



Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

Ministerio de la Protección Social

República de Colombia

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL -PLANTAS DE BENEFICIO  
BOVINOS, PORCINOS, AVES

## MANUAL DE PROCEDIMIENTOS

### SUBDIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS

INVIMA

### INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL EN PLANTAS DE BENEFICIO DE ANIMALES DE ABASTO PÚBLICO (BOVINOS, PORCINOS Y AVES)



## CONTENIDO

1. PRESENTACIÓN
2. MARCO LEGAL
3. OBJETIVOS
4. INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL
  - 4.1 COORDINADOR DE OFICINA REGIONAL
  - 4.2 MEDICO VETERINARIO INSPECTOR
  - 4.3 PROCEDIMIENTO PARA LA REALIZACIÓN DE VISITAS
- 5. ASPECTOS A EVALUAR EN EL ESTABLECIMIENTO**
  - 5.1.1.1 DISEÑO, CONSTRUCCIÓN Y MANTENIMIENTO
  - 5.1.1.2 PISOS, PAREDES Y TECHOS
  - 5.1.1.3 VENTANAS Y PUERTAS
  - 5.1.1.4 EQUIPOS Y UTENSILIOS
  - 5.1.1.5 DISPOSICIÓN DE DESECHOS
  - 5.1.1.6 VENTILACIÓN
  - 5.1.1.7 ILUMINACIÓN.
  - 5.1.1.8 INSTALACIONES SANITARIAS
  - 5.1.1.9 CALIDAD DE AGUA
  - 5.1.1.10 PERSONAL MANIPULADOR
  - 5.1.1.11 PROGRAMA DE CONTROL INTEGRAL DE PLAGAS
- 6. INSPECCION ANTE Y POST MORTEM DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO**
  - 6.1 INSPECCION FAENADO DE EXPORTACION
  - 6.2 CERTIFICADO SANITARIO PARA EXPORTACION
  - 6.3 CERTIFICACION DE PROCESO PARA EXPORTACION
- 7. ACTAS DE VISITA Y DEMAS FORMULARIOS**
  - 7.1 ACTA DE INSPECCION SANITARIA A PLANTA DE BENEFICIO DE BOVINOS CLASE I, II, III y IV
  - 7.2 ACTA DE CONTROL SANITARIO A PLANTAS DE BENEFICIO DE BOVINOS CLASE I, II, III y IV
  - 7.3 ACTA DE INSPECCION SANITARIA A PLANTAS DE BENEFICIO DE AVES CLASE I, II y III
  - 7.4 ACTA DE CONTROL A PLANTAS DE BENEFICIO DE AVES CLASE I, II y III
  - 7.5 INSPECCION POST MORTEM- PRODUCTOS DECOMISADOS
  - 7.6 INSPECCION POSTMORTEM- CONSOLIDADO MENSUAL DECOMISOS
  - 7.7 INSPECCION POSTMORTEM- CONSOLIDADO DECOMISOS FAENADO EXPORTACION
  - 7.8 CERTIFICADO SANITARIO PARA EXPORTACION
  - 7.9 CERTIFICACION DE PROCESO PARA EXPORTACION
  - 7.10 VERIFICACION CONDICIONES SANITARIAS DE LA PLANTA DE BENEFICIO Y VEHICULOS TRANSPORTADORES. PROCESOS DE EXPORTACION.



## 1. PRESENTACIÓN

A partir de la sanción de la Ley 1122 de 2007, por la cual se le asignó al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA como autoridad sanitaria nacional, además de las competencias dispuestas en otras disposiciones legales, la siguiente:

“(...)

b) *La competencia exclusiva de inspección, vigilancia y control de la producción y procesamiento de alimentos, de las plantas de beneficio de animales, de los centros de acopio de leche y de las plantas de procesamiento de leche y sus derivados así como del transporte asociado a estas actividades.*

(...)”

Y según lo dispuesto en el decreto 415 de 2007 por el cual se adopta una medida transitoria en materia de salud pública, el instituto asumirá las actividades de inspección, Vigilancia y Control (IVC) dentro del término establecido (15 de Agosto de 2007).

***Por lo anterior el Invima realizará las acciones tendientes para poner en funcionamiento los grupos de trabajo territoriales para el ejercicio de las respectivas funciones, por consiguiente el presente manual brindara los elementos y procedimientos básicos aplicables a la ejecución de las actividades de IVC hasta el momento en el cual entre a regir lo establecido en el decreto 1500 de 2007, es decir las actividades de IVC, asumidas a partir del día 15 de agosto de 2007 hasta la fecha de inscripción, visita de autorización y aprobación del Plan Gradual de Cumplimiento que toda planta de beneficio debe realizar, se basaran en lo establecido en el decreto 2278 de 1982 y el decreto 1036 de 1991 y las disposiciones que los adicionen o complementen.***

Por otra parte el Inspector debe tener claro el procedimiento y cambio de rol dentro del sistema a partir de la puesta en marcha del decreto 1500 de 2007, para lo cual se diseñara y entregará a cada grupo de trabajo el manual de procedimientos correspondiente.

Dentro de los conceptos generales que se deben ir informando a las plantas de beneficio para iniciar la aplicación del decreto 1500 de 2007 en los términos establecidos se encuentran los siguientes:

El Decreto 1500 de 2007 estableció el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.

El artículo 3º del mencionado Decreto, establece entre otras, las siguientes definiciones:

**Artículo 3º. Definiciones.** *Para efectos del reglamento técnico que se establece a través del presente decreto y sus normas reglamentarias, adóptanse las siguientes definiciones:*

(...)

**Autoridad competente:** *Son las autoridades oficiales designadas por la ley para efectuar el control del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control en los predios de producción primaria, el transporte de animales en pie, las plantas de beneficio, de desposte o desprese, de derivados cárnicos, el transporte, el almacenamiento y el expendio de carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, de acuerdo con la asignación de competencias y responsabilidades de ley.*



**Autorización Sanitaria:** Procedimiento administrativo mediante el cual la autoridad sanitaria competente habilita a una persona natural o jurídica responsable de un predio, establecimiento o vehículo para ejercer las actividades de producción primaria, beneficio, desposte o desprese, procesamiento, almacenamiento, comercialización, expendio o transporte bajo unas condiciones sanitarias.

(...)

**Inscripción:** Procedimiento administrativo mediante el cual la persona natural o jurídica responsable de un predio, establecimiento o vehículo se identifica ante la autoridad sanitaria competente.

(...)

**Inspector oficial:** Médico veterinario designado, acreditado o reconocido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, para desempeñar actividades oficiales relacionadas con la higiene de la carne.

(...)

**Registro:** Acto administrativo emitido por la autoridad sanitaria competente, en reconocimiento a las condiciones sanitarias verificadas a través de la autorización sanitaria, que permite el ingreso a las listas oficiales.

Así mismo, el Decreto 1500 de 2007 estableció una serie de pasos para que las plantas de beneficio pudieran ajustarse a las condiciones sanitarias que la norma exige y en consecuencia poder continuar funcionando. De esta manera, los artículos 6, 20, 21, 23 y 25 establecen:

**Artículo 6°.** *Inscripción, autorización sanitaria y registro de establecimientos. Todo establecimiento para su funcionamiento, deberá inscribirse ante la autoridad sanitaria competente y solicitar visita de inspección, para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el reglamento técnico que se define en el presente decreto y las reglamentaciones que para el efecto se expidan, con el propósito de que la autoridad sanitaria autorice sanitariamente el funcionamiento del establecimiento y lo registre.*

**El plazo de esta inscripción es de seis (6) meses contados a partir de la publicación de la resolución específica para cada especie. Los requisitos se establecerán mediante resolución que expide el INVIMA (se encontrarán en la página del INVIMA).**

**Artículo 20.** *Inscripción, autorización sanitaria y registro de plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. Los establecimientos dedicados al beneficio de animales, desposte, desprese y procesamiento de derivados cárnicos deberán inscribirse ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima. La inscripción no tendrá ningún costo. Cuando una empresa tenga más de una sede, cada una de ellas deberá contar con inscripción, autorización sanitaria y registro.*

**Artículo 21.** *Plan Gradual de Cumplimiento. Todas las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos, que se encuentren en funcionamiento a la fecha de publicación del presente decreto, deberán presentar simultáneamente, la solicitud de inscripción de acuerdo con lo establecido en los artículos 6° y 20 del presente decreto acompañada de un plan gradual de cumplimiento, definido en el artículo 3° del mismo, ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima. Las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos que se creen con posterioridad a la promulgación del presente decreto deberán cumplir con todas las exigencias aquí establecidas y sus disposiciones reglamentarias.*

**Artículo 22.** *Plazo para la aprobación del Plan Gradual de Cumplimiento. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, tendrá un plazo de seis (6) meses, prorrogables hasta por el mismo término, contados a partir de la*



radicación del plan gradual de cumplimiento por parte del interesado para adelantar la visita correspondiente y proceder a la aprobación o no del mismo.

**Artículo 23.** Autorización sanitaria. Como resultado de la visita de inspección para verificar las condiciones sanitarias y evaluar el plan gradual de cumplimiento, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, deberá establecer si se asigna o no autorización sanitaria condicionada que le permita funcionar durante el periodo de transición, mientras cumple la totalidad de dicho plan.

**Parágrafo 1°.** Una vez vencido el plazo aprobado en el plan de cumplimiento para cada uno de los establecimientos y verificado que el mismo cumple con lo establecido en el reglamento técnico que se define con el presente decreto y sus disposiciones reglamentarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, lo incluirá en la lista de establecimientos registrados de acuerdo con lo establecido en los artículos 6° y 20 del presente decreto.

**Parágrafo 2°.** El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, conforme al estado sanitario verificado en la visita, establecerá si los productos pueden destinarse al consumo internacional, nacional o local.

**Parágrafo 3°.** A partir de la visita y autorización sanitaria condicionada de los establecimientos, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, asignará la inspección oficial, de acuerdo con lo establecido en el artículo 21 del presente decreto y sus actos reglamentarios.

**Parágrafo 4°.** Si al momento de la visita el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, determina que existen condiciones que ponen en riesgo la inocuidad del producto, aplicará las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar.

**Parágrafo 5°.** Aquellos establecimientos que a la fecha de expedición del reglamento técnico que se expide mediante el presente decreto tengan planes de ajustes derivados de actas de visita adelantadas por una autoridad sanitaria competente, deben incorporar dichos ajustes al plan de cumplimiento de que trata el presente decreto.

**Artículo 25.** Inspección oficial en plantas de beneficio. A partir de la autorización sanitaria y el registro expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, las plantas de beneficio ingresan al Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control, que se crea mediante el reglamento técnico que se establece a través del presente decreto y, por lo tanto, reciben la asignación de la inspección oficial, la cual será permanente y verificará el cumplimiento de las disposiciones reglamentarias, de manera que se garantice la aprobación de la carne y los productos cárnicos comestibles como aptos para el consumo humano.

**Parágrafo.** La inspección oficial será pagada por el establecimiento de acuerdo con los procedimientos, mecanismos y tarifas que establezca el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.

A la luz de las normas transcritas, las plantas de beneficio deberán inscribirse ante el INVIMA en una base de datos que debe elaborar el Instituto, servicio que por expresa disposición de la norma, no tiene ningún costo. Al momento de realizar la inscripción, la planta de beneficio deberá solicitar una visita de inspección, vigilancia y control a efectos de verificar sus condiciones sanitarias, así como deberá presentar un plan gradual de cumplimiento de acuerdo al reglamento que se expida al respecto.



Del resultado de esta visita, el INVIMA emitirá una autorización sanitaria, la cual le permitirá a la planta de beneficio seguir funcionando mientras se adecua por completo a las condiciones establecidas en el Decreto y sus reglamentos.

De esto se desprende la obligatoriedad que le compete a la planta de beneficio de radicar ante el INVIMA el plan gradual de cumplimiento conforme a lo estipulado en el Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos y de solicitar una visita de inspección con el fin de verificar las condiciones sanitarias y lo presentado en el plan gradual de cumplimiento. Como resultado de dicha visita se otorgará o no por parte del INVIMA una autorización sanitaria condicionada, que le va a permitir a la planta de beneficio funcionar durante el régimen de transición establecido en el Decreto 1500 de 2007 y mientras cumple el plan gradual de cumplimiento aprobado por la entidad.

## 2. MARCO LEGAL

Decreto 2278 de 1982, Por el cual se reglamenta parcialmente el título V de la ley 09 de 1979 en cuanto al sacrificio de animales de abasto público para consumo humano y el procesamiento, transporte y comercialización de carne.

Decreto 1036 de 1991, Por el cual se subroga el Capítulo 1 del Título 1 del Decreto Número 2278 de agosto 2 de 1982.

Decreto 1575 de 2007 y la Resolución 2115 de 2007, por los cuales se establecen los requisitos para el agua potable.

Decreto 4126 DE 2005 por el cual se modifica parcialmente el Decreto 2676 de 2000, modificado por el Decreto 2763 de 2001 y el Decreto 1669 de 2002, sobre la gestión integral de los residuos hospitalarios y similares).

## 3. OBJETIVOS

- Brindar los elementos y procedimientos básicos para la ejecución de las actividades de IVC en Plantas de Beneficio de animales de abasto público por parte de los funcionarios y contratistas del INVIMA, durante el periodo comprendido entre la fecha en que el instituto asume la competencia exclusiva de IVC hasta la aplicación del decreto 1500 de 2007 en los términos que este determina.
- Establecer los criterios, instrumentos y equipos utilizados por los funcionarios y contratistas del INVIMA para la ejecución de las visitas de Inspección, Vigilancia y Control a las plantas de beneficio de animales de abasto público.
- Definir los aspectos de evaluación y seguimiento en los establecimientos objeto de vigilancias según la normatividad aplicable.

## 4. INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL

La vigilancia y control sanitario de las plantas de beneficio deberá obedecer a un procedimiento sistemático e integral cuyo propósito final es garantizar la inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles que se procesen en cada establecimiento objeto control, en este sentido el control y seguimiento se deberá enfatizar en los aspectos relacionados con las posibilidades de alteración de la inocuidad de forma directa e indirecta, los cuales tienen que ver con: 1. la infraestructura y equipos, 2. personal manipulador y procedimientos operativos, 3. las condiciones propias del animal y los métodos de explotación.



En consecuencia las actas de visita que se levanten, se harán de conformidad con los decretos 1036 de 1991 y 2278 de 1982 teniendo en cuenta los plazos y términos que dispone el decreto 1500 de 2007. La visita a cualquier establecimiento destinado al faenado de animales para el abasto público deberá abarcar como mínimo los siguientes aspectos.

