



MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL

RESOLUCIÓN NÚMERO **DE 2010**

()

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten

EL MINISTRO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL

En ejercicio de sus atribuciones legales, en especial las conferidas en las Leyes 09 de 1979, 170 de 1994, el artículo 2° del Decreto 205 de 2003 y en desarrollo del Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009 y,

CONSIDERANDO:

Que mediante el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009, el Gobierno Nacional, 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.

Que el reglamento técnico que se establece con el presente decreto fue notificado a la Organización Mundial del Comercio mediante el documento identificado con las signaturas G/SPS/N/COL/XX y G/TBT/N/COL/XXX el X y X de XXXX de 2010, respectivamente.

Que el artículo 47 del Decreto 205 de 2003 establece que todas las referencias legales vigentes a los Ministerios de Trabajo y Seguridad Social y de Salud, deben entenderse referidas al Ministerio de la Protección Social.

En virtud de lo anterior este Despacho,

RESUELVE:**TÍTULO I****OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN**

ARTÍCULO 1. OBJETO. La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que deben cumplir los derivados cárnicos destinados para el consumo humano que se fabriquen, procesen, envasen, almacenen, fraccionen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten con el

Continuación de la Resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten."

fin de proteger la vida, la salud y prevenir las prácticas que puedan inducir a error a los consumidores.

ARTÍCULO 2. CAMPO DE APLICACIÓN. Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplicarán en el territorio nacional a:

1. Las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades en los establecimientos dedicados a la producción, almacenamiento, expendio y comercialización de derivados cárnicos.
2. Las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades de transporte de derivados cárnicos.
3. Las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades de importación o exportación y que cuenten o no con establecimientos para el desarrollo de dicha actividad.
4. Los derivados cárnicos que se comercialicen en todo el territorio nacional.

RESUELVE:

TÍTULO II

CONTENIDO TÉCNICO

CAPÍTULO I

ARTÍCULO 3. DEFINICIONES. Para efectos del reglamento técnico que se establece mediante la presente resolución se tendrán en cuenta las definiciones previstas en el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131 y 4974 de 2009 y las que se enuncian a continuación:

Ahumado: Se entiende por ahumado el proceso por el cual los derivados cárnicos adquieren la caracterización de color y/o sabor mediante la acción del humo.

Albóndiga: Derivado cárnico cocido o crudo, no embutido con base en carne, elaborado en forma redondeada.

Área: Espacio delimitado en el que se realizan actividades definidas para los procesos ejecutados.

Butifarra: Derivado cárnico precocido, embutido en tripa, elaborado con carne, adicionado de sal, grasa y especias, con o sin contenido de sales de curación y sin colorantes.

Cábano: Derivado cárnico cocido obtenido por molido o picado, embutido en tripas elaborado con carne de una o varias especies con trozos de grasa visible.

Carne aliñada, condimentada, aderezada, adobada, sazónada o marinada : Carne cruda cuya condimentación se realiza en profundidad o en la superficie

Carne de diablo: Derivado cárnico sometido a cocción antes de ser mezclado y homogeneizado, para favorecer el proceso tecnológico, elaborado con la mezcla de carne, con sabor característico picante.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten."

Carne Separada Mecánicamente (CSM): Producto que se obtiene separando la carne de los huesos que la sustentan después del deshuesado, utilizando medios mecánicos que causan la pérdida o modificación de la estructura de la fibra muscular.

Conserva cárnica: Derivado cárnico procesado a base de carne y grasa, con la adición de ingredientes y aditivos permitidos, sometidos a un proceso de esterilización comercial, envasado en recipientes herméticamente cerrados o en material sanitario apropiado.

Curado: Proceso de estabilización mediante el cual se propicia la reacción de compuestos propios de la carne con agentes que pueden ser utilizados como la sal, nitrato de sodio, nitrito de sodio, nitrato de potasio, o el nitrito de potasio, entre otros.

