de ovinos 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 realizará 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 en 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;

g) 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; y

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, tejido conjuntivo, huesos y articulaciones; y
9. Los siguientes ganglios linfáticos; prefemoral, inguinal superficial, iliacos externos e internos, preescapular y su praesternales.

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 cabezas 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 examinará 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 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 contaminaciones, residuos de piel, pelos, material fecal, contenido estomacal y otras materias extrañas;
7. Olores: Se detectará 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 ser tratada nítidamente para que presente una imagen no alterada. Igualmente, se tomará 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, atlantales, 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 perigoideos), observando cuidadosamente otras anormalidades.

Vísceras de équidos

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

- a) Se evitará 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 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 detallado 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 lesiones o presencia de abscesos, cirrosis, parasitismo y otras anormalidades;

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 de 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, éxtasis, gangrenas, placas de peyer, desprendimientos de mucosas (saco fundico y zona del cardias), dilataciones y divertículos.

Inspección de canales de équidos

Artículo 258. 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. Coloración de la musculatura, grasa, cartílagos y huesos. Deberá abrirse la cápsula articular para comprobar si se presentan lesiones, en caso de shiguelosis;
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. Las 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 anomalía que 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 partes afectadas, el cual indicará dicha condición mediante la leyenda: Decomiso.

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 subproductos 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, sólo 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 quieran 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 este 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 tratamientos por calor, si no se demuestra bacteremia, caso en el cual la inspección post-mortem deberá hacerse con precauciones especiales.

Artículo 267. La excitación, hipertermia o postración, cuando sea causado por “stress”, sin síntomas de una enfermedad infecciosa aguda, impone al aplazamiento del sacrificio y la repetición de una inspección ante-mortem después de 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 de protozoos en la sangre, imponen el decomiso total de la canal y las vísceras. Cuando no se presenten 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 del 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, imponen 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 de 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 canal y las vísceras;

b) Cuando el 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 la sangría y las condiciones sanitarias del 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 afectados 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 expuestos 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 del 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 cardiaca:

Cuando no es 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, superativa 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 tuberculosos, en los cuales deberá producirse el decomiso total.

Artículo 283. en casos de afecciones del estómago 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 ante-mortem 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. Catarla, 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 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 podrá otorgarse 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 miliar del hígado en los terrenos, 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 en los casos de ocratoxicosis en los cuales se hará el decomiso total.

c) Nefritis leucocíta 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 del 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) Ruptura 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 emancipación 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, ruptura 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) Tricomaniasis, deberá procederse de conformidad con las prescripciones 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). (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 vísceras 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 amerite 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) Calificación 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) Osteoflurosis, 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 éste 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) Eritema 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 y 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. Acompañado de síntomas generales o estados patológicos acusados 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 total 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 en incisiones practicadas en diferentes partes como, corazón, esófago, pilares del diafragma, músculos de la masticación, lengua, en una extensión limitada, 10 centímetros de ancho y en la mayoría de la superficie examinada.

La condena será parcial cuando se compruebe una infestación ligera (reduciendo 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 oC, por quince (15) días.

-Deshuese y troceado de la canal sometiéndola a salmuera, al 30% como mínimo, durante

veintiún (21) días en una cámara fría con una temperatura que no exceda de 0 oC.

Los estómagos, intestinos, grasa, piel y bazo de los canales sometidos 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 y impone el decomiso parcial de los órganos afectados, el cerebro y la médula.

-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 presenten 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 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:

-Dermatobiasis, 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 (*cochlimya 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 generalizado 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 y el decomiso parcial de los órganos afectados;

d) Sarcosporidiosis:

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 encuentre 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, 263, 269, 270, 271, 272, 274, 277, 278, 279, 280 y 281.

Artículo 295. Enfermedades y estados patológicos causados por agentes bacterianos o a

finés:

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 (CL. 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 macroscópico detallado, en especial de órganos linfáticos y serosas. 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 órganos distantes, indicativas de diseminación hematológica, 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 parenquimatosos o perleada en el peritoneo o la pleura y en todos aquellos casos en que el animal haya presentado síntomas febriles en la inspección ante-mortem o esté demasiado 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 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 actinobaculosis:

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 de 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 retención de la canal y las vísceras hasta tanto se obtenga el resultado de laboratorio.

i) (Omphalophlebitis séptica neonatorum), se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.

j) Mal rojo de 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 (vidrio foetus campylobacter fortus), permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso de los órganos afectados.

n) Pasteurelisis, 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 (pasteurella multocida-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) Estreptotricosis (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 procesos 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 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, 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;

h) Leucosis bovina:

1. Lesiones múltiples macroscópicas, imponen el decomiso total de la canal y las vísceras.

i) 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 tienen por objeto señalar una conducta para los casos en que, a pesar de la prohibición consagrada en éste 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. Desórdenes metabólicos o enfermedades debidas a deficiencias e intoxicaciones:

a) Acetonemia bovina, impone el aplazamiento del sacrificio y cuando ello sea posible, el decomiso total.

b) Paresia Pueperal (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 enfrentamiento, 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. Obstruktiva (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 imponen 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, imponen 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. Área de protección sanitaria;
2. Vías de acceso y patios de maniobras, cargue y descargue;
3. Área de recibo, pesaje, clasificación y reposo de aves;
4. Zona de lavado y desinfección de vehículos y guacales;
5. Área de insensibilización y sangría;
6. Área de escaldado de aves, desplume, escaldado de patas y cabezas;
7. Área de evisceración, lavado y enfriamiento;
8. Área de empaque;
9. Área para pesaje y despacho:

10. Área de enfriamiento y congelación.