A- INFRAESTRUCTURA (Decreto 2278 de 1982. Capítulo II. De las características de las diferentes áreas, dependencias y demás requisitos básicos de los mataderos)

Instalaciones físicas y sanitarias

Sala de Proceso

Almacenamiento

Instalaciones Sanitarias

Otras instalaciones

B- EQUIPOS Y UTENSILIOS (Decreto 2278 de 1982. Capítulo IV. De los equipos y dotaciones básicas de los mataderos)

C- CONDICIONES DEL PROCESO (Decreto 2278 de 1982. Capítulo VIII Del Sacrificio

Y el Faenamiento)

Operaciones de sacrificio

D- PERSONAL MANIPULADOR (Decreto 2278 de 1982. Capítulo V. Del personal de los mataderos)

Educación y Capacitación

Reconocimiento Médico

Indumentaria

E- INSPECCION VETERINARIA DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES (Decreto 2278 de 1982. Capítulo VII. De la inspección ante mortem, Capítulo IX. De la inspección post mortem)

F- CONDICIONES DE SANEAMIENTO

Abastecimiento de agua (Decreto 1575 de 2007 y la Resolución 2115 de 2007)

Manejo y Disposición de Residuos Sólidos (DECRETO 4126 DE 2005 (noviembre 16) por el cual se modifica parcialmente el Decreto 2676 de 2000, modificado por el Decreto 2763 de 2001 y el Decreto 1164 de 2002, sobre la gestión integral de los residuos hospitalarios y similares.)

Manejo y Disposición de Residuos Líquidos

Manejo de emisiones atmosféricas

Limpieza y Desinfección

Control de Plagas

Los anteriores aspectos a evaluar se deberán realizar basados en la reglamentación sanitaria, consignado los hallazgos en la respectiva Acta de Visita (Anexo), este enfoque se mantendrá aproximadamente hasta febrero de 2008, cuando entre en rigor el Decreto 1500 de 2007 (en los términos que este establece) y para lo cual el personal del INVIMA ya deberá estar capacitado en el mismo, proceso que se iniciará en el mes de septiembre de 2007.

#### 4.1. COORDINADOR DE OFICINA REGIONAL

- Planear, dirigir y coordinar a nivel regional (competencia únicamente en su jurisdicción) la vigilancia sanitaria de las plantas de beneficio, para lo cual deberá contar entre otros con el **censo nacional de establecimientos** levantado por el INVIMA, que deberá solicitar a la Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas, para su jurisdicción.
- Levantar el archivo con los expedientes de cada establecimiento y velar por la actualización periódica de la Base de Datos del nivel Regional y Nacional.



- Estar en permanente contacto con otros organismos o entidades que estén relacionados con la situación sanitaria o ambiental de las plantas de Beneficio.
- Realizar seguimiento a las actividades desarrolladas por los funcionarios de trabajo a su cargo.
- Realizar seguimiento a las medidas sanitarias de seguridad aplicadas y enviar al respectivo proceso sancionatorio.
- Dar oportuna respuesta a solicitudes, denuncias y quejas.

El Coordinador de cada regional asignará el (los) profesionales para la ejecución de las actividades de IVC en las plantas de beneficio que en este periodo tendrán inspección permanente, basado en información suministrada por la Subdirección de Alimentos y Bebidas Alcohólicas, el histórico de cada establecimiento, volumen de sacrificio y exportación. Igualmente realizará la programación de las visitas a las plantas de beneficio con menor volumen de sacrificio en su jurisdicción, teniendo en cuenta que una vez se termine el proceso de inscripción y autorización sanitaria la inspección tendrá un costo de acuerdo a los procedimientos y tarifas que establezca el INVIMA en cuyo caso todos los establecimientos tendrán asignado para su funcionamiento un inspector como mínimo.

Dentro de las variables a ser analizadas encontramos que del total de sacrificio en el país para el año inmediatamente anterior 2.124.947 cabezas de bovinos, el 54.12% se concentra en 47 plantas a nivel nacional, las cuales serían en primera instancia las que tendrían inspector permanente.

Otros criterios para realizar las actividades de IVC en plantas son:

- A- Visitas de Inspección, Vigilancia y Control (de oficio)
- B- Visitas de seguimiento (para verificar el cumplimiento de exigencias)
- C- Visitas de Inspección en atención a denuncias y quejas
- D- Visitas de Inspección en atención a requerimientos de Entes de Control y demás Entidades.
- E- Otras, en el desarrollo de las competencias legales.

#### 4.2. MEDICO VETERINARIO INSPECTOR

- Ejecutar las actividades de IVC de forma sistémica e integral según los procedimientos e instrumentos unificados para el nivel nacional.
- Al ser la máxima autoridad sanitaria en las plantas de beneficio debe velar porque el establecimiento se encuentre en perfectas condiciones de higiene, previo inicio de las labores.
- Hacer conocer y cumplir los requisitos sanitarios exigidos para el personal de las plantas de Beneficio.
- Cuando se requiera aplicar las medidas sanitarias de seguridad, especificando las causales de riesgo en la inocuidad del producto y el incumplimiento de la normatividad.
- Informar al coordinador regional sobre incumplimientos sanitarios por parte del establecimiento.
- Notificar por escrito a la planta de Beneficio las falencias técnicas o sanitarias que presenta el establecimiento (Anexo).
- Realizar seguimiento a las exigencias dejadas y evaluar el porcentaje de cumplimiento.
- Exigir por parte de la planta de Beneficio el cumplimiento de todos los requisitos sanitarios de los países compradores (para el caso de Plantas de Exportación).
- Retroalimentar al personal de las plantas de Beneficio con el objeto de estar informadas de las normas sanitarias vigentes, controles de calidad del producto, conservación de las carnes, proceso de faenamiento, entre otros.
- Coordinar, supervisar y ejecutar las actividades de inspección ante mortem y postmortem. Decomisar la carne o derivados comestibles que representen riesgo para



la salubridad pública de acuerdo a los criterios establecidos en la reglamentación sanitaria

- Consolidar analizar y reportar el resultado de la inspección ante y postmortem.
- Llevar a cabo la inspección final de la carne (Temperatura, presentación y calidad).
- Autorizar con su firma y la imposición del sello en las canales la salida al mercado de carne o sus derivados comestibles considerándose aptos para el consumo humano.

### 4.3 PROCEDIMIENTO PARA LA REALIZACIÓN DE VISITAS

#### Etapa I- Logístico

##### 4.3.1 PROGRAMACIÓN DE VISITAS

El Coordinador de cada regional programará las visitas de tal forma que se de cobertura al 100% de las plantas de beneficio de animales de su jurisdicción. Para la designación de funcionarios se deberá tener en cuenta que dentro del grupo de trabajo se cuenta con profesionales volantes para ejecutar las visitas en los establecimientos de bajo volumen de sacrificio según los procedimientos establecidos.

##### 4.3.2 PREPARACIÓN DE LA VISITA

El (los) profesional(s) asignados para la ejecución de las visitas, deberán realizar los procesos necesarios desde el punto de vista logístico para la adecuada realización de la visita (Reglamentación sanitaria, actas de visita, actas de medidas sanitarias de seguridad, entre otros, además de coordinar la asignación del vehículo al servicio del INVIMA para el transporte del personal).

#### Etapa II- Operativo

##### 4.3.3 EJECUCIÓN DE LA VISITA

Los profesionales que realizan la visita a una planta de beneficio deben iniciar la misma con una reunión de apertura con la respectiva presentación del personal de la planta y de los funcionarios del INVIMA, dar a conocer el objetivo, la metodología y la organización de la visita, durante la visita se deben verificar las condiciones sanitarias, técnicas y de operación de la planta de beneficio, tanto en receso como en proceso, debe revisarse la documentación estipulada en la reglamentación sanitaria vigente y el Acta de Visita.

##### 4.3.4 ELABORACIÓN DEL ACTA DE VISITA

Los profesionales que realizan la visita deben levantar el Acta de Visita, en la cual deben consignar las condiciones encontradas durante la visita, en ningún caso se podrá evaluar a futuro o partiendo de obras que se van a ejecutar o actividades que se van a desarrollar, emitiendo el concepto sanitario que sea del caso. Cuando sea del caso se aplicará las medidas sanitarias de seguridad dejando claro los motivos que la originaron, es decir se deberá realizar la descripción detallada y mencionar el incumplimiento a la norma.

En relación a la evaluación se tendrá en cuenta los aspectos requeridos para cada tipo de planta según 1036 de 1991 y 2278 de 1982, sin embargo no se realizará clasificación de los establecimientos.

##### 4.3.5 NOTIFICACIÓN DEL ACTA DE VISITA

Los profesionales del INVIMA deben leer y firmar el Acta de Vista en compañía del personal que acompañó la visita y realizar la respectiva notificación.



### Etapa III- Manejo de Información

#### 4.3.6 ACTUALIZACION DE BASE DE DATOS

Los profesionales que realizan la visita deben ingresar la información en la base de datos de cada oficina regional y enviarla vía correo electrónico a la oficina del nivel central en Bogotá: [invimasal@invima.gov.co](mailto:invimasal@invima.gov.co), de igual forma deben rendir informes consolidados con periodicidad mensual de acuerdo con los formatos contenidos en el presente manual.

#### 4.3.7 ARCHIVO DE DOCUMENTOS

Los profesionales deben archivar los documentos generados durante la visita en la respectiva carpeta del establecimiento y en el área destinada para tal fin.

## 5. ASPECTOS A EVALUAR EN EL ESTABLECIMIENTO.

Las plantas de sacrificio de animales de abasto público deben ser inspeccionadas en receso y en proceso, para así poder observar, identificar y corregir si es necesario cualquier incumplimiento que se presente y ponga en riesgo la inocuidad del producto.

La inspección de la planta en receso debe incluir la observación del estado físico y funcional de la planta. De preferencia debe iniciar por las áreas limpias para evitar el riesgo de contaminación de la misma (este criterio es obligatorio para la inspección durante la operación)

Durante esta inspección se debe prestar especial atención y verificar las condiciones locativas (material y diseño sanitario de pisos, paredes, techos, otros), como se describe a continuación:

### 5.1.1.1 Diseño, construcción y mantenimiento

Que el interior de la construcción y las estructuras del edificio estén diseñadas, construidas y mantenidas de tal forma que se previenen condiciones que puedan dar lugar a la contaminación de las áreas, equipos, personal y producto en proceso.

### 5.1.1.2 Pisos, paredes y techos

- Los pisos, las paredes, y los techos deben ser de material sanitario, (impermeable, liso, lavable y en buen estado)
- Las uniones de la pared, del piso y del techo son selladas y con ángulos redondeados para prevenir la contaminación y para facilitar la limpieza.
- Los pisos, las paredes y los techos se componen de materiales que no dan lugar a la contaminación del ambiente o del alimento.
- Los pisos tienen la pendiente adecuada para permitir que los líquidos drenen a los canales o desagües.
- Los techos, las estructuras elevadas, las escaleras, y los elevadores están diseñados, construidos para prevenir la contaminación.
- Los edificios, incluyendo sus estructuras, habitaciones y compartimientos, están en buenas condiciones de conservación y tienen las dimensiones suficientes para permitir el procesamiento, manejo y almacenamiento del producto.
- Las paredes, pisos y cielorrasos se limpian y desinfectan con la periodicidad necesaria.

### 5.1.1.3 Ventanas y puertas



- Las ventanas están construidas de tal forma que impiden la acumulación de suciedad, son fáciles de limpiar y desinfectar, se sellan y están equipadas con anjeos ajustados u otros sistemas y reciben mantenimiento.
- Las ventanas de cristal que tienen posibilidades de rupturas que pueden dar lugar a la contaminación del alimento se protegen adecuadamente.
- Las puertas tienen superficies lisas, no absorbentes y son ajustadas y en los sitios que se requiere, de acuerdo con los riesgos de contaminación cruzada tienen un cierre automático.

#### 5.1.1.4 EQUIPOS Y UTENSILIOS

- Equipos empleados en procesos de producción deben ser desmontables para su total limpieza e inspección.
- Equipos empleados en operaciones puntuales deben estar dotados con instrumentos requeridos para medición y registro de las variables del proceso y facilidades para la captación de muestras.
- Utensilios y equipos deben ser fabricados en materiales inertes, resistentes al uso, corrosión y agentes de limpieza, no absorbentes, de acabado liso, sin grietas e irregularidades.
- Equipos ubicados estratégicamente para realizar secuencia lógica del proceso en condiciones de higiene óptima.
- Recipientes especiales e identificados dentro de las áreas donde ubican productos insatisfactorios sanitariamente.

#### 5.1.1.5 Disposición de desechos

Sistemas de drenajes, Manejo de residuos líquidos y sólidos

- Los sistemas de drenaje y de las aguas residuales se equipan de trampas y de respiraderos apropiados. Los drenajes del área de procesos son fácilmente lavables.
- Los sistemas de drenaje se diseñan y se construyen de modo que no exista conexión cruzada entre el sistema de las aguas residuales y cualquier otro sistema efluente de residuos del establecimiento.
- Las líneas del efluente o de las aguas residuales no pasan directamente sobre o a través de las áreas de producción.
- Las cañerías están instaladas para evitar condiciones de contracorriente e interconexiones entre las que descargan aguas residuales y servidas, y los sistemas que llevan agua para la fabricación de productos
- El sistema de cañerías retira correctamente las aguas servidas y residuales del establecimiento
- Las cañerías están instaladas adecuadamente para evitar el retorno de gases cloacales.
- Las instalaciones y el equipo para el almacenamiento de la basura y el material no comestible antes del retiro del establecimiento, es adecuado.
- Los recipientes usados para la basura se identifican claramente, son a prueba de escape y cuando sea apropiado se cubren.
- Los recipientes se limpian y se esterilizan con una frecuencia apropiada para reducir al mínimo potenciales de la contaminación.



El Plan de Gestión Integral de Residuos Sólidos, prevé el manejo adecuado y disposición de los decomisos y de los productos para uso industrial.

- Líneas de desechos que gotean sobre áreas de la producción.
- Acumulación de basura o desechos dando por resultado olores desagradables y/o una contaminación cruzada potencial.
- Efluentes de desechos en áreas de manipulación de alimentos.