Chorizo: Derivado cárnico fresco, procesado (de picado grueso), cocido o madurado embutido en tripa o fundas comestibles. Elaborado con carne y grasa.

Derivados cárnicos: Son los productos que utilizan en su preparación carne, sangre, vísceras u otros productos comestibles de origen animal, que hayan sido autorizados para el consumo humano, adicionando o no aditivos, especies aprobadas y otros ingredientes. Estos productos se denominarán según su especie.

Derivado cárnico ahumado: Es el derivado cárnico expuesto al humo con el fin de obtener un olor, sabor y color, propios a ahumado.

Derivado cárnico apanado: Es el derivado cárnico recubierto con granos y/o semillas procesados.

Derivado cárnico congelado: Es el derivado cárnico que se almacena a una temperatura menor o igual a -18 °C medida en el centro del producto.

Derivados cárnicos crudos y frescos: Son los productos elaborados con carne de una o varias de las especies, con o sin grasa, picadas adicionadas o no con condimentos especias y aditivos, no sometidos a tratamiento de fermentación o maduración, cocción, ni salazón, embutidos o no.

Derivado cárnico cocido: Productos elaborados con carne, vísceras, sangre o sus mezclas, curados o no, que son sometidos a proceso térmico. Pueden presentarse enteros, en cortes, emulsionados o troceados. El producto debe alcanzar durante el proceso de cocción una temperatura mínima de 70 °C, medida en el centro del producto.

Derivados cárnicos curados: Derivados cárnicos a los que se agregan por vía húmeda o seca, sal o azúcares, nitratos o nitritos, independientemente de que sean sometidos a algún tratamiento térmico, a maduración o se manejen crudos.

Derivados cárnicos madurados: Derivados cárnicos que son sometidos a deshidratación parcial, pudiendo ser ahumados o no, sometidos durante cierto tiempo a la acción de cultivos microbianos o enzimas o microorganismos propios de la carne y su acción sobre azúcares añadidos o no. Pueden ser en cortes, enteros o troceados.

Derivado cárnico no embutido: Derivado cárnico crudo, cocido que en su proceso de elaboración no es introducido en tripas ó fundas

Derivado cárnico precocido: Derivado cárnico que se le ha realizado un tratamiento térmico con incremento de la temperatura en un tiempo determinado, en el cual se

Continuación de la Resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten."

garantizar que el punto más frío del producto alcanzó una temperatura menor a la requerida para el proceso de cocción.

Derivado cárnico refrigerado: Derivado cárnico que se almacena a una temperatura máxima de 4 °C.

Embutidos: Derivado cárnico procesado, preparado a partir de carne, condimentados o no, sometidos a diferentes procesos e introducidos a presión en tripas ó fundas aprobadas para tal fin, pueden estar crudos o cocidos.

Especia: Producto constituido por ciertas plantas o partes de ellas, que por tener sustancias saborizantes o aromatizantes se emplean para aderezar, aliñar o mejorar el aroma y sabor de los alimentos.

Esterilización comercial: Se entiende por esterilización comercial el proceso por el cual todos los organismos patógenos y formadores de toxinas se destruyen paralelamente con otros tipos de microorganismos más resistentes, sin alterar significativamente las características organolépticas, físicas y nutritivas del producto.

Fermentación: Conjunto de procesos bioquímicos y físicos inducidos por acción microbiana nativa o adición controlada de cultivos iniciadores basados en el descenso del pH, que tienen lugar en la fabricación de algunos productos cárnicos como método de conservación o para conferir características particulares al producto, en los cuales se controla la temperatura, humedad y ventilación, desarrollando el aroma, sabor, color y consistencia característicos.

Funda o Tripa: Material tubular elaborado a partir de materias primas grado alimenticio, sintéticas y/o naturales que pueden ser comestibles o no, que se utilizan para embutir los derivados cárnicos.

