

DECRETO 1036 DE 1991

(abril 18)

POR EL CUAL SE SUBROGA EL CAPITULO I DEL TITULO I DEL DECRETO NÚMERO 2278 DE AGOSTO 2 DE 1982.

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

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

DECRETA:

Artículo 1º Subrógase el Capítulo I del Título I del Decreto número 2278 de agosto 2 de 1982, el cual quedará en los siguientes términos:

TITULO I

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

CAPITULO I

DE LA CLASIFICACION DE LOS MATADEROS Y SUS REQUISITOS.

Artículo 28. Los mataderos de animales para consumo humano, en razón de la especie que en ellos se sacrifique, se clasifican de la siguiente manera:

- a) De bovinos.
- b) De porcinos.
- c) De ovinos.
- d) De caprinos.
- e) De conejos y animales producto de la caza.
- f) De équidos.
- g) De otras especies que el Ministerio de Salud declare para el consumo humano.

Parágrafo. El Ministerio de Salud podrá autorizar el funcionamiento de los mataderos de animales para consumo humano para una o más especies y señalar las condiciones en que puedan llevarse a cabo las distintas clases de operaciones y procedimientos.

Artículo 29. Los mataderos de animales para consumo humano, distintos a los de aves, por razón de su capacidad de sacrificio y disponibilidades técnicas y de dotación, se clasifican de la siguiente manera:

- Clase I
- Clase II
- Clase III
- Clase IV
- Mínimos.

MATADEROS CLASE I.

Artículo 30. Los mataderos Clase I deberán tener capacidad instalada para sacrificar 480 o más reses y 400 o más cerdos, en turnos de 8 horas, de conformidad con los requerimientos del Decreto 2278/82.

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. Area para canales retenidas;
14. Sala de necropsia o matadero sanitario;
15. Horno crematorio o incinerador;
16. Sección especial para procesamiento y empaque de subproductos;
17. Sección de calderas y compresores;
18. Depósito para decomiso;

19. Sistema aéreo para sacrificio y faenamiento;
20. Area y equipo para escaldado de cerdos;
21. Sala aislada para lavado y preparación de vísceras blancas;
22. Sala refrigerada para almacenamiento de vísceras blancas y rojas;
23. Area para proceso y almacenamiento de cabezas;
24. Area para escaldado y almacenamiento de patas;
25. Sala para pieles;
26. Báscula de riel para pesaje de las canales;
27. Sistema para almacenamiento de estiércol;
28. Oficina de inspección médico-veterinaria;
29. Sistema de tratamiento de aguas residuales;
30. Tanque de reserva de agua potable;
31. Almacén y bodegas;
32. Oficinas o dependencias administrativas;
33. Area para servicios varios y mantenimiento;
34. Servicios sanitarios y vestideros;
35. Cafetería.

MATADEROS CLASE II.

Artículo 32. Los mataderos Clase II deberán tener capacidad instalada para el sacrificio de 320 o más reses y 240 o más cerdos, en turnos de 8 horas.

Artículo 33. Cumplirán con los requisitos señalados en los Decretos números 2278 de 1982 y 1594 de 1984 para los mataderos Clase I, con las siguientes excepciones:

- a) Sala de cuarteo y deshuese;
- b) Zona de lavado y desinfección de vehículos, pero tendrán

sistema de desinfección, bomba manual u otro;

c) Sala de necropsia;

d) Sala de subproductos a excepción de la de proceso de sangre.

Parágrafo. El Ministerio de Salud podrá clasificar como mataderos Clase II aquellos que sin tener la capacidad de sacrificio a que se refiere el presente artículo, reúnan la totalidad de los demás requisitos técnicos, de dotación y funcionamiento señalados en el Decreto 2278 de 1982, para dicha clase.

MATADEROS CLASE III.

Artículo 34. Los mataderos Clase III deberán tener una capacidad instalada para sacrificar 160 o más reses y 120 o más cerdos en turno de 8 horas, de conformidad con el Decreto 2278 de 1982.

Artículo 35. Cumplirán con los requisitos generales señalados en los Decretos 2278 de 1982 y 1594 de 1984, y deberán disponer de las siguientes áreas y equipos básicos para su funcionamiento:

1. Área 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. Área 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.

Artículo 2º. En los términos anteriores queda subrogado el Capítulo I del Título I del Decreto 2278 de agosto 2 de 1982.

Artículo 3º. El presente Decreto rige a partir de su publicación y deroga todas las disposiciones que le sean contrarias.

Comuníquese, publíquese y cúmplase,
Dado en Bogotá, D.E., a 18 abril de 1991.
CESAR GAVIRIA TRUJILLO

El Ministro de Salud,
CAMILO GONZALEZ POSSO.