Deben tener escrito e implementado el Plan de Gestión Integral de Residuos Especiales de acuerdo con el MANUAL DE PROCEDIMIENTOS PARA LA GESTIÓN INTEGRAL DE RESIDUOS HOSPITALARIOS Y SIMILARES EN COLOMBIA, emitido por el Ministerio de Salud (hoy De la Protección Social) y el Ministerio del Medio Ambiente y dar cumplimiento al DECRETO 4126 DE 2005 (noviembre 16) por el cual se modifica parcialmente el Decreto 2676 de 2000, modificado por el Decreto 2763 de 2001 y el Decreto 1164 de 2002, sobre la gestión integral de los residuos hospitalarios y similares.

#### 5.1.1.6 Ventilación

- La ventilación proporciona suficiente intercambio de aire para prevenir acumulaciones inaceptables de vapor, de la condensación, del polvo, del calor excesivo o del aire contaminado.
- La ventilación tiene las corrientes adecuadas para prevenir cruce de ambientes entre las diferentes áreas de la sala de sacrificio y faenado.
- La ventilación es adecuada para controlar la condensación en todas las áreas.

#### 5.1.1.7 Iluminación.

Todas las áreas del establecimiento deben ser iluminadas adecuadamente por luz natural, luz artificial, o ambas. Debe darse especial atención a la cantidad y a la dirección de iluminación en áreas de inspección para prevenir el resplandor y la sombra. Deben verificarse las siguientes condiciones:

- La iluminación es apropiada de tal manera que la actividad prevista de la producción o de la inspección pueda ser conducida con eficacia. La iluminación no altera el color de la canal ni de las vísceras y demás subproductos
- Las áreas de la inspección se definen como cualquier punto donde los inspectores veterinarios oficiales realizan el examen sistemático a la canal, vísceras, cabezas, patas, entre otros.
- Los bombillos y los accesorios situados en áreas donde el producto esté expuesto son de seguridad o se protegen para prevenir la contaminación en caso de ruptura.

#### 5.1.1.8 Instalaciones Sanitarias

Se debe contar con vestuarios y sanitarios con inodoros y orinales que sean suficientes en cantidad y amplios en cuanto al tamaño, estén situados convenientemente y mantenidos en condiciones salubres y en buen estado, en todo momento, a fin de asegurar la higiene de todas las personas que manipulen cualquier producto. Deben estar separados de las salas o compartimientos en los que se procesan, almacenan o manipulan los productos.



- Las áreas de procesamiento poseen un número adecuado de estaciones lavado de manos convenientemente localizadas con los tubos de desagüe conectados directamente al drenaje.
- Los servicios de aseo tienen agua corriente potable caliente y fría, dispensadores de jabón, jabón, equipo o sistema sanitario de secado de manos.
- Los servicios sanitarios están separados y no conducen directamente a ningún sitio usado para manipular productos alimenticios.
- Se cuenta con filtros sanitarios al ingreso de las áreas de proceso.
- Los avisos de lavado de manos se fijan en lugares visibles en el establecimiento.
- Existe sanitarios y vestieres separados para las personas que trabajan exclusivamente con los animales vivos hasta e incluyendo la insensibilización y las otras áreas de subproductos no comestibles del establecimiento.

#### 5.1.1.9 Calidad de Agua

Debe haber una fuente adecuada de agua potable caliente y fría disponible con adecuada presión y en la cantidad suficiente para todas las necesidades del funcionamiento en todas las áreas que se requiera (para procesamiento de productos; limpieza de las áreas de la planta de beneficio, equipos, para instalaciones sanitarias de los empleados etc.) y de la limpieza. El programa de calidad de agua deberá incluir entre otros las actividades de monitoreo, registro y verificación por parte del establecimiento.

- El agua cumple los requisitos de la legislación Decreto 1575 de 2007 y la Resolución 2115 de 2007, para la calidad del agua potable.
  - El agua es analizada por el fabricante en una frecuencia adecuada para confirmar su potabilidad, en los aspectos fisicoquímicos y microbiológicos.
  - No hay conexiones cruzadas entre el abastecimiento de agua potable y no potable o todas las mangueras, llaves y otras fuentes similares de posible contaminación y se diseñan para prevenir el retorno o expulsión del desagüe.
  - Las instalaciones para el almacenamiento de agua se diseñan, se construyen y se mantienen adecuadamente para prevenir la contaminación, Vg. Tapas y cubiertas de tanques.
  - Los productos químicos para el tratamiento de aguas, se enumeran y se utilizan sustancias permitidas y aprobadas para tal fin.
  - Los materiales de construcción de los tanques de almacenamiento son aceptados y no tienen ningún efecto sobre la salud.
  - El tratamiento químico se monitorea y controla para entregar la concentración deseada y para prevenir la contaminación.
  - Cuando el establecimiento recircula el agua con otros propósitos, esta se trata, se monitorea y se mantiene apropiadamente para el fin previsto. El agua recirculada tiene un sistema separado de distribución que está claramente identificado.
- 
- Si el establecimiento usa aguas de tomas naturales debe tener la concesión de esta y cumplir con los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos por la legislación



- Los productos químicos usados para el tratamiento de las calderas son enumerados y no representan riesgo de contaminación del producto.
- La fuente del vapor donde hay contacto directo con el alimento o con las superficies en contacto con el alimento se generan a partir de agua potable.
- Las trampas están provistas en cuanto sea necesario para asegurar la remoción adecuada de condensados y la eliminación de materiales extraños.

#### 5.1.1.10 Personal Manipulador

El personal manipulador de alimentos deben adoptar prácticas de higiene mientras realizan sus actividades. Adicionalmente, todos los establecimientos deberán garantizar que el personal manipulador esté en buen estado de salud y se le provea la capacitación y dotación necesarias para evitar la contaminación del producto y la creación de condiciones insalubres.

Los visitantes autorizados, deberán cumplir con las normas de higiene y seguridad establecidas.

Todo establecimiento deberá garantizar cumplimiento de programas de salud ocupacional y seguridad industrial.

- El buen estado de salud de los manipuladores se garantiza mediante controles médicos periódicos.
- La dotación adecuada como delantales, batas, botas brindan seguridad al trabajador y son confeccionados de materiales de fácil limpieza.
- Los programas de capacitación en buenas practicas higiénicas son continuos.
- El programa de salud ocupacional y de seguridad industrial contribuyen a la seguridad del manipulador en su labor.
- Las personas que se encuentran en las salas de proceso están con la dotación adecuada y son las estrictamente autorizadas para estar en estas áreas.
- Los visitantes cumplen con las condiciones higiénicas y de seguridad previstas por el establecimiento.

#### 5.1.1.11 Programa de control Integral de Plagas.

Todo establecimiento deberá establecer e implementar un programa permanente para prevenir el refugio y la cría de plagas sobre los alrededores y dentro de las instalaciones.

Las sustancias utilizadas para el control de plagas deberán ser seguras y efectivas bajo las condiciones de uso y no serán aplicadas ni almacenadas de manera que causen adulteraciones al producto.

- El programa de control integral de plagas tiene enfoque preventivo y está basado en un diagnóstico inicial
- El diseño de la planta presenta características de aislamiento y protección contra el libre acceso de plagas.
- Existe un protocolo del uso y almacenamiento de los productos químicos utilizados en el control de plagas, (aplica cuando el programa es implementado por la misma planta) .
- El programa implementado por una empresa prestadora de servicio debe estar incluido en el programa de control de proveedores y este debe cumplir con la legislación vigente para este tipo de empresas.
- Los accesos y alrededores deben estar en buen estado para evitar la proliferación de plagas.



- Existe un control para que no se encuentren objetos y equipos en desusos que puedan contribuir a la proliferación de las plagas.
- El programa de control integrado de plagas debe estar en completa relación con los programas de manejo de residuos líquidos y sólidos, con los programas de procedimientos operativos estándares de saneamiento y con las operaciones sanitarias del estándar de ejecución sanitaria.
- Se deben tener registros de controles realizados y que cumplen con el cronograma de actividades.

## 6. INSPECCION ANTE Y POST MORTEM DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO

Para la inspección ante y postmortem se debe aplicar los criterios establecidos en el decreto 2278 de 1982.

Informar al ICA en casos de enfermedades de notificación obligatoria.

Diligenciar, consolidar y analizar la información resultado de la inspección.

### 6.1. INSPECCION EN PROCESOS DE EXPORTACION

El Médico Veterinario Oficial del INVIMA, solicitará al personal de la planta de beneficio que informe con suficiente tiempo de antelación sobre la fecha y horario de beneficio de animales con destino a la exportación, con el objetivo de comunicar y coordinar los aspectos necesarios entre las entidades ICA- INVIMA, para garantizar el adecuado proceso de inspección.

El Grupo de Inspectores Oficiales del INVIMA (Médico Veterinario Oficial e Inspectores Auxiliares) con el apoyo del Médico Veterinario del ICA, deberá velar porque la planta de beneficio se encuentre en perfectas condiciones de higiene, antes de autorizar el inicio de labores y garantizar que se cumplan los requisitos técnicos y sanitarios contemplados en el presente manual y en la reglamentación sanitaria vigente, las condiciones observadas antes de la operación y durante la misma las consignará en el formato: VERIFICACION CONDICIONES SANITARIAS DE LA PLANTA DE BENEFICIO Y VEHICULOS TRANSPORTADORES. PROCESOS DE EXPORTACION. (anexo 7.10), adicional al registro de las condiciones en este documento oficial, el grupo de Inspectores deberá ser retroalimentado frecuentemente por el Personal de Aseguramiento de la Calidad del establecimiento sobre el comportamiento de variables relacionadas con la inocuidad del producto, tales como cloro residual, temperatura de esterilizadores de utensilios y equipos, condiciones de limpieza y desinfección de superficies en contacto con el producto, tiempos de sangría, tiempos de insensibilización a evisceración, temperatura y ph de las canales, como soporte de esta retroalimentación aparecerá la firma del funcionario informado en el formato de la planta, según el área que corresponda y el inspector asignado a cada una.

Este formato se debe ajustar según las observaciones de los Médicos Veterinarios Oficiales al mes, tres meses, seis meses de su implementación, estas observaciones deben ser remitidas a través del Coordinador de la Oficina Regional al Nivel Central al correo electrónico [invimasal@invima.gov.co](mailto:invimasal@invima.gov.co).

Es importante mencionar que personal calificado del I.C.A. y con suficiente experiencia en este tema acompañará, colaborará y guiará de la mejor forma a los funcionarios en etapa de inducción del INVIMA, dicho acompañamiento el ICA lo ha ofrecido hasta el mes de Diciembre de 2007.



Teniendo en cuenta lo anterior, se han adoptado los siguientes formatos del ICA, que se entregan en cada proceso de exportación, éstos deben ser impresos con logo del INVIMA e ir firmados por el personal de este último Instituto:

### **INSPECCION POST MORTEM- PRODUCTOS DECOMISADOS**

Los Decomisos que se realicen se consignarán en el formato INSPECCION POST MORTEM-PRODUCTOS DECOMISADOS (Capítulo 7, numeral 7.5 del presente manual), este formato se diligenciará de la siguiente forma:

Consignar la fecha en la cual se realiza el procedimiento, la razón social del establecimiento (Planta de Beneficio), el nombre del propietario del animal o parte del animal que fue decomisado, la relación de los productos decomisados con el respectivo número del animal (identificación del turno del animal durante el proceso) y la cantidad (peso aproximado en kilogramos) del producto decomisado, la anterior información se complementa con la causal de decomiso, la cual debe ser acorde a lo estipulado en el Decreto 2278 de 1982 Capítulo X. Retención, Decomiso, Dictamen y destino final de los productos/ Dictamen y Destino final de los productos. Si existe alguna observación adicional, se consignará en el espacio destinado para tal fin en el formato. El Médico Veterinario Oficial que realiza el decomiso debe firmar y escribir su nombre y número de documento de identidad en cada uno de los formatos diligenciados, copia de éste se entregará al propietario de los productos decomisados.

### **INSPECCION POSTMORTEM- CONSOLIDADO DECOMISOS FAENADO EXPORTACION**

Una vez finalizado el beneficio de los animales con destino a la exportación, los productos decomisados se consolidarán en el formato “INSPECCION POSTMORTEM- CONSOLIDADO DECOMISOS FAENADO EXPORTACION” (Capítulo 7, numeral 7.7 del presente manual) para el diligenciamiento de este formato debe consignarse a que período corresponde (mes) y la suma de los kilogramos decomisados por cada patología o alteración para cada uno de los órganos o productos y el nombre y la firma del funcionario (s) que inspecciona e igual información para el funcionario que diligencia el formato.

## **6.2 CERTIFICADO SANITARIO PARA EXPORTACION**

El Médico Veterinario Oficial diligenciará y expedirá el formato “**CERTIFICADO SANITARIO PARA EXPORTACION**” (Capítulo 7, numeral 7.8 del presente manual), este formato se diligenciará de la siguiente forma:

El número se asignará consignando los consecutivos ICA.

El lugar de expedición corresponde a la ciudad de ubicación del establecimiento, la fecha de expedición será el día del proceso de faenado y la fecha de validez será quince días después contados a partir de la fecha de expedición.

Consignar el nombre o razón social del exportador, su domicilio (dirección) en Colombia y la procedencia, el puerto de embarque, por el cual saldrán de Colombia los productos y el medio de transporte (terrestre, aéreo marítimo, fluvial, otro).

En la tabla que contiene el formato se consigna la cantidad en kilogramos y descripción del producto según corresponda (carne en canal o de unidades despostadas o unidades de



vísceras u otros) , la presentación (carne en canal, producto empacado en unidades por X peso, etc), la especie (bovina, porcina, aves, otros) la raza, línea, sexo y edad.

En el aparte de REQUISITOS ANEXOS, se consigna la razón social o nombre del destinatario, su dirección y país de destino.

Si existe alguna observación para el documento se debe consignar en el espacio destinado para tal fin.

En el espacio de COPIA, se enviará una como mínimo para la Oficina del INVIMA y para la Oficina del ICA en el puerto de salida.

El funcionario consignará su nombre, firma y cargo.

### 6.3 CERTIFICACION DE PROCESO PARA EXPORTACION

El Médico Veterinario Oficial y su equipo de Inspectores Auxiliares tendrán en cuenta lo consignado en el presente manual en el Capítulo 5. **INSPECCION ANTE Y POST MORTEM DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO.**

Como aspecto relevante, se debe tener en cuenta que al momento de colocar los sellos en los cuartos de canal con destino a la exportación, se empleará el sello que vienen utilizando los Inspectores del ICA el cual continene la siguiente información:

COLOMBIA  
ICA  
FEXP- xx  
INSP

Donde las “xx” corresponden a los dos dígitos que ha otorgado el ICA como número del registro de establecimiento (planta de beneficio).