Grasa: Tejido adiposo comestible de los animales de abasto.

Hamburguesa: Derivado cárnico procesado, homogenizado y/o picado, formado, sometido o no a tratamiento térmico, elaborado con carnes y con la adición de sustancias de uso permitido.

Ingredientes básicos de formulación: Sustancias necesarias para la elaboración de productos cárnicos procesados que confieren a estos características propias. tales como: carne, productos cárnicos comestible, grasa , cuero de cerdo, agua, entre otros.

Ingredientes de formulación: Aquellos productos que sin ser indispensables para conferir identidad al producto terminado pueden ser utilizados en su elaboración. De ser sustituidos pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo.

Jamón: Derivado cárnico, cocido, moldeado, embutido o prensado elaborado con carne, excluyéndose la carne homogenizada y picada, en cuyo empaque se deberá hacer referencia a la especie animal empleada.

Jamonada: Derivado cárnico cocido, con trozos de carne dispersos en una masa fina homogénea, introducido en tripas fundas aprobadas para tal fin, con diámetro superior a 80 mm.

Jamón crudo madurado: Producto cárnico procesado crudo, no embutido, elaborado con carne y sometido a un proceso de maduración o curado que garantice su

Continuación de la Resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten."

conservación por largo tiempo, en cuyo empaque se deberá hacer referencia a la especie animal empleada.

Listos para el consumo: Derivado cárnico que se encuentra listo para comer y no requiere procesamiento antes de su consumo.

Maduración: Conjunto de procesos microbiológicos, físicos, bioquímicos que tienen lugar en la fabricación de algunos derivados cárnicos crudos, en los cuales se controla la temperatura, humedad y ventilación, desarrollando el aroma, sabor, consistencia y conservación características de estos productos.

Materias Primas: cualquier producto alimenticio que se utilice, individualmente o como ingrediente, para la obtención de los productos contemplados en el presente reglamento y que proceda de establecimientos de producción y comercialización, debidamente autorizados. Dichos productos son utilizados como base en la elaboración de los derivados cárnicos entre los cuales tenemos carnes, también se incluyen la grasa y productos cárnicos comestibles de todas las especies reglamentadas aptas para el consumo humano.

Morcilla o rellena: Derivado cárnico, procesado, cocido, embutido, elaborado con base en la sangre de los animales de abasto, con el agregado o no de grasa, vísceras picadas, arroz, verduras, especias, entre otros.

Mortadela: Derivado cárnico procesado, homogenizado, cocido, embutido, elaborado con base en carne, adicionado con o sin grasa de cerdo, cuya mezcla se introduce en fundas, con diámetro superior a 80 mm.

Paté: Derivado cárnico procesado, cocido, embutido o no, homogeneizado, esparcible, elaborado con mezcla de carne y/o vísceras y grasa previamente sometidas a cocción.

Pernil: Derivado cárnico procesado, cocido, no embutido, elaborado con la masa muscular integral del cuarto trasero con o sin hueso, de cualquier animal de abasto. El producto elaborado deberá hacer referencia a la especie animal empleada.

Precocción: Es la aplicación tecnológica térmica mediante la cual se modifica una o más características físicas del producto y para efectos del presente reglamento técnico el producto sometido a este proceso se considera crudo.

Proceso: Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.

Proceso de cocción: Tratamiento térmico con incremento de la temperatura para garantizar que el punto más frío del producto alcanzó una temperatura mínima de 72 °C.

Queso de cabeza: Derivado cárnico procesado cocido, elaborado con carne de cabeza y piel de cerdo y lenguas de vacuno y cerdo entre otros, con la adición de sustancias de uso permitido.

Registro Sanitario: Es el documento expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, envasar; e Importar un alimento con destino al consumo humano.

Salado: Es el tratamiento en el que se utilizan sales.

Continuación de la Resolución “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten.”