11. Sala de calderas y planta de emergencia;

12. Área de administración;

13. Área para servicios varios y mantenimiento;

14. Área para producción de hielo;

15. Área para proceso de subproductos, o área para el almacenamiento de los mismos mientras son evacuadas 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. Área 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. Área 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 mismo 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 especies 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 podrá 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 permite 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 de perseguido y contruidos en materiales que permitan una limpieza total; deberán limpiarse, desinfectarse y conservarse de modo que no constituyen 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 oC, según la velocidad de la cadena; la del escaldado de cabezas será de 70 oC y la del escaldado de patas será de 80 oC.

Artículo 316. Cuando en la planta procesadora de aves no se industrialicen los subproductos, estos 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 oC.

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 áreas;
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 inoxidables;
- 25. Sistema transportador electromecánico a cuartos fríos;
- 26. Sistemas 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 operarios, herramientas y equipos;
- 30. Tres cadenas independientes para el proceso de: colgado, evisceración 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 flujo de agua en sentido contrario 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 áreas;
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 ingresarán 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 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 estos no podrán ser destinados para consumo humano.

Artículo 337. Para la realización del examen post-mortem se deberá considerar macroscópicamente, observación visual y/o palpación de las siguientes partes y órganos: sacos aéreos, pulmones, órganos sexuales, riñones, cavidad abdominal, hígado, bazo, corazón, muslo y tibia.

Dictamen en 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.

Marck: Decomiso Total.

Leucosis: Decomiso Total.

Septicemia y toxemia: Decomiso total.

Sinovitis: Decomiso total y si hay evidencia sistemática; 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 oC.
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 oC.
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 canasta de material inalterable, no tóxico y no deterioradas.
- Todas las canales de aves deberán ser empacadas en bolsas de polietileno, herméticas, no tóxicas y rotuladas de acuerdo a 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 VIII

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 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 señalen 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 la carne a su llegada, en el interior de la masa muscular, oscilará entre 15 °C 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 procedan de animales de abasto sacrificados en un matadero legalmente autorizado; que hayan sido sometidos 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 carne de cerdo, deberá certificarse que dichos animales han sido sometidos a la inspección triquinoscópica pertinente con el 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 este 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 éste último caso, previo expurgo, si procede, serán destinadas a su destrucción o 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, CONSERVACIÓN, TRANSPORTE Y EXPENDIO DE CARNE 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 oC y 4 oC, 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 oC, 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 permiten 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 III

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 vías guías de transporte en las cuales se indique:

- a) Matadero de origen;
- b) Especie a la 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 la 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, colocándolas 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 en el matadero y el destino final no sea superior a una (1) hora, los vehículos podrán utilizar furgones isométricos.

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 oC y 4 oC.

Artículo 372. El transporte de carne, productos del faenamiento llevado a cabo en una plaza

de toros, deberá hacerse en vehículos que cumplan los requisitos señalados en los artículos anteriores.

Artículo 373. Los vehículos transportadores de carne y vísceras sólo 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 determinados 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 se encuentren en los expendios sin en 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 de 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 son respecto a mataderos de animales de abasto público:

- 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 la 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 los 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, llevarán 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 de conformidad con el presente Decreto sean necesarias o se consideren de importancia.

Artículo 386. La solicitud de licencia sanitaria 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 maquinarias 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 a 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 practica de una vista 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 medirán 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 4o de la Ley 45 de 1946, se concederán en el efecto devolutivo.

Artículo 389. Las licencias sanitarias de funcionamiento se otorgarán para períodos de cinco (5) años contados a partir de la fecha de ejecutoria de la resolución correspondiente y podrán renovarse por períodos iguales.

Artículo 390. Las licencias sanitarias de funcionamiento caducan el 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 artículo 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 establecimiento 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 este 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. Prohíbese 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. Prohíbese sacrificar cualquier animal sospechoso sin la presencia del Médico Veterinario Inspector o del Inspector Sanitario 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 sanitarias 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 número 2733 de 1959.

Artículo 412. En las resoluciones mediante las cuales se imponen 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 4o de la Ley 45 de 1946, en el efecto devolutivo.

Artículo 414. El pago de las multas no eximen al infractor de la ejecución de la obra, obras o medidas del 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 deriven 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 del 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.