A pesar que la inspección se está realizando en conjunto ICA- INVIMA, directivos del ICA han mencionado que ningún funcionario de ese Instituto firmará documento alguno relacionado con la exportación, los documentos expedidos deben contener el

logo del INVIMA y que el sello impuesto en las canales (arriba descrito) debe ir sin las iniciales “ICA”, con el fin de evitar confusiones con autoridades sanitarias del país de destino.

El Médico Veterinario Oficial del INVIMA, diligenciará y expedirá el formato “**CERTIFICACION DE PROCESO PARA EXPORTACION**” (Capitulo 7, numeral 7.9 del presente manual), este formato se diligenciará de la siguiente forma:

El número de esta certificación se asignará consignando las tres (03) primeras letras correspondientes a la ciudad donde se ubique el establecimiento (Planta de Beneficio), seguido de cuatro dígitos de manera consecutiva iniciando en el 0001. Este número será el mismo al que se consigne en el **CERTIFICADO SANITARIO PARA EXPORTACION.**

En el numeral 1, se consigna la cantidad en kilogramos y la presentación del producto (carne en canal, carne despostada, vísceras, otros); la razón social o el nombre del propietario de los productos y con base en la información suministrada por el ICA se diligencia lo relacionado con el PERMISO DE IMPORTACION, el CERTIFICADO ZOOSANITARIO y la PROCEDENCIA de los animales (PRODUCCION PRIMARIA)



En el numeral 2, se consigna la razón social de la planta de beneficio en la cual se realiza el proceso de los animales con destino a la exportación y el nombre de la autoridad sanitaria del país de destino que otorgó el aval para exportación de carne y/o subproductos comestibles a ese país.

Para consignar los numerales 3, 4 y 5 en el presente certificado, el Médico Veterinario Oficial debe proceder de la forma como indican los numerales en mención y diligenciar y conservar el respectivo registro de lo anterior: VERIFICACION CONDICIONES SANITARIAS DE LA PLANTA DE BENEFICIO Y VEHICULOS TRANSPORTADORES. PROCESOS DE EXPORTACION.

El Médico Veterinario Oficial del INVIMA, certificará con su firma, nombre y cargo que la información consignada en este certificado en veraz.

## 7. ACTAS DE VISITA Y DEMAS FORMULARIOS

Los Anexos 7.1 y 7.2, correspondientes a Actas de inspección para Bovinos, aplican también para Porcinos.

### *7.1 ACTA DE INSPECCION SANITARIA A PLANTA DE BENEFICIO DE BOVINOS CLASE I, II, III y IV*

Ciudad y Fecha \_\_\_\_\_

#### **IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO:**

RAZON SOCIAL: \_\_\_\_\_

DIRECCION: \_\_\_\_\_

TELEFONOS: \_\_\_\_\_ FAX: \_\_\_\_\_

REPRESENTANTE LEGAL: \_\_\_\_\_

CAPACIDAD INSTALADA: \_\_\_\_\_ TIPO DE PROPIEDAD: \_\_\_\_\_

No. DE BOVINOS SACRIFICADOS POR DIA: \_\_\_\_\_

HORARIO DE SACRIFICIO: \_\_\_\_\_

OBJETIVO DE LA VISITA: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

FUNCIONARIOS QUE PRACTICARON LA VISITA:



ATENDIO LA VISITA POR PARTE DE LA EMPRESA:

FECHA DE LA ÚLTIMA VISITA OFICIAL: \_\_\_\_\_

CONCEPTO QUE SE EMITIÓ: \_\_\_\_\_

|           | ASPECTOS A VERIFICAR   | CALIFI-<br>CACION | OBSERVACIONES |
|-----------|--|-------------------|---------------|
| <b>1.</b> | <b>INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS</b>  |                   |               |
| 1.1.      | El matadero cuenta con cerco perimetral contra el libre acceso de animales o personas.   |                   |               |
| 1.2.      | Las vías de acceso se encuentran limpias y en buen estado.   |                   |               |
| 1.3.      | El matadero cuenta con una zona de lavado de vehículos a la entrada de las instalaciones, bien diseñadas (con desagües, profundidad y extensión adecuada) y con una concentración conocida de desinfectante (clase I). |                   |               |
| 1.4.      | El matadero cuenta con un patio de maniobras adecuado y una zona de cargue y descargue.  |                   |               |
| 1.5.      | Todas las puertas, ventanas, claraboyas y comunicaciones con el exterior están debidamente protegidas para evitar la entrada de polvo, lluvia, fauna nociva o cualquier agente contaminante.                           |                   |               |
| 1.6.      | Las paredes, ventanas, techos, puertas y pisos se encuentran en buen estado (sin grietas, perforaciones o roturas).  |                   |               |
| 1.7.      | Los acabados de paredes, pisos y techos dentro de las áreas de operación y almacenes son de fácil limpieza y desinfección.   |                   |               |
| 1.8.      | Los materiales de la construcción expuestos al exterior son resistentes al medio ambiente, al uso normal y a prueba de insectos y roedores.  |                   |               |
| 1.9.      | No Existe evidencia de basuras, polvo, agua estancada y objetos en desuso alrededor o dentro del establecimiento.  |                   |               |
| 1.10      | Los pisos, rampas, pasillos y escaleras son de materiales antideslizantes, cuentan con el ángulo apropiado para que el agua de lavado llegue sin dificultad a las canales de desagüe.                                  |                   |               |
| 1.11      | Las instalaciones en el área de proceso y almacenamiento se encuentran limpias y en buen estado.   |                   |               |
| 1.12      | Existe clara separación física entre las áreas de oficina, recepción, almacenes, producción, distribución, servicios sanitarios, etc.  |                   |               |
| 1.13      | El matadero cuenta con desembarcaderos adecuados, bien ubicados y en cantidad suficiente.  |                   |               |
| 1.14      | El matadero cuenta con corrales bien ubicados (Claramente identificados según su clasificación), en cantidad suficiente, separados   |                   |               |



|           |  |  |  |
|-----------|--|--|--|
|           | por zonas y en perfecto estado de funcionamiento (compuertas, drenajes y bebederos) y dispone de plataformas elevadas de observación.  |  |  |
| 1.15      | Existe una manga de conducción adecuada para el movimiento y desplazamiento de los animales de los corrales de llegada hasta los de sacrificio y de los corrales de sacrificio hasta la sala de faenamiento.   |  |  |
| 1.16      | Existe un lugar o instalación destinado exclusivamente para el pesaje de los animales según la clasificación.  |  |  |
| 1.17      | Las duchas de los corrales están ubicadas y funcionamiento de tal forma que permite el baño uniforme de los animales.  |  |  |
| 1.18      | Existe una sala de oreo y cuarteo con las condiciones adecuadas y requeridas para tal fin.   |  |  |
| 1.19      | Existe una sala de deshuese y empaque adecuada para este fin.  |  |  |
| 1.20      | Existe un área específica para almacenamiento de insumos rotulados debidamente identificada y demarcada.   |  |  |
| <b>2.</b> | <b>OPERACIONES DE SACRIFICIO</b>   |  |  |
| 2.1.      | El proceso de sacrificio de los animales se realiza en óptimas condiciones técnicas y sanitarias que garantizan la inocuidad y calidad de la canal.  |  |  |
| 2.2.      | Las operaciones de sacrificio se realizan en forma secuencial y continua de manera que no se producen retrasos indebidos que permitan la contaminación cruzada del producto.   |  |  |
| 2.3.      | Los procedimientos mecánicos del sacrificio (pelar, cortar, lavar y escaldar) se realizan de manera que se protege el producto de la contaminación.  |  |  |
| 2.4.      | Se realizan y registran los controles requeridos en los puntos críticos del proceso para asegurar la inocuidad del producto.   |  |  |
| <b>3.</b> | <b>SALAS DE PROCESO</b>  |  |  |
| 3.1.      | El matadero cuenta con las diferentes áreas y salas requeridas para el proceso, teniendo en cuenta su clasificación.   |  |  |
| 3.2.      | Las áreas y salas de proceso se encuentran alejadas de focos de contaminación.   |  |  |
| 3.3.      | Las paredes, pisos, techos y pintura son de material sanitario, resistente y se encuentran limpios y en buen estado.   |  |  |
| 3.4.      | Existe clara separación física entre las áreas de sacrificio, salas de vísceras, sala de vísceras rojas, sala de cabezas, sala de patas, sala de pieles, sala de oreo y sala de retención de canales.  |  |  |
| 3.5       | Existe clara separación física entre el área de proceso de vísceras blancas y la sala de vísceras rojas al igual que su sitio de almacenamiento y distribución.  |  |  |
| 3.6       | La unión entre paredes pisos y techos está diseñada de tal manera que evita la acumulación de polvo y suciedad.  |  |  |
| 3.7       | Los pisos tienen la inclinación adecuada para efectos de drenaje.  |  |  |
| 3.8       | El sistema de canaletas y desagües para la conducción y recolección de las aguas residuales de las áreas de proceso, cuentan con la capacidad y pendientes adecuadas para permitir una salida rápida de las aguas del matadero y con sus respectivas rejillas. |  |  |
| 3.9       | Existen lavamanos no accionados manualmente, dotados con jabón líquido y soluciones desinfectantes ubicados en las salas y áreas de proceso o cerca de éstas.  |  |  |
| 3.10      | Las salas de proceso cuentan con iluminación adecuada en cantidad e intensidad suficiente (natural o artificial). Las lámparas y accesorios son seguros, están protegidas para evitar contaminación en caso de ruptura   |  |  |
| 3.11      | El túnel de sangría se encuentra construido en material y longitud adecuada para el proceso  |  |  |



|            |   |  |  |
|------------|---|--|--|
| 3.12       | Las salas de proceso cuentan con el diseño y la instalación de los equipos requeridos para esta acción.   |  |  |
| <b>4.</b>  | <b>EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>   |  |  |
| 4.1.       | El matadero cuenta con los equipos mínimos requeridos para el sacrificio y el faenado.  |  |  |
| 4.2.       | Los equipos y utensilios se encuentran limpios y en buen estado de funcionamiento.  |  |  |
| 4.3.       | El diseño, la instalación, y la ubicación de los equipos permite la secuencia lógica del sacrificio y faenado evitando la contaminación cruzada.  |  |  |
| 4.4.       | El diseño, la instalación y la ubicación de los equipos es tal que se facilita la limpieza y el saneamiento de ellos como el espacio físico que los circunda.   |  |  |
| 4.5.       | Los equipos y utensilios que se emplean en el sacrificio y faenado están libres de sustancias tóxicas, son de material sanitario de fácil limpieza y no alteran el producto   |  |  |
| 4.6.       | No hay evidencia de agentes contaminantes en las canales por inapropiados procedimientos de mantenimiento y servicios a los equipos y plantas (lubricantes, soldaduras, pintura, etc.)  |  |  |
| 4.7.       | Los tornillos, remaches, tuercas o clavijas de los equipos están asegurados para prevenir que caigan sobre las canales y/o los equipos de proceso.  |  |  |
| 4.8.       | Los recipientes, anaqueles y ganchos en contacto con las canales y vísceras están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión, no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles y de fácil limpieza y desinfección. |  |  |
| 4.9        | Cuentan con manuales de procedimiento escritos para el servicio y el mantenimiento preventivo de los equipos e instalaciones.   |  |  |
| <b>5.</b>  | <b>ALMACENAMIENTO</b>   |  |  |
| 5.1        | Existe una sala refrigerada para el almacenamiento de vísceras blancas y rojas (Clase I y II).  |  |  |
| 5.2        | El almacenamiento de la carne se realiza en condiciones adecuadas de: temperatura, humedad, circulación de aire, libre de fuentes de contaminación, ausencia de plagas, etc.  |  |  |
| <b>5.3</b> | Las áreas y cuartos de almacenamiento de canales están claramente separadas de las demás áreas.   |  |  |
| 5.4        | El almacenamiento de la carne se realiza ordenadamente, colgada de forma adecuada, separada del piso, techos y paredes.   |  |  |
| 5.5        | Los anaqueles y ganchos empleados para el colgado de las canales son fabricados en materiales que facilitan su limpieza y se mantienen en Buenas condiciones.   |  |  |
| 5.6        | Las áreas y cuartos de almacenamiento de canales cuenta con un sistema de pesaje (Matadero clase I Y II).   |  |  |
| 5.7        | Los cuartos fríos están equipados con termómetros de fácil lectura desde el exterior, con el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura promedio del cuarto y se registra dicha temperatura.  |  |  |
| 5.8        | Los cuartos fríos están contruidos de materiales resistentes, fáciles de limpiar, impermeables se encuentran en buen estado y no presentan condensación.  |  |  |
| <b>6.</b>  | <b>PERSONAL MANIPULADOR</b>   |  |  |
| 6.1.       | Todos los empleados que manipulan la carne llevan uniforme adecuado de color claro y limpio, calzado cerrado de material resistente e impermeable.  |  |  |
| 6.2.       | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte   |  |  |
| 6.3.       | Los guantes están en perfecto estado, limpios y desinfectados   |  |  |