Salami: Derivado cárnico procesado, curado y madurado, embutido, elaborado con base en carne de bovino, cerdo, grasa, o mezcla de ellos y que en su superficie de corte exhibe trozos de carne y grasa visibles.

Salazón: Es el tratamiento con difusión de sales en la masa del producto.

Salchicha: Derivado cárnico, procesado, cocido y embutido. Elaborado con carne y grasa de animales. Puede ser adicionado con otros materiales de uso permitido.

Salchichón: Derivado cárnico, procesado (finamente picado), cocido o madurado y embutido. Elaborado con carne y grasa de animales de abasto público. Puede ser adicionado con otros materiales de uso permitido.

Salmuera: Es la solución de cloruro de sodio grado alimenticio, preparada con agua potable y otros ingredientes permitidos para uso humano que se utilizan para la conservación o tratamiento de los productos de origen animal o sus materias primas.

Secado: Es el tratamiento por el que se reduce natural o artificialmente la cantidad de agua.

Sección: Espacio habilitado dentro de un área que no requiere una delimitación física pero que debe estar claramente identificado y señalizado.

Sustancias de uso permitido: Ingrediente utilizados diferente a la carne, productos cárnicos comestibles y a la grasa, autorizados por la autoridad competente para ser empleadas en la elaboración de los derivados cárnicos.

Tocineta: Derivado cárnico procesado, curado, ahumado o no, crudo o cocido, elaborado con el costillar deshuesado del cerdo, con la adición de sustancias de uso permitido.

Tocino: Es el tejido adiposo comestible obtenido del cerdo.

Tratamiento: Es el proceso físico o químico destinado a prolongar la conservación de las carnes o los productos de origen animal, asociados o no con otros productos alimenticios, como por ejemplo el calentamiento, el ahumado, el salado, el adobo, la salazón, el secado o una combinación de estos diferentes procedimientos.

Tratamiento térmico: Proceso mediante el cual se modifica la temperatura del producto con un objetivo específico. De acuerdo con la severidad se llama precocción, cocción, esterilización a los incrementos de temperatura, ó refrigeración y congelación a los decrementos de temperatura

CAPÍTULO II

PLANTAS DE DERIVADOS CÁRNICOS

ARTÍCULO 4. ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA. Toda planta de derivados cárnicos debe cumplir con los siguientes estándares de ejecución sanitaria:

1. Localización y accesos.
2. Diseño y construcción.
3. Sistemas de drenajes.
4. Ventilación.
5. Iluminación.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten."

6. Instalaciones sanitarias.
7. Control de plagas.
8. Manejo de residuos líquidos y sólidos.
9. Calidad de agua.
10. Operaciones sanitarias.
11. Personal manipulador.
12. Instalaciones, equipos y utensilios.

ARTÍCULO 5. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS. Toda planta debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Estar ubicada en área compatible con la actividad de acuerdo con el uso del suelo determinado en el Plan de Ordenamiento Territorial o el Plan Básico de Ordenamiento Territorial o el Esquema de Ordenamiento Territorial, según corresponda.
2. Estar localizada en terreno no inundable y alejada de cualquier foco de insalubridad o actividades que puedan afectar la inocuidad del producto.
3. Contar con vías de acceso a la planta, las cuales deben ser de superficie tratada, dura, pavimentada o asfaltada, de tal manera que se controle el levantamiento de polvo y tendrán declives adecuados y dispondrán de drenajes suficientes.
4. En sus alrededores o dentro de las instalaciones, no se deben mantener objetos en desuso para evitar que se conviertan en focos de insalubridad.