|             |   |  |  |
|-------------|---|--|--|
| 6.4.        | Los empleados que están en contacto directo con la carne no presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas   |  |  |
| 6.5.        | El personal que manipula la carne utiliza mallas o cascos para recubrir el cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada.   |  |  |
| 6.6.        | <b>Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como comer, fumar, toser, escupir o rascarse, etc.</b>   |  |  |
| 6.7.        | Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos hasta el codo cada vez que sea necesario.  |  |  |
| 6.8.        | Los manipuladores no salen con el uniforme fuera del matadero, ni se observan sentados en el pasto o los andenes o en sitios en donde se pueda contaminar la ropa de trabajo.                             |  |  |
| 6.9         | Existe un sitio adecuado e higiénico para el descanso y consumo de alimentos por parte de los empleados (área social).  |  |  |
| 6.10        | Existe un programa escrito de capacitación en educación sanitaria   |  |  |
| <b>7</b>    | <b>INSPECCION SANITARIA</b>   |  |  |
| 7.1.        | El matadero cuenta con la presencia permanente de un médico veterinario   |  |  |
| 7.2.        | El matadero cuenta con la presencia de un médico veterinario inspector  |  |  |
| 7.3.        | Se realiza examen de inspección antemortem a todos los animales que vayan a ser sacrificados para consumo humano.   |  |  |
| 7.4.        | Los decomisos del matadero se almacenan en un área exclusiva para este fin y se llenan registros y se determina el destino final.   |  |  |
| 7.5.        | Se realiza examen de inspección postmortem a todas las canales que vayan a salir del matadero para fines de consumo humano.   |  |  |
| 7.6.        | Se cuenta con la infraestructura y la dotación necesaria para realizar la inspección ante mortem.   |  |  |
| 7.7.        | Se cuenta con la infraestructura y la dotación necesaria para realizar la inspección postmortem   |  |  |
| 7.8.        | El matadero cuenta con un matadero sanitario bien ubicado, dotado de los equipos necesarios para el sacrificio y faenado y está en perfecto estado de mantenimiento (Clase I y II).                       |  |  |
| <b>8</b>    | <b>INSTALACIONES SANITARIAS</b>   |  |  |
| 8.1.        | El matadero cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por sexo y en perfecto estado de funcionamiento (lavamanos, sanitarios y duchas).                            |  |  |
| 8.2.        | Los servicios sanitarios cuentan con los elementos para la higiene personal (jabón líquido, toallas desechables o secador eléctrico etc.)   |  |  |
| 8.3.        | Existen vestieres en número suficiente, separados por sexo, ventilados, en buen estado y alejados de las áreas de proceso   |  |  |
| 8.4         | Existen casilleros o lockers individuales, con doble compartimento, ventilados en buen estado, tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito  |  |  |
| 8.5.        | Cuenta con instalaciones y equipos apropiados para el lavado y desinfección de las manos del personal, de los utensilios y de los equipos y están ubicados cerca de las áreas más importantes del proceso |  |  |
| 8.6         | El matadero cuenta con un Horno crematorio o incinerador con una Capacidad acorde a su clasificación.   |  |  |
| 8.7         | Existe un área Administrativa independiente de las demás áreas del matadero.  |  |  |
| <b>9</b>    | <b>CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>   |  |  |
| <b>9.1.</b> | <b>ABASTECIMIENTO DE AGUA</b>   |  |  |
| 9.1.1       | Existen procedimientos escritos sobre manejo y calidad del agua   |  |  |
| 9.1.2       | Cuenta con reportes de análisis fisicoquímicos y microbiológicos que demuestren que el agua empleada en el matadero es potable.   |  |  |
| 9.1.3.      | Se realizan procedimientos específicos para potabilizar el agua   |  |  |



|             |  |  |  |
|-------------|--|--|--|
|             | (filtración, cloración, esterilización, ebullición)  |  |  |
| 9.1.4.      | Los tanques cisternas o depósitos de agua potable están revestidos de material impermeable y con sistemas de protección tales que impida su contaminación y se lavan y desinfectan periódicamente.                   |  |  |
| 9.1.5.      | El agua no potable que se utiliza para producción de vapor, refrigeración u otros propósitos (no consumo humano) se transporta por tuberías completamente separadas identificadas por colores a las de agua potable. |  |  |
| 9.1.6.      | Los ductos y tuberías son de material resistente, se encuentran en buen estado (sin rupturas, perforaciones ni fugas) y están pintadas de acuerdo al código internacional de colores.                                |  |  |
| <b>9.2.</b> | <b>MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS</b>  |  |  |
| 9.2.1.      | Se cuenta con coladeras y canaletas cubiertas con rejillas, ductos, tuberías, registros y trampas de grasa, limpias y en buen estado.  |  |  |
| 9.2.2.      | Las trampas de grasa están bien ubicadas y diseñadas de tal forma que permita su limpieza.   |  |  |
| 9.2.3.      | Existe una zona destinada exclusivamente para la recolección de desechos sólidos.  |  |  |
| 9.2.4.      | Existen recipientes suficientes, bien ubicados e identificados para la recolección de los desechos sólidos.  |  |  |
| <b>9.3.</b> | <b>MANEJO Y DISPOSICION DE LOS RESIDUOS LIQUIDOS</b>   |  |  |
| 9.3.1.      | El manejo de los residuos líquidos dentro del matadero no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con estos.   |  |  |
| 9.3.2.      | El matadero cuenta con un sistema de tratamiento de aguas residuales adecuado y se encuentra separado de las áreas de producción.  |  |  |
| <b>9.4.</b> | <b>MANEJO DE EMISIONES ATMOSFERICAS</b>  |  |  |
| 9.4.1.      | Los aparatos que producen humo, gas o cualquier otra sustancia proveniente de combustión, cuenta con los dispositivos necesarios para la captación y control de estas emisiones.                                     |  |  |
| 9.4.2.      | Los sistemas de ventilación son eficientes de tal forma que evitan la acumulación de polvo, humos, olores, vapores o calor excesivo  |  |  |
| <b>10.</b>  | <b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>   |  |  |
| 10.1.       | Cuenta con los procedimientos escritos específicos para la limpieza y desinfección de equipos, áreas, corrales, cuartos fríos, y demás.  |  |  |
| 10.2.       | Existen registros que indiquen que se realiza inspección periódica en las diferentes áreas, equipos, utensilios.   |  |  |
| 10.3.       | Se tiene claramente definidos los productos utilizados, concentraciones modo de preparación, empleo y rotación de los mismos.  |  |  |
| <b>11.</b>  | <b>CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES, ETC.)</b>  |  |  |
| 11.1.       | Cuenta con procedimientos escritos para el control de plagas y se llevan registros de su ejecución   |  |  |
| 11.2.       | Existen dispositivos preventivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (electrocutores, rejillas, anillos, trampas, cebos).                                       |  |  |
| 11.3.       | Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegido y bajo llave.   |  |  |
| 11.4.       | No se evidencia la presencia o daños de insectos y/o roedores  |  |  |
| 11.5.       | No hay evidencia de la presencia de animales domésticos  |  |  |
| <b>12.</b>  | <b>TRANSPORTE</b>  |  |  |
| 12.1.       | Los furgones de los vehículos que transportan las canales se encuentran limpios, ordenados, secos y en buen estado general.  |  |  |
| 12.2.       | Los materiales en que están revestidos los furgones de los vehículos son   |  |  |





No observado: NO

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la ley 09 de 1979 y su reglamentación, en particular el Decreto 2278 de 1982 y Decreto 1036 de 1991, para el cumplimiento de las anteriores exigencias se concede un plazo de \_\_\_\_\_ (a partir de la notificación).

En caso de incumplimiento se procederá a aplicar las medidas previstas en la legislación sanitaria.

### **CONCEPTO Y CLASIFICACIÓN:**

**FAVORABLE** \_\_\_\_\_ Cumple las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad.

**FAVORABLE** \_\_\_\_\_ Condicionado al cumplimiento de las exigencias dejadas en el numeral \_\_\_\_\_ 15 de la presente acta.

**DESFAVORABLE** \_\_\_\_\_ No admite exigencias. Se procede a aplicar medidas Sanitarias de Seguridad.

**PENDIENTE POR EMITIR CONCEPTO:** \_\_\_\_\_

**CLASIFICACION : MATADERO CLASE** \_\_\_\_\_

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DEL MATADERO

---

---

---

---

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy \_\_\_\_\_ del mes de \_\_\_\_\_ del año \_\_\_\_\_ en la Ciudad de \_\_\_\_\_

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del matadero o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

### **FUNCIONARIOS DE SALUD:**



Firma: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_

C.C.: \_\_\_\_\_

C.C.: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

Institución: \_\_\_\_\_

Institución: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_

C.C.: \_\_\_\_\_

C.C.: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

Institución: \_\_\_\_\_

Institución: \_\_\_\_\_

**POR PARTE DE LA EMPRESA:**

Firma: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_

C.C.: \_\_\_\_\_

C.C.: \_\_\_\_\_

Cargo \_\_\_\_\_

Cargo \_\_\_\_\_



## **7.2 ACTA DE CONTROL SANITARIO A PLANTAS DE BENEFICIO DE BOVINOS CLASE I, II, III y IV**

CIUDAD Y FECHA: \_\_\_\_\_

### **IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:**

RAZÓN SOCIAL: \_\_\_\_\_

DIRECCIÓN: \_\_\_\_\_

TELÉFONOS: \_\_\_\_\_ FAX \_\_\_\_\_

CIUDAD \_\_\_\_\_ DEPARTAMENTO \_\_\_\_\_

REPRESENTANTE LEGAL \_\_\_\_\_

ACTIVIDAD INDUSTRIAL \_\_\_\_\_

PRODUCTOS QUE ELABORA \_\_\_\_\_

OBJETIVO DE LA VISITA : Verificación del cumplimiento de las exigencias formuladas en el acta de inspección sanitaria de fecha \_\_\_\_\_

FUNCIONARIOS QUE PRACTICARON LA VISITA. NOMBRE, CARGO E INSTITUCIÓN.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

ATENDIÓ LA VISITA POR PARTE DE LA EMPRESA - NOMBRE Y CARGO.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### **ASPECTOS A VERIFICAR SEGÚN ACTA ANTERIOR**





Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy \_\_\_\_ del mes de \_\_\_\_\_ del año \_\_\_\_\_, en la ciudad de \_\_\_\_\_

De la presente acta se deja copia en poder el interesado, representante legal, responsable de la planta o quien atendió la visita.

**FUNCIONARIOS DE SALUD**

Firma \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

Nombre \_\_\_\_\_ Nombre \_\_\_\_\_

C.C. \_\_\_\_\_ C.C. \_\_\_\_\_

Cargo \_\_\_\_\_ Cargo \_\_\_\_\_

Institución \_\_\_\_\_ Institución \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

Nombre \_\_\_\_\_ Nombre \_\_\_\_\_

C.C. \_\_\_\_\_ C.C. \_\_\_\_\_

Cargo \_\_\_\_\_ Cargo \_\_\_\_\_

Institución \_\_\_\_\_ Institución \_\_\_\_\_

**POR PARTE DE LA EMPRESA:**

Firma \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

Nombre \_\_\_\_\_ Nombre \_\_\_\_\_

C.C. \_\_\_\_\_ C.C. \_\_\_\_\_

Cargo \_\_\_\_\_ Cargo \_\_\_\_\_



### 7.3. ACTA DE INSPECCION SANITARIA A MATADEROS DE AVES CLASE I, II y III

Ciudad y Fecha: \_\_\_\_\_

**IDENTIFICACION DEL ESTABLECIMIENTO:**

RAZON SOCIAL: \_\_\_\_\_

DIRECCION: \_\_\_\_\_

TELEFONOS: \_\_\_\_\_ FAX: \_\_\_\_\_

REPRESENTANTE LEGAL: \_\_\_\_\_

CAPACIDAD INSTALADA: \_\_\_\_\_ TIPO DE PROPIEDAD: Publica \_\_ Privada\_\_ Mixta \_\_\_\_

No. DE AVES SACRIFICADOS POR DIA: \_\_\_\_\_

HORARIO DE SACRIFICIO: \_\_\_\_\_

OBJETIVO DE LA VISITA: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

FUNCIONARIOS QUE PRACTICARON LA VISITA:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

ATENDIO LA VISITA POR PARTE DE LA EMPRESA:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



CONCEPTO QUE SE EMITIÓ:

|           | ASPECTOS A VERIFICAR   | CALIFICACION | OBSERVACIONES |
|-----------|--|--------------|---------------|
| <b>1.</b> | <b>INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS</b>  |              |               |
| 1.1       | El matadero cuenta con un área de protección sanitaria o cerco perimetral contra el libre acceso de animales o personas.   |              |               |
| 1.2       | Las vías de acceso se encuentran en buen estado al igual que el patio de maniobras.  |              |               |
| 1.3       | El matadero cuenta con una zona de lavado y desinfección de vehículos y Guacales, y con una solución desinfectante de concentración conocida.  |              |               |
| 1.4       | El matadero cuenta con una zona de descargue adecuada.   |              |               |
|           | El matadero cuenta con un área de recibo, pesaje, clasificación y reposo de aves, con separación física de las demás áreas de proceso y esta dispone de suministro de agua fría, caliente, vapor y equipo para desinfección. |              |               |
| 1.5       | Todas las ventanas, puertas y claraboyas están debidamente protegidas para evitar la entrada de polvo, lluvia y fauna nociva   |              |               |
| 1.6       | Las paredes, ventanas, techos, puertas y pisos se encuentran en buen estado (sin grietas, perforaciones o roturas).  |              |               |
| 1.7       | Los acabados de paredes, pisos y techos dentro de las áreas de operación y almacenes son tales, que facilitan su saneamiento.  |              |               |
| 1.8       | Los materiales de la construcción expuestos al exterior son resistentes al medio ambiente, al uso normal y a prueba de roedores.   |              |               |
| 1.9       | Existe evidencia de basuras, polvo, agua estancada y objetos en desuso alrededor o dentro del establecimiento.   |              |               |
| 1.10      | Los pisos, rampas, pasillos y escaleras son de materiales antideslizantes, cuentan con el ángulo apropiado para que el agua de lavado llegue sin dificultad a las canales de desagüe.  |              |               |
| 1.11      | Las instalaciones en el área de proceso y almacenamiento se encuentran limpias y en buen estado.   |              |               |
| 1.12      | Existe clara separación física entre las áreas de oficina, recepción, almacenes, producción, distribución, servicios sanitarios, etc.  |              |               |
| 1.13      | Las instalaciones para la producción se encuentran separadas de focos de contaminación.  |              |               |
| <b>2.</b> | <b>OPERACIONES DE SACRIFICIO</b>   |              |               |
| 2.1       | El proceso de sacrificio de los animales se realiza en óptimas condiciones técnicas y sanitarias que garantizan la calidad del producto final.   |              |               |
| 2.2       | Las operaciones de sacrificio se realizan en forma secuencial, lógica y continua de manera que no se producen retrasos indebidos que permitan la contaminación de los productos.   |              |               |
| 2.3       | Los procedimientos mecánicos del sacrificio (pelar, cortar, lavar y escaldar) se realizan de manera que se protege el producto de la contaminación.  |              |               |
| 2.4       | Se realizan y registran los controles requeridos en los puntos críticos del proceso para asegurar la calidad del producto.   |              |               |
| <b>3</b>  | <b>SALAS</b>   |              |               |
| 3.1       | Las áreas y salas de proceso se encuentran alejadas de focos de contaminación.   |              |               |



|           |  |  |  |
|-----------|--|--|--|
| 3.2       | Las paredes, pisos, techos y pintura son de material sanitario, resistente y se encuentran limpios y en buen estado.   |  |  |
| 3.3       | La unión entre paredes pisos y techos está diseñada de tal manera que evita la acumulación de polvo y suciedad.  |  |  |
| 3.4       | Los pisos tienen la inclinación adecuada para efectos de drenaje.  |  |  |
| 3.5       | El sistema de canaletas y desagües para la conducción y recolección de las aguas residuales de las áreas de procesos, cuentan con la capacidad y pendientes adecuadas para permitir una salida rápida de las aguas del matadero y poseen sus respectivas rejillas. |  |  |
| 3.6       | Existen lavamanos no accionados manualmente, dotados con jabón líquido y soluciones desinfectantes y ubicados en las salas y áreas de proceso o cerca de éstas.  |  |  |
| 3.7       | Las salas se encuentran con adecuada iluminación en cantidad e intensidad suficiente (natural o artificial)  |  |  |
| 3.8       | Las lámparas y accesorios son de seguridad, se encuentran protegidas para evitar la contaminación en caso de ruptura, están en buen estado y limpias.  |  |  |
| 3.9       | La zona de insensibilización es óptima, el choque eléctrico, su amperaje y tiempo de exposición son los adecuados.   |  |  |
| 3.10      | El túnel de sangría está construido en material sanitario de forma aislada con una longitud y capacidad adecuada.  |  |  |
| 3.11      | Se cuenta con un área adecuada para el escaldado de aves y desplume.   |  |  |
| 3.12      | Existe área adecuada para el escaldado de patas y cabezas.   |  |  |
| 3.13      | Se cuenta con una peladora de patas Horizontal en línea  |  |  |
| 3.14      | El área de evisceración y lavado cuenta con los equipos necesarios para esta práctica  |  |  |
| 3.15      | Existe un área separada de la demás áreas para el lavado (pre-chiller) y un área de enfriamiento (Chiller) debidamente instaladas y adecuadas para tal acción.   |  |  |
| 3.16      | Existe tanque de enfriamiento de menudencias   |  |  |
| 3.17      | El matadero cuenta con una Planta productora de Hielo (Clase I)  |  |  |
| 3.18      | Existen ductos adecuados para el transporte de hielo hacia los tanques de enfriamiento.  |  |  |
| 3.19      | Las salas del proceso cuentan con el diseño y la instalación de los equipos requeridos para el proceso adecuado.   |  |  |
| 3.20      | Existe un área para el proceso de subproductos o almacenamiento de estos.  |  |  |
| <b>4.</b> | <b>EQUIPOS Y UTENSILIOS</b>  |  |  |
| 4.1       | El matadero cuenta con los equipos mínimos requeridos para el sacrificio.  |  |  |
| 4.2       | Los equipos y utensilios se encuentran limpios y en buen estado de funcionamiento.   |  |  |
| 4.3       | El diseño, la instalación, y la ubicación de los equipos permite la secuencia lógica del sacrificio evitando la contaminación cruzada.   |  |  |
| 4.4       | El diseño, la instalación y la ubicación de los equipos es tal que se facilita la limpieza y el saneamiento de ellos como espacio físico que los circunda.   |  |  |
| 4.5       | Los equipos y utensilios que se emplean en el sacrificio y faenado están libres de sustancias tóxicas, son de material inoxidable de fácil aseo y no alteran el producto   |  |  |
| 4.6       | No hay evidencia de agentes contaminantes en las canales por inapropiados procedimientos de mantenimiento y servicios a los equipos y plantas (lubricantes, soldaduras, pintura, etc.)   |  |  |



|           |  |  |  |
|-----------|--|--|--|
| 4.7       | Los tornillos, remaches, tuercas o clavijas de los equipos están asegurados para prevenir que caigan sobre las canales y/o los equipos de proceso.   |  |  |
| 4.8       | Los recipientes que están en contacto con las canales y vísceras están fabricados con materiales inertes, no tóxicos, resistentes a la corrosión, no recubiertos con pinturas o materiales desprendibles y son fáciles de limpiar y desinfectar. |  |  |
| 4.9       | Cuentan con manuales de procedimiento escritos para el servicio y el mantenimiento preventivo de los equipos e instalaciones.  |  |  |
| 4.10      | El matadero cuenta con una planta eléctrica de emergencia (Clase I)  |  |  |
| 4.11      | Existe un área separada para servicios varios y mantenimiento.   |  |  |
| <b>5.</b> | <b>EMPAQUE, ALMACENAMIENTO Y DESPACHO</b>  |  |  |
| 5.1       | El área de empaque es adecuada para tal fin.   |  |  |
| 5.2       | El almacenamiento de las canales se realiza en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación de aire, libre de fuentes de contaminación, ausencia de plagas, etc.)  |  |  |
| 5.3       | Las áreas y cuartos de almacenamiento de canales están claramente separadas de las demás áreas.  |  |  |
| 5.4       | El almacenamiento de la canal se realiza ordenadamente, de manera adecuada, separada del piso, los techos y las paredes.   |  |  |
| 5.5       | Los cuartos fríos están equipados con termómetros de fácil lectura desde el exterior, con el sensor ubicado de forma tal que indique la temperatura promedio del cuarto y se registra dicha temperatura.   |  |  |
| 5.6       | Los cuartos fríos están contruidos de materiales resistentes, fáciles de limpiar, impermeables se encuentran en buen estado y no presentan condensación.   |  |  |
| 5.7       | Existe un área de pesaje y Despacho y es adecuada para tal fin.  |  |  |
| <b>6.</b> | <b>PERSONAL MANIPULADOR</b>  |  |  |
| 6.1       | Los empleados que manipulan las canales llevan uniforme adecuado de color claro y limpio, calzado cerrado de material resistente e impermeable.  |  |  |
| 6.2       | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, uñas cortas y sin esmalte  |  |  |
| 6.3       | Los guantes están en perfecto estado, limpios y desinfectados  |  |  |
| 6.4       | Los empleados que están en contacto directo con la canal no presentan afecciones en la piel o enfermedades infectocontagiosas  |  |  |
| 6.5       | El personal que manipula el producto utiliza mallas o cascos para recubrir el cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente.  |  |  |
| 6.6       | <b>Los manipuladores evitan prácticas antihigiénicas tales como comer, fumar, toser, escupir o rascarse, etc.</b>  |  |  |
| 6.7       | Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos hasta el codo cada vez que sea necesario.   |  |  |
| 6.8       | Los manipuladores no salen con el uniforme fuera del matadero, ni se observan sentados en el pasto o los andenes o en sitios en donde se pueda contaminar la ropa de trabajo.  |  |  |



|             |  |  |  |
|-------------|--|--|--|
| 6.10        | Los visitantes cumplen con las normas de higiene y protección (uniformes, gorro, prácticas de higiene, etc.).  |  |  |
| <b>7</b>    | <b>INSPECCION SANITARIA</b>  |  |  |
| 7.1         | El matadero cuenta con la presencia permanente de un medico veterinario con su respectiva oficina dotada de los elementos requeridos para tal fin.   |  |  |
| 7.2         | El matadero cuenta con la presencia de un médico veterinario inspector oficial   |  |  |
| 7.3         | Se realiza examen de inspección ante-mortem a los animales que vayan a ser sacrificados y se cuenta con la infraestructura necesaria para tal fin.   |  |  |
| 7.4         | Se realiza examen de inspección postmortem a las canales que vayan a salir del matadero y se cuenta con la infraestructura necesaria para esta actividad.  |  |  |
| 7.5         | El matadero posee laboratorio propio (Mataderos Clase I) con el área y equipos necesarios para tal fin.  |  |  |
| <b>8</b>    | <b>INSTALACIONES SANITARIAS</b>  |  |  |
| 8.1         | El matadero cuenta con servicios sanitarios bien ubicados, en cantidad suficiente, separados por sexo y en perfecto estado de funcionamiento (lavamanos, sanitarios y duchas).                                       |  |  |
| 8.2         | Los servicios sanitarios están separados de las áreas de producción, servicios, laboratorios y almacenes   |  |  |
| 8.3         | Los servicios sanitarios cuentan con los elementos para la higiene personal (jabón líquido, toallas desechables o secador eléctrico etc.)  |  |  |
| 8.4         | Cuenta con letreros alusivos que recuerdan al personal que debe lavarse las manos después de utilizar el baño  |  |  |
| 8.5         | Existen vestieres en número suficiente, separados por sexo, ventilados, en buen estado y alejados de las áreas de proceso  |  |  |
| 8.6         | Existen casilleros o lockers individuales, con doble compartimento, ventilados en buen estado, tamaño adecuado y destinados exclusivamente para su propósito   |  |  |
| 8.7         | Cuenta con instalaciones y equipos apropiados para el lavado y desinfección de las manos del personal, de los utensilios y de los equipos y están ubicados cerca de las áreas más importantes del proceso            |  |  |
| 8.8         | Existe un sitio adecuado e higiénico para el descanso y consumo de alimentos por parte de los empleados (área social)  |  |  |
| <b>9</b>    | <b>CONDICIONES DE SANEAMIENTO</b>  |  |  |
| <b>9.1.</b> | <b>ABASTECIMIENTO DE AGUA</b>  |  |  |
| 9.1.1       | Cuenta con reportes de análisis fisicoquímicos y microbiológicos que demuestren que el agua empleada en el matadero es potable.  |  |  |
| 9.1.2.      | Se realizan procedimientos específicos para potabilizar el agua (filtración, cloración, esterilización, ebullición)  |  |  |
| 9.1.3.      | Los tanques cisternas o depósitos de agua potable están revestidos de material interior impermeable y con sistemas de protección tales que impida su contaminación.  |  |  |
| 9.1.4.      | El agua no potable que se utiliza para producción de vapor, refrigeración u otros propósitos (no consumo humano) se transporta por tuberías completamente separadas identificadas por colores a las de agua potable. |  |  |



|             |  |  |  |
|-------------|--|--|--|
| <b>9.2.</b> | <b>MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS</b>  |  |  |
| 9.2.1.      | Existe un área específica para el manejo de los residuos sólidos subproductos) dentro del matadero (Clase I) y no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con estos. |  |  |
| 9.2.2.      | Hay presencia de coladeras y canaletas cubiertas con rejillas, ductos, tuberías, registros y trampas de grasa, limpias y en buen estado.   |  |  |
| 9.2.3.      | Las trampas de grasa están bien ubicadas y diseñadas de tal forma que permita su limpieza.   |  |  |
| 9.2.4.      | Existe una zona destinada exclusivamente para la recolección de desechos sólidos.  |  |  |
| 9.2.5.      | Existen recipientes suficientes, bien ubicados e identificados para la recolección de los desechos sólidos.  |  |  |
| <b>9.3.</b> | <b>MANEJO Y DISPOSICION DE LOS RESIDUOS LIQUIDOS</b>   |  |  |
| 9.3.1.      | El manejo de los residuos líquidos dentro del matadero no representa riesgo de contaminación para los productos ni para las superficies en contacto con estos.   |  |  |
| 9.3.2.      | El matadero cuenta con un sistema de tratamiento de aguas residuales adecuado y se encuentra separado de las áreas de producción.  |  |  |
| <b>9.4.</b> | <b>EMISIONES ATMOSFERICAS</b>  |  |  |
| 9.4.1       | El matadero cuenta con una caldera y su respectiva sala debidamente adecuada.  |  |  |
| 9.4.2.      | Los aparatos que producen humo, gas o cualquier otra sustancia proveniente de combustión, cuenta con los dispositivos necesarios para la captación y control.  |  |  |
| 9.4.3.      | Los sistemas de ventilación son lo suficientemente eficientes que evitan la acumulación de polvo, humos, olores, vapores o calor excesivo  |  |  |
| 9.4.4       | Se realizan periódicamente análisis microbiológicos del medio ambiente dentro de las áreas de operación y se llevan registros  |  |  |
| <b>10.</b>  | <b>LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN</b>   |  |  |
| 10.1        | Cuenta con los procedimientos escritos específicos para la limpieza y desinfección de equipos, matadero, corrales, cuartos fríos, patios y demás.  |  |  |
| 10.2        | Poseen productos, materiales y equipos para efectuar los procedimientos (mangueras, equipos de presión, escobas, detergentes, desinfectantes, cubetas, etc.)   |  |  |
| 10.3        | Existen registros que indiquen que se realiza inspección periódica en las diferentes áreas, equipos, utensilios y manipuladores (registros, bitácoras, análisis, etc.)   |  |  |
| 10.4        | Se tiene claramente definidos los productos utilizados, concentraciones modo de preparación, empleo y rotación de los mismos.  |  |  |
| <b>10.5</b> | <b>CONTROL DE PLAGAS, ROEDORES Y ANIMALES NO DESEABLES</b>   |  |  |
| 10..5.1     | Cuenta con procedimientos escritos para el control de plagas y se llevan registros de su ejecución   |  |  |
| 10..5.2     | Existen dispositivos preventivos en buenas condiciones y localizados adecuadamente para el control de insectos y roedores (electrocutores, rejillas, angeos, trampas, cebos).  |  |  |
| 10..5.3     | Los productos utilizados se encuentran rotulados y se almacenan en un sitio alejado, protegido y bajo llave.   |  |  |
| 10..5.4     | No se evidencia la presencia o daños de insectos y/o roedores  |  |  |
| 10..5.5     | No hay evidencia de la presencia de animales domésticos  |  |  |
| <b>11.</b>  | <b>TRANSPORTE</b>  |  |  |





**CALIFICACION:** Cumple completamente: **2** ; Cumple parcialmente: **1** ; No cumple: **0** ;

No aplica: **NA** ;

No observado: **NO**

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la ley 09 de 1979 y su reglamentación, en particular el Decreto 2278 de 1982, para el cumplimiento de las anteriores exigencias se concede un plazo de \_\_\_\_\_ (a partir de la notificación).

En caso de incumplimiento se procederá a aplicar las medidas previstas en la legislación sanitaria.

**CONCEPTO Y CLASIFICACIÓN:**

FAVORABLE \_\_\_\_\_ Cumple las condiciones sanitarias establecidas en la normatividad.

FAVORABLE CONDICIONADO \_\_\_\_\_ al cumplimiento de las exigencias dejadas en el numeral 15 de la

presente acta, las cuales no afectan la inocuidad del

producto.

DESFAVORABLE \_\_\_\_\_ No admite exigencias. Se procede a aplicar medidas sanitarias de

seguridad.

**PENDIENTE POR EMITIR CONCEPTO** \_\_\_\_\_

**CLASIFICACION : MATADERO CLASE** \_\_\_\_\_

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DEL MATADERO

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy \_\_\_\_\_ del mes de \_\_\_\_\_ del año \_\_\_\_\_ en la Ciudad de \_\_\_\_\_

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del matadero o quien atendió la visita.



NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a

partir de la realización de la visita.