ARTÍCULO 6. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN. Toda planta debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con áreas independientes que aseguren el desarrollo de las operaciones bajo condiciones higiénicas, evitando la contaminación de las materias primas, ingredientes y los derivados cárnicos.
2. Funcionar y mantenerse en forma tal que se evite la contaminación del producto.
3. Dentro de las instalaciones no podrán existir otras construcciones, viviendas o industrias ajenas a los procesos industriales diferentes al procesamiento de la carne y elaboración de derivados cárnicos.
4. La construcción debe ser sólida, estar en buen estado de mantenimiento y tener dimensiones suficientes para permitir el desarrollo de las operaciones que realiza el establecimiento, de manera que no se produzca la contaminación del producto y se impida la entrada de plagas.
5. El diseño debe ser unidireccional, con accesos separados para el ingreso de materias primas y salida de los productos. El flujo de las operaciones mantendrá la secuencia del proceso, desde la recepción de materias primas e ingredientes hasta el despacho de los productos, evitando retrasos indebidos y flujos cruzados.
6. El personal no podrá transitar de un área de mayor riesgo de contaminación a una de menor riesgo.
7. Contar con los servicios generales para su adecuado funcionamiento, tales como disponibilidad de agua potable.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten."

8. Garantizar el funcionamiento de las áreas y secciones que requieren energía eléctrica o contar con planes de contingencia aprobados por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, INVIMA, a fin de mantener la inocuidad del producto.
9. La edificación y sus instalaciones deben contar con acabados en material sanitario, ser lo suficientemente amplias para permitir el desarrollo de las operaciones que se realizan en el establecimiento, la adecuada manipulación del producto y mantenerse en buen estado de funcionamiento.
10. Los pisos deben construirse con materiales resistentes y acabados sanitarios, con una pendiente suficiente que permita el desagüe hacia los sifones, los cuales estarán protegidos por rejillas de material sanitario.
11. Las paredes deben construirse con materiales resistentes y acabados sanitarios, con uniones redondeadas entre paredes, entre paredes y pisos y entre paredes y techos y diseñadas y construidas para evitar la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.
12. Los techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidas deben estar diseñados y contruidos de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, reduzcan la condensación y con acabados en materiales sanitarios que impidan los desprendimientos de partículas.
13. Las estructuras elevadas, rampas, escaleras y sus accesorios, deben estar diseñados con material resistente, con acabados sanitarios y ubicarse de tal forma que eviten la contaminación del producto o dificulten el flujo regular del proceso.
14. Las puertas deben estar contruidas con material resistente con acabados en material sanitario, contar con un sistema que garantice que estas permanezcan cerradas y eviten contraflujos de aire que generen contaminación. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos no deben permitir el ingreso de plagas.
15. Las ventanas y demás aberturas deben estar contruidas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, faciliten su limpieza, desinfección y eviten el ingreso de plagas y partículas.
16. Las áreas donde se procesan, manipulan o almacenan materias primas, ingredientes y derivados cárnicos, deben estar separadas de las áreas de productos no comestibles para evitar la contaminación cruzada.
17. Las áreas en donde se procesan, manipulan, almacenan o inspecciona las materias primas, ingredientes y derivados cárnicos, deben tener la iluminación necesaria en cuanto a intensidad y protección.
18. Las áreas de mantenimiento y de instalaciones sanitarias, deben cumplir los requisitos de iluminación en cuanto a intensidad y protección.
19. Cada área o sección debe encontrarse claramente señalizada en cuanto a accesos, circulación, servicios, seguridad, entre otros.
20. Se debe contar con áreas independientes que aseguren el desarrollo de las operaciones bajo condiciones higiénicas, evitando la contaminación de las materias primas, ingredientes y productos.
21. Impedir la entrada de personas y vehículos, sin el debido control.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten."

22. Permitir la limpieza y desinfección de áreas y equipos, evitando la acumulación o depósito de suciedad sobre los alimentos o superficies en contacto.
23. Todas las construcciones deben ser en material sanitario, para evitar la creación de condiciones insalubres.
24. Las aberturas que den al exterior, ya sean puertas, ventanas, tubos de ventilación y otras, deben contar con sistemas de protección contra plagas, incluso cuando el establecimiento no este en funcionamiento.