### **FUNCIONARIOS DE SALUD:**

Firma: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_

C.C.: \_\_\_\_\_

C.C.: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

Institución: \_\_\_\_\_

Institución: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_

C.C.: \_\_\_\_\_

C.C.: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_

Institución: \_\_\_\_\_

Institución: \_\_\_\_\_

### **POR PARTE DE LA EMPRESA:**

Firma: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_

Nombre: \_\_\_\_\_

C.C.: \_\_\_\_\_

C.C.: \_\_\_\_\_



Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

Ministerio de la Protección Social

República de Colombia

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL -PLANTAS DE BENEFICIO  
BOVINOS, PORCINOS, AVES

Cargo \_\_\_\_\_

Cargo

\_\_\_\_\_

## ***7.4 ACTA DE CONTROL SANITARIO A PLANTAS DE BENEFICIO DE AVES CLASE I, II y III***

CIUDAD Y FECHA: \_\_\_\_\_

### **IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO:**

RAZÓN SOCIAL: \_\_\_\_\_

DIRECCIÓN: \_\_\_\_\_

TELÉFONOS: \_\_\_\_\_ FAX \_\_\_\_\_

CIUDAD \_\_\_\_\_ DEPARTAMENTO \_\_\_\_\_

REPRESENTANTE LEGAL \_\_\_\_\_

ACTIVIDAD INDUSTRIAL \_\_\_\_\_

PRODUCTOS QUE ELABORA \_\_\_\_\_

OBJETIVO DE LA VISITA : Verificación del cumplimiento de las exigencias formuladas en el acta de inspección sanitaria de fecha \_\_\_\_\_

FUNCIONARIOS QUE PRACTICARON LA VISITA. NOMBRE, CARGO E INSTITUCIÓN.

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

ATENDIÓ LA VISITA POR PARTE DE LA EMPRESA - NOMBRE Y CARGO.

Carrera 68D Nro. 17-11/21 PBX: 2948700

Página Web [http:// www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co) Bogotá – Colombia A.A. 20896





---

---

---

---

---

---

---

---

Para constancia, previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta, firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy \_\_\_\_ del mes de \_\_\_\_\_ del año \_\_\_\_\_, en la ciudad de \_\_\_\_\_

De la presente acta se deja copia en poder el interesado, representante legal, responsable de la planta o quien atendió la visita.

**FUNCIONARIOS DE SALUD**

Firma \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

Nombre \_\_\_\_\_ Nombre \_\_\_\_\_

C.C. \_\_\_\_\_ C.C. \_\_\_\_\_

Cargo \_\_\_\_\_ Cargo \_\_\_\_\_

Institución \_\_\_\_\_ Institución \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

Nombre \_\_\_\_\_ Nombre \_\_\_\_\_

C.C. \_\_\_\_\_ C.C. \_\_\_\_\_

Cargo \_\_\_\_\_ Cargo \_\_\_\_\_

Institución \_\_\_\_\_ Institución \_\_\_\_\_

**POR PARTE DE LA EMPRESA:**

Firma \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

Nombre \_\_\_\_\_ Nombre \_\_\_\_\_

C.C. \_\_\_\_\_ C.C. \_\_\_\_\_

Cargo \_\_\_\_\_ Cargo \_\_\_\_\_



## 7.5 INSPECCION POST MORTEM- PRODUCTOS DECOMISADOS

### INSPECCION POSTMORTEM – PRODUCTOS DECOMISADOS

| <b>CIUDAD Y FECHA:</b>       |                                      |                      |               |
|------------------------------|--------------------------------------|----------------------|---------------|
| <b>ESTABLECIMIENTO:</b>      |                                      |                      |               |
| <b>PROPIETARIO:</b>          |                                      |                      |               |
| <b>PRODUCTOS DECOMISADOS</b> | <b>No. DE IDENTIFICACION (TURNO)</b> | <b>CANTIDAD (Kg)</b> | <b>CAUSAL</b> |
|                              |                                      |                      |               |
|                              |                                      |                      |               |
|                              |                                      |                      |               |
|                              |                                      |                      |               |
| <b>OBSERVACIONES:</b>        |                                      |                      |               |
| <b>AUTORIDAD SANITARIA</b>   |                                      |                      |               |
| <b>FIRMA:</b> _____          |                                      |                      |               |
| <b>NOMBRE:</b> _____         |                                      |                      |               |
| <b>CARGO:</b> _____          |                                      |                      |               |



**Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA**

Ministerio de la Protección Social

República de Colombia

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL -PLANTAS DE BENEFICIO BOVINOS, PORCINOS, AVES**

| ORGANOS                    | CAUSA           | CANTIDAD | ORGANOS   | CAUSA           | CANTIDAD | ORGANOS                        | CAUSA           | CANTIDAD | KILOS DE CARNE CONDENADA |
|----------------------------|-----------------|----------|-----------|-----------------|----------|--------------------------------|-----------------|----------|--------------------------|
| PULMONES                   | ENFISEMA        |          | RIÑONES   | NEFRITIS        |          | CABEZA                         | SINUSITIS       |          |                          |
|                            | EDEMAS          |          |           | HIDRONEFROSIS   |          |                                | ACTINOMICOSIS   |          | Traumatismos:            |
|                            | CONGESTION      |          |           | HEMOCROMATOSIS  |          |                                | ACTINOBACILOSIS |          | Abscesos:                |
|                            | ANTRACOSIS      |          |           | MELANOSIS       |          |                                | CONTAMINACIÓN   |          | Otras:                   |
|                            | CONTAMINACIÓN   |          |           | ABSCESES        |          |                                | TRAUMATISMOS    |          |                          |
|                            | REGURGITACION   |          |           | QUISTES         |          |                                | REGURGITACION   |          |                          |
|                            | NEUMONÍA        |          |           | INFRATOS        |          |                                | VESÍCULAS       |          | Canales Rechazadas       |
|                            | BRONCONEUMOENÍA |          |           | CONGESTION      |          |                                | CISTECERCOSIS   |          |                          |
|                            | MELANOSIS       |          |           | CONTAMINACIÓN   |          |                                |                 |          |                          |
|                            | HEMOCROMATOSIS  |          |           |                 |          |                                |                 |          |                          |
| HIGADO                     | CIRROSIS        |          | CORAZON   | PERICARDITIS    |          | LENGUA                         | VESICULAS       |          |                          |
|                            | HEPATITIS       |          |           | ENDOCARDITIS    |          |                                | ACTINOBACILOSIS |          |                          |
|                            | CONGESTION      |          |           | MIOCARDITIS     |          |                                | LESIONES        |          |                          |
|                            | TELANGECTIASIS  |          |           | CONGESTION      |          |                                | CONTAMINACION   |          |                          |
|                            | DISTOMATOSIS    |          |           | CONTAMINACIÓN   |          |                                | CISTECERCOSIS   |          |                          |
|                            | DEG GRASA       |          |           | HIDROPERICARDIO |          |                                | ABSCESES        |          |                          |
|                            | INFILTRAC GRASA |          |           | CISTECERCOSIS   |          |                                | PANADIZO        |          | Causas                   |
|                            | ABSCESES        |          |           | CONTAMINACIÓN   |          |                                | PODOFILITIS     |          | No                       |
|                            |                 |          |           | TRAUMATISMOS    |          |                                | PODODERMITIS    |          | No                       |
|                            |                 |          |           |                 |          |                                | CONTAMINACIÓN   |          | No                       |
| BAZO                       | CONTAMINACIÓN   |          | ESTOMAGOS | ABSCESES        |          | INTESTINO DELGADO              | ABSCESES        |          | No                       |
|                            | CISTECERCOSIS   |          |           | CONTAMINACIÓN   |          |                                | CONTAMINACION   |          |                          |
|                            | ESPLENOMEGALIA  |          |           | TRAUMATISMOS    |          |                                | NECROSIS        |          |                          |
|                            | ESPLENTIS       |          |           | CONGESTION      |          |                                | PARASITOS       |          |                          |
|                            | CONTAMINACIÓN   |          |           |                 |          |                                |                 |          |                          |
| ABSCESES                   |                 |          |           |                 |          |                                |                 |          |                          |
| RAZON SOCIAL:              |                 |          |           |                 |          | UBICACION PLANTA DE BENEFICIO: |                 |          |                          |
| OFICINA REGIONAL:          |                 |          |           |                 |          | CARGO:                         |                 |          |                          |
| FUNCIONARIO QUE CONSOLIDA: |                 |          |           |                 |          |                                |                 |          |                          |
| OBSERVACIONES:             |                 |          |           |                 |          |                                |                 |          |                          |

**7.6 INSPECCION POSTMORTEM- CONSOLIDADO MENSUAL DECOMISOS**

**INSPECCION POSTMORTEM – CONSOLIDADO MENSUAL DECOMISOS**

**MES:** \_\_\_\_\_



**Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA**

**Ministerio de la Protección Social**

República de Colombia

**MANUAL DE PROCEDIMIENTOS INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL -PLANTAS DE BENEFICIO  
BOVINOS, PORCINOS, AVES**

## **7.7 INSPECCION POSTMORTEM- CONSOLIDADO DECOMISOS FAENADO**

**INSPECCION POSTMORTEM – CONSOLIDADO DECOMISOS FAENADO EXPORTACION**



| ORGANOS  | CAUSA           | CANTIDAD     | ORGANOS       | CAUSA           | CANTIDAD      | ORGANOS           | CAUSA           | CANTIDAD             | KILOS DE CARNE CONDENADA |    |    |
|--|-----------------|--------------|---------------|-----------------|---------------|-------------------|-----------------|----------------------|--------------------------|----|----|
| PULMONES                                       | ENFISEMA        |              | RIÑONES       | NEFRITIS        |               | CABEZA            | SINUSITIS       |                      |                          |    |    |
|  | EDEMAS          |              |               | HIDRONEFROSIS   |               |                   | ACTINOMICOSIS   |                      | Traumatismos:            |    |    |
|  | CONGESTION      |              |               | HEMORROMATOSIS  |               |                   | ACTINOBACILOSIS |                      | Abscesos:                |    |    |
|  | ANTRACOSIS      |              |               | MELANOSIS       |               |                   | CONTAMINACIÓN   |                      | Otras:                   |    |    |
|  | CONTAMINACIÓN   |              |               | ABSCEOS         |               |                   | TRAUMATISMOS    |                      |                          |    |    |
|  | REGURGITACION   |              |               | QUISTES         |               |                   | REGURGITACION   |                      |                          |    |    |
|  | NEUMONIA        |              |               | INFRATOS        |               |                   | VESICULAS       |                      | Canales Rechazadas       |    |    |
|  | BRONCONEUMOENIA |              |               | CONGESTION      |               |                   | CISTECERCOSIS   |                      |                          |    |    |
|  | MELANOSIS       |              |               | CONTAMINACION   |               |                   | VESICULAS       |                      |                          |    |    |
|  | HEMOCROMATOSIS  |              |               | PERICARDITIS    |               |                   | ACTINOBACILOSIS |                      |                          |    |    |
| HIGADO   | CIRROSIS        |              | CORAZON       | ENDOCARDITIS    |               | LENGUA            | LESIONES        |                      |                          |    |    |
|  | HEPATITIS       |              |               | MIOCARDITIS     |               |                   | CONTAMINACION   |                      |                          |    |    |
|  | CONGESTION      |              |               | CONGESTION      |               |                   | CISTECERCOSIS   |                      |                          |    |    |
|  | TELANGECTIASIS  |              |               | CONTAMINACION   |               |                   | ABSCEOS         |                      |                          |    |    |
|  | DISTOMATOSIS    |              |               | HIDROPERICARDIO |               |                   | PANADIZO        |                      | Causas                   |    |    |
|  | DEG GRASA       |              |               | CISTECERCOSIS   |               |                   | PODOFILITIS     |                      | No                       |    |    |
|  | INFILTRAC GRASA |              |               | CONTAMINACION   |               |                   | PODODERMITIS    |                      | No                       |    |    |
|  | ABSCEOS         |              |               | TRAUMATISMOS    |               |                   | CONTAMINACION   |                      | No                       |    |    |
|  | CONTAMINACION   |              |               | DIAFRAGMA       | ABSCEOS       |                   |                 | PATAS                | ABSCEOS                  |    | No |
|  | CISTECERCOSIS   |              |               |                 | CONTAMINACION |                   |                 |                      | CONTAMINACION            |    |    |
| ESPLENOMEGALIA                                 |                 | TRAUMATISMOS |               |                 | NECROSIS      |                   |                 |                      |                          |    |    |
| ESPLENITIS                                     |                 | CONGESTION   |               |                 | PARASITOS     |                   |                 |                      |                          |    |    |
| CONGESTION                                     |                 | ESTOMAGOS    | ABSCEOS       |                 |               | INTESTINO DELGADO | ABSCEOS         |                      |                          | No |    |
| CONTAMINACION                                  |                 |              | CONTAMINACION |                 |               |                   | CONTAMINACION   |                      |                          |    |    |
| ABSCEOS  |                 |              | TRAUMATISMOS  |                 |               |                   | NECROSIS        |                      |                          |    |    |
|  |                 |              | CONGESTION    |                 |               |                   | PARASITOS       |                      |                          |    |    |
|  |                 |              |               |                 |               |                   |                 |                      |                          |    |    |
|  |                 |              |               |                 |               |                   |                 |                      |                          |    |    |
|  |                 |              |               |                 |               |                   |                 |                      |                          |    |    |
|  |                 |              |               |                 |               |                   |                 |                      |                          |    |    |
|  |                 |              |               |                 |               |                   |                 |                      |                          |    |    |
|  |                 |              |               |                 |               |                   |                 |                      |                          |    |    |
| NOMBRE FUNCIONARIO (S) QUE REALIZO INSPECCION: |                 |              |               |                 |               |                   |                 |                      |                          |    |    |
| LUGAR DE EXPEDICION:                           |                 |              |               |                 |               |                   |                 | FECHA DE EXPEDICION: |                          |    |    |
| EXPORTADOR:                                    |                 |              |               |                 |               |                   |                 |                      |                          |    |    |
| DIRECCION:                                     |                 |              |               |                 |               |                   |                 |                      |                          |    |    |
| PROCEDENCIA:                                   |                 |              |               |                 |               |                   |                 |                      |                          |    |    |
| OBSERVACIONES:                                 |                 |              |               |                 |               |                   |                 |                      |                          |    |    |

## 7.8 CERTIFICADO SANITARIO PARA EXPORTACION

CERTIFICADO SANITARIO PARA EXPORTACION No. \_\_\_\_\_

|                      |                      |                |
|----------------------|----------------------|----------------|
| LUGAR DE EXPEDICION: | FECHA DE EXPEDICION: | FECHA VALIDEZ: |
| EXPORTADOR:          |                      |                |



| <b>DIRECCION:</b>          |        |          |              |         |      |                             |      |      |
|----------------------------|--------|----------|--------------|---------|------|-----------------------------|------|------|
| <b>PROCEDENCIA:</b>        |        |          |              |         |      |                             |      |      |
| <b>PUERTO DE EMBARQUE:</b> |        |          |              |         |      | <b>MEDIO DE TRANSPORTE:</b> |      |      |
| CANTIDAD                   | UNIDAD | PRODUCTO | PRESENTACION | ESPECIE | RAZA | LINEA                       | SEXO | EDAD |
|                            |        |          |              |         |      |                             |      |      |

**VER REQUISITOS ANEXOS**

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>DESTINATARIO:</b>           |  |
| <b>DIRECCION DESTINATARIO:</b> |  |
| <b>PAIS DESTINO:</b>           |  |
| <b>OBSERVACIONES:</b>          |  |
| <b>COPIA:</b>                  | <b>AUTORIDAD SANITARIA</b><br><br><b>FIRMA:</b> _____<br><b>NOMBRE:</b> _____<br><b>CARGO:</b> _____ |

**7.9 CERTIFICACION DE PROCESO PARA EXPORTACION**

**CERTIFICACION DE PROCESO PARA EXPORTACION No. \_\_\_\_\_**



**EL MEDICO VETERINARIO OFICIAL DE LA SUBDIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS DEEL INVIMA, ASIGNADO A LA PLANTA DE BENEFICIO \_\_\_\_\_, UBICADA EN \_\_\_\_\_, COLOMBIA.**

**CERTIFICA QUE:**

1. Los \_\_\_\_\_ Kg. de carne en canal de propiedad de \_\_\_\_\_, amparados con el permiso de importación No. \_\_\_\_\_ y el Certificado de animales nacidos, criados y cebados en Colombia (Información suministrada por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA).
2. Las canales proceden de la Planta de Beneficio \_\_\_\_\_, autorizado por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA y avalado por \_\_\_\_\_, el cual cumple con las normas establecidas en el Codex Alimentarius FAO-OMS.
3. He inspeccionado el producto en la Planta de Beneficio y he comprobado que cumple con las condiciones organolépticas y de conservación y lo he identificado con el sello de inspección del frigorífico de origen, aplicando con la tinta vegetal no toxica.
4. El producto fue empacado y acondicionado en vehículos termorefrigerados que garantizan la temperatura de refrigeración.
5. Los vehículos termorefrigerados fueron previamente lavados y desinfectados e inspeccionados por personal del INVIMA.
6. Los vehículos termorefrigerados fueron precintados con los números \_\_\_\_\_ y se advirtió que los precintos solo pueden ser retirados por las autoridades sanitarias del país importador.

Se expide en \_\_\_\_\_, a los \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_) días del mes de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

**AUTORIDAD SANITARIA**

**FIRMA:** \_\_\_\_\_  
**NOMBRE:** \_\_\_\_\_  
**CARGO:** \_\_\_\_\_

**7.10 VERIFICACION CONDICIONES SANITARIAS DE LA PLANTA DE BENEFICIO Y VEHICULOS TRANSPORTADORES. PROCESOS DE EXPORTACION.**

**VERIFICACION CONDICIONES SANITARIAS DE LA PLANTA DE BNEFICIO Y VEHICULOS TRANSPORTADORES. PROCESOS DE EXPORTACION**

**A. INSPECCION PREOPERATORIA**



PLANTA \_\_\_\_\_

DE \_\_\_\_\_

BENEFICIO: \_\_\_\_\_

CIUDAD \_\_\_\_\_

Y \_\_\_\_\_

FECHA: \_\_\_\_\_

HORA DE INSPECCION: \_\_\_\_\_

| VARIABLES   | DATO Y HORA PLANTA |            | DATO Y HORA AUTORIDAD SANITARIA |            | PUNTOS MONITOREADOS AUTORIDAD SANITARIA | OBSERVACIONES |
|---|--------------------|------------|---------------------------------|------------|---|---------------|
|   | Bueno              | Deficiente | Bueno                           | Deficiente |   |               |
| 1. Cloro residual (0.3 – 2.0 ppm)                         |                    |            |                                 |            |   |               |
| 2. Temperatura (>82°C)                                    |                    |            |                                 |            |   |               |
| 3. Condiciones de limpieza                                |                    |            |                                 |            | Puntos de trabajo inspeccionados        |               |
| 3.1 Utensilios (cuchillos, ganchos, otros)                |                    |            |                                 |            |   |               |
| 3.2 Equipos (Sierra pecho, canales, otros)                |                    |            |                                 |            |   |               |
| 3.3 Otras superficies en contacto con el producto         |                    |            |                                 |            |   |               |
| 3.4 Superficies que no entran en contacto con el producto |                    |            |                                 |            |   |               |
| 3.5 Vehículo transportador                                |                    |            |                                 |            | Placas:                                 |               |

### AUTORIDAD SANITARIA

FIRMA: \_\_\_\_\_  
NOMBRE: \_\_\_\_\_  
CARGO: \_\_\_\_\_

### B. INSPECCION OPERATORIA

| VARIABLES     | BUENO | DEFICIENTE | Turnos monitoreados | OBSERVACIONES |
|---------------|-------|------------|---------------------|---------------|
| 1. Ingreso de |       |            |                     |               |



|   |  |                   |  |                      |
|---|--|-------------------|--|----------------------|
| <b>animales limpios y escurridos</b>                                |  |                   |  |                      |
|   |  |                   |  |                      |
|   |  |                   |  |                      |
|   |  |                   |  |                      |
|   | <b>Dato y Hora Autoridad Sanitaria</b> |                   | <b>Puntos monitoreados Autoridad Sanitaria</b> |                      |
| <b>2. Cloro residual (0.3 – 2.0 ppm)</b>                            |  |                   |  |                      |
|   |  |                   |  |                      |
|   |  |                   |  |                      |
|   |  |                   |  |                      |
| <b>3. Temperatura (&gt;82°C)</b>                                    |  |                   |  |                      |
|   |  |                   |  |                      |
|   |  |                   |  |                      |
|   |  |                   |  |                      |
| <b>4. Tiempo de sangría</b>   | <b>Dato Autoridad Sanitaria</b>        |                   | <b>Turnos de animales monitoreados</b>         |                      |
|   |  |                   |  |                      |
|   |  |                   |  |                      |
|   |  |                   |  |                      |
| <b>5. Tiempo insensibilización - evisceración</b>                   |  |                   |  |                      |
|   |  |                   |  |                      |
|   |  |                   |  |                      |
|   |  |                   |  |                      |
| <b>6. Procedimiento de anudado de esófago</b>                       | <b>BUENO</b>                           | <b>DEFICIENTE</b> | <b>Turnos monitoreados</b>                     |                      |
|   |  |                   |  |                      |
|   |  |                   |  |                      |
|   |  |                   |  |                      |
| <b>7. Procedimiento de anudado y/o embolsado de recto y ano</b>     |  |                   |  |                      |
|   |  |                   |  |                      |
|   |  |                   |  |                      |
|   |  |                   |  |                      |
| <b>8. Procedimiento evisceración (V. blanca)</b>                    |  |                   |  |                      |
|   |  |                   |  |                      |
|   |  |                   |  |                      |
|   |  |                   |  |                      |
| <b>9. Identificación de productos y subproductos</b>                | <b>BUENO</b>                           | <b>DEFICIENTE</b> | <b>Turnos monitoreados</b>                     | <b>OBSERVACIONES</b> |
|   |  |                   |  |                      |
|   |  |                   |  |                      |
|   |  |                   |  |                      |
| <b>10. Desempeño sanitario operarios (actitud y comportamiento)</b> |  |                   |  |                      |
|   |  |                   |  |                      |
|   |  |                   |  |                      |
|   |  |                   |  |                      |
| <b>11. Temperatura canales –</b>                                    |  |                   |  |                      |
|   |  |                   |  |                      |



|   |              |                   |               |
|---|--------------|-------------------|---------------|
| <b>ingreso sala de oreo (°C)</b>                                    |              |                   |               |
|   |              |                   |               |
|   |              |                   |               |
| <b>12. pH canales – ingreso sala de oreo</b>                        |              |                   |               |
|   |              |                   |               |
|   |              |                   |               |
| <b>13. Temperatura cuartos fríos al ingreso de las canales</b>      |              |                   |               |
| <b>14. Temperatura cuartos fríos al ingreso de vísceras rojas</b>   |              |                   |               |
| <b>15. Temperatura cuartos fríos al ingreso de vísceras blancas</b> |              |                   |               |
| <b>16. Temperatura canales 24 horas post-refrigeración</b>          |              |                   |               |
| <b>17. pH canales 24 horas post-refrigeración</b>                   |              |                   |               |
| <b>18. Condiciones vehiculo transportador</b>                       | <b>BUENO</b> | <b>DEFICIENTE</b> | <b>Placas</b> |
|   |              |                   |               |
|   |              |                   |               |

**MEDICOS VETERINARIOS QUE INSPECCIONARON**

---

**INSPECTORES AUXILIARES QUE INSPECCIONARON**

---

**FIRMA:** \_\_\_\_\_

**NOMBRE:** \_\_\_\_\_

**CARGO:** \_\_\_\_\_



## 1. DEFINICIONES

**AGUA POTABLE:** la que al ser consumida por la población humana o animal, no produce efectos nocivos para la salud y reúne los requisitos físicos, químicos y bacteriológicos señalados en las disposiciones legales y reglamentarias sobre la materia.

**ANIMALES DE ABASTO PUBLICO** 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.

**BENEFICIO DE ANIMALES:** Conjunto de actividades que comprenden el sacrificio y el faenado de animales para consumo humano.



**CARNE PARA CONSUMO HUMANO:** las partes comestibles de todo animal de abasto público sacrificado en un matadero, se consideran como carne las vísceras y otras partes comestibles de los animales de consumo humano.

**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 denomina **CANAL** el cuerpo entero de un ave después de insensibilizado, sangrado, desplumado y eviscerado.

**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.**

**CARNE APROBADA CONDICIONALMENTE,** aquella que ha sido inspeccionada y aprobada para consumo humano, a condición de que, con anterioridad a la autorización para su distribución, sea sometida a tratamiento bajo supervisión oficial, con el objeto de volverla inocua para los fines señalados y evitar así riesgos para la salud humana, en casos tales como Cisticercosis y Cromatosis.

**CARNE APROBADA PARA DISTRIBUCION RESTRINGIDA,** aquella que ha sido inspeccionada por la Autoridad Sanitaria competente y que, por razones de vigilancia y control epidemiológico, solo ha sido autorizada para consumo humano en zonas limitadas y específicas.

**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.

**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 para asegurar su conservación.

**CONTAMINANTE:** Agente biológico, químico o físico que no se haya agregado intencionalmente al alimento, que pueda poner en peligro la inocuidad y su aptitud para el consumo.

**DECOMISO:** Medida de incautación o aprehensión que se aplica a:

1. Todo animal durante la inspección ante mortem.
2. La carne y a los productos cárnicos comestibles, durante la inspección post mortem.



3. Los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, durante su procesamiento, almacenamiento, transporte y comercialización.

Todo lo anterior, como resultado de la inspección por parte de la autoridad sanitaria competente y declarado como no apto para el consumo humano o respecto del cual, la autoridad competente ha determinado de algún otro modo que es peligroso para el consumo humano y que debe ser identificado para su adecuado manejo y disposición final.

**DECOMISO PARCIAL:** Eliminación o retiro determinado por el inspector oficial, de partes no aptas para el consumo humano presentes en la canal o los productos cárnicos comestibles.

**ESTABLECIMIENTO:** Lugar donde personas naturales o jurídicas desarrollan una o algunas de las siguientes actividades: beneficio, desposte, desprese, procesamiento de derivados cárnicos, almacenamiento, empaque y venta de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano.

**INSPECCION ANTE MORTEM:** Todo procedimiento o prueba efectuada por un inspector oficial a todos los animales o lotes de animales vivos que van a ingresar al sacrificio, con el propósito de emitir un dictamen sobre su salubridad y destino.

**INSPECCION POST MORTEM:** Todo procedimiento o análisis efectuado por un inspector oficial a todas las partes pertinentes de animales sacrificados, con el propósito de emitir dictamen sobre su inocuidad, salubridad y destino.

**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.

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

**REFRIGERACION DE LA CARNE,** Su enfriamiento a una temperatura no inferior a 0°C, ni superior a 4°C

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

**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.

**RETENCION**, la separación de un animal o cualquiera de sus partes para posterior examen y decisión con respecto a las causas que motivaron el procedimiento.

**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**.

El decomiso puede ser total o parcial según comprometa toda la canal y los despojos, o solo parcialmente aquella y estos.

**RECHAZO**, la exclusión de cualquier animal de abasto público, sus productos o subproductos, envases, equipos o materiales.

**RESIDUOS**, toda sustancia extraña, incluidos sus 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 1as hormonas, plaguicidas, tranquilizantes y materiales radiactivos.

**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.

**ZONA INTERMEDIA DE UN MATADERO**, el área de la sala de sacrificio en donde se realizan operaciones posteriores a la sangría de los animales, hasta aquellas que incluyen su eviscerado.

**ZONA LIMPIA DE UN MATADERO**, el área de la sala de sacrificio en donde se realizan las operaciones posteriores al eviscerado de los animales, hasta la salida de las carnes de dicha sala.

**MATERIAL HIGIENICO-SANITARIO** aquel que por la naturaleza de su conformación y las características de sus componentes o de sus formas externas, contribuye a evitar la contaminación, bien sea porque no produce o genera reacciones con otros elementos o sustancias, o porque facilita los procesos de limpieza y desinfección.

**MEDICO 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



Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

Ministerio de la Protección Social

República de Colombia

MANUAL DE PROCEDIMIENTOS INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL -PLANTAS DE BENEFICIO  
BOVINOS, PORCINOS, AVES

consumo humano y supervisar los mataderos y sus operaciones o procesos desde el punto de vista técnico y sanitario.

**INSPECTOR SANITARIO AUXILIAR** al funcionario que ha recibido capacitación en inspección sanitaria de mataderos y ha sido autorizado por el Ministerio de Salud o sus entidades delegadas, para colaborar o auxiliar al Médico Veterinario Inspector en el ejercicio de sus funciones propias.