ARTÍCULO 7. SISTEMAS DE DRENAJES. Los sistemas de drenaje deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Permitir la evacuación continua de aguas industriales y aguas domésticas sin que se genere empozamiento o estancamiento.
2. No se deben ubicar trampas de grasas y otros sistemas de tratamiento de aguas residuales dentro de las instalaciones de las áreas de procesamiento.
3. Las cajas de inspección deben estar ubicadas de tal forma que su funcionamiento no afecte la inocuidad del producto.
4. Evitar la contaminación del producto, del agua potable, de los equipos, herramientas, y la creación de condiciones insalubres dentro de la planta.
5. Evitar las condiciones de contracorriente e interconexiones entre sistema de cañerías que descargan aguas industriales y aguas domésticas, así como el retorno de los gases y vapores generados.
6. Disponer de las aguas residuales mediante sistemas separados para las aguas industriales y las domésticas, evitando el retorno de las aguas residuales y la comunicación de aguas domésticas en áreas donde se procesen, manejen o almacenen productos.
7. Los sistemas de desagüe deben contar con sifones adecuados para tal fin y su construcción y diseño deben prevenir el riesgo de contaminación de los productos.
8. Entre las diferentes áreas del proceso, no podrá existir escurrimiento de líquidos.

ARTÍCULO 8. VENTILACIÓN. Los sistemas de ventilación deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Ventilación suficiente para controlar la condensación en las instalaciones donde se manipulen, procesen, empaquen, almacenen las materias primas, ingredientes y derivados cárnicos, así como para asegurar las condiciones de bienestar de los empleados.
2. El flujo de aire no debe ir de un área sucia a una limpia.
3. El establecimiento debe asegurar la salida al exterior de la planta, de los olores, gases y vapores desagradables para evitar la acumulación de los mismos.
4. Cuando se suministre aire del exterior se debe garantizar que no se contaminen las materias primas, ingredientes y derivados cárnicos.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten."

5. Todo sistema de ventilación empleado para garantizar las condiciones en las áreas debe contar con un mantenimiento periódico de los equipos que lo conforman.

ARTÍCULO 9. ILUMINACIÓN. La planta debe tener iluminación natural y/o artificial que cumpla con los siguientes requisitos:

1. La iluminación no debe alterar colores ni generar sombras inadecuadas.
2. La intensidad de la luz no debe ser menor de:

550 lux en todas las áreas de procesamiento.
220 lux en otras áreas de trabajo como almacenamiento, lavamanos y filtros sanitarios.
110 lux en las demás áreas.
3. Las lámparas deben estar protegidas adecuadamente para evitar la contaminación de las materias primas, ingredientes y derivados cárnicos en caso de ruptura o cualquier accidente.

ARTÍCULO 10. INSTALACIONES SANITARIAS. Las plantas deben contar con las siguientes instalaciones sanitarias:

1. Baños y vestieres:

- 1.1. Mantenerse en condiciones sanitarias y en buen estado de funcionamiento.
- 1.2. Los vestieres deben contar con las facilidades para que el personal puedan realizar el cambio de ropa.
- 1.3. Los vestieres y sanitarios deben estar ubicados convenientemente con respecto al lugar de trabajo, cerca de los ingresos de las zonas y antes de los filtros sanitarios.
- 1.4. Los sanitarios no deben estar ubicados dentro de las áreas de proceso.
- 1.5. Debe existir separación física entre vestieres y sanitarios.
- 1.6. Los sanitarios deben estar dotados de lavamanos de accionamiento no manual, inodoros, orinales y duchas.
- 1.7. Los lavamanos deben estar dotados con agua potable, un dispositivo adecuado para el secado de manos y jabón y desinfectante o cualquier elemento que cumpla la función de lavar y desinfectar las manos.
- 1.8. Debe existir un sanitario por cada veinte (20) personas o menos y estar separado e identificado por sexo.
- 1.9. Las áreas de sanitarios y vestieres deben ser amplias y proporcionales al volumen del personal que labora en la planta.
- 1.10. Debe contar con recipientes para depósito de residuos en material sanitario y de accionamiento no manual.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten."

- 1.11. Las paredes, techos y pisos de las instalaciones deben ser de material sólido y con acabados sanitarios.
 - 1.12. Los casilleros o sistemas empleados para el almacenamiento o disposición de la dotación deben ser de uso exclusivo para esta, su diseño debe permitir la circulación de aire y garantizar la separación de la ropa de trabajo y el calzado empleado.
 - 1.13. El área de los vestíeres debe disponer de bancas suficientes para que el personal se cambie.
 - 1.14. Contar con una instalación para el lavado, desinfección y almacenamiento de delantales con colgadores construidos en material sanitario.
 - 1.15. Los sistemas de ventilación y sistemas de extracción de olores no deben estar dirigidos a las áreas de proceso.
 - 1.16. La ubicación de las instalaciones sanitarias debe garantizar que el tránsito de los operarios no represente riesgo de contaminación para el producto.
- 2. Filtros sanitarios.** Estar ubicados en áreas donde el tránsito de personal puede generar riesgos de contaminación entre un área y otra. Los filtros sanitarios deben cumplir con los siguientes requisitos:
- 2.1. Estar localizado de forma que su diseño y ubicación obligue al personal a hacer uso de éste.
 - 2.2. Disponer al menos de las siguientes instalaciones:
 - 2.2.1. Un sistema adecuado para el lavado y desinfección de botas.
 - 2.2.2. Lavamanos de accionamiento no manual, provisto con agua potable caliente y fría, jabón, desinfectante y un sistema adecuado de secado.
- 3. Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de proceso.**
- 3.1. Lavamanos de accionamiento no manual, provisto de sistema adecuado de lavado, desinfección y secado de manos.
 - 3.2. Esterilizadores para cuchillos, chairas, sierras y otros utensilios con agua a temperatura mínima de 82.5 °C, u otro sistema equivalente que garantice la desinfección de estos implementos durante los procesos.
 - 3.3. Sistema de higienización con agua fría y caliente, con presión suficiente para el cumplimiento de los objetivos perseguidos en cada etapa del proceso.

ARTÍCULO 11. MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS. Las plantas de derivados cárnicos para el manejo de sus residuos, debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Los residuos generados durante el proceso de elaboración de derivados cárnicos, serán manejados de tal forma que se evite la contaminación del producto, equipos y áreas de proceso.
2. Los recipientes utilizados para almacenar los residuos serán de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección. Su diseño será tal, que su uso no provoque la creación

Continuación de la Resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten."

de condiciones insalubres. Estos no se emplearán para almacenar ningún producto comestible, portarán una marca notoria y distintiva que identifique los usos permitidos.

PARÁGRAFO. El desarrollo de estas actividades está sujeto a la legislación sanitaria y ambiental que sobre la materia expidan los Ministerios de la Protección Social y de Ambiente Vivienda y Desarrollo Territorial, respectivamente.

ARTÍCULO 12. CALIDAD DEL AGUA. Para su funcionamiento, las plantas deben garantizar el suministro de agua potable y las condiciones para almacenar, monitorear, mantener la calidad del agua, temperatura, presión y distribución hacia todas las áreas, además de las siguientes condiciones:

1. El tanque de almacenamiento debe ser construido o revestido en materiales que garanticen la potabilidad del agua con una capacidad mínima para terminar las labores del proceso y realizar operaciones de limpieza y desinfección.
2. Las tuberías de agua potable deben permitir la transferencia de cantidades de agua suficientes a los lugares del establecimiento donde son necesarias y en caso de contar con sistema de vapor dispondrá de cheques u otro sistema para evitar el paso de vapor y reflujos indeseados.
3. El establecimiento debe identificar el sistema hidráulico de la planta.
4. Disponer de un plano del sistema hidráulico de la planta y contar con el manual para su operación.
5. Disponer de agua potable fría y caliente con presión adecuada para el desarrollo de las operaciones del proceso y las actividades de limpieza y desinfección.
6. Únicamente se podrá utilizar agua no potable en la lucha contra incendios.
7. Las redes estarán diseñados e identificados de manera tal que se evite la contaminación cruzada con el agua potable.

ARTÍCULO 13. PERSONAL MANIPULADOR. Todas las personas que trabajan en contacto directo con las materias primas, ingredientes y derivados cárnicos, las superficies en contacto con los productos y los materiales de empaque deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Estado de Salud.
2. Educación y capacitación.
3. Prácticas higiénicas y medidas de protección.

ARTÍCULO 14. ESTADO DE SALUD. El personal manipulador debe acreditar su aptitud para manipular alimentos mediante reconocimiento médico soportado por el examen físico clínico y como mínimo con las siguientes pruebas de laboratorio:

1. Coprológico.
2. Frotis de garganta o faríngeo.

El reconocimiento médico debe efectuarse como mínimo una vez al año o cada vez que se considere necesario, por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después

Continuación de la Resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten."

de una ausencia de trabajo motivada por una infección que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación de los alimentos que se manipulen. Los documentos de soporte deben reposar en la sede de trabajo del manipulador y estar a disposición de la autoridad sanitaria competente.

La dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar las materias primas, los ingredientes o los derivados cárnicos directa o indirectamente por personal que posea o se sospeche que padezca una enfermedad susceptible de transmitirse a los alimentos o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que pueda generar un riesgo de este tipo, deberá comunicarlo a la empresa para que sea reubicado temporalmente en otra área que no represente riesgo para la inocuidad del producto.

PARÁGRAFO 1. La autoridad sanitaria podrá exigir que el personal manipulador de alimentos se someta a exámenes médicos o clínicos cuando lo considere necesario, como es el caso de enfermedades zoonóticas de riesgo ocupacional.

PARÁGRAFO 2. Lo anterior deberá ser soportado mediante certificación médica, respetando en todo caso la historia clínica, según lo establecido en la Resolución 2346 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.

ARTÍCULO 15. CAPACITACIÓN. Toda planta debe implementar un programa de capacitación teórico-práctico continuo y permanente para los manipuladores de alimentos, cuyo contenido responda a técnicas y metodologías que promuevan el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente y aplicable a todo el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación.

La capacitación debe ser impartida por personas con formación profesional en saneamiento, ciencias biológicas, de la salud, alimentos y afines y demostrar experiencia en el área de carnes mínimo de dos años.

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

PARÁGRAFO. La autoridad sanitaria competente, en cumplimiento de las actividades de inspección, vigilancia y control que le correspondan, verificará el cumplimiento del programa de capacitación para los manipuladores de alimentos.

ARTÍCULO 16. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN. La planta de derivados cárnicos está obligada a garantizar que todo el personal interno o externo, que tenga acceso a las áreas de producción, almacenamiento y despacho, cumpla con los siguientes requisitos:

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies en contacto con éste.
2. Usar ropa de trabajo de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento, sin bolsillos ubicados por encima de la cintura.
3. Cuando se utilice delantal, este debe permanecer atado al cuerpo en forma segura para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.

Continuación de la Resolución “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten.”

4. La planta debe garantizar que la ropa de trabajo no represente un riesgo de contaminación para los derivados cárnicos.
5. El manipulador de alimentos no puede salir e ingresar del establecimiento vestido con la ropa de trabajo.
6. Lavarse y desinfectarse las manos, antes de comenzar su labor, cada vez que salga y regrese al área asignada, después de manipular cualquier material u objeto que pueda representar un riesgo de contaminación para el alimento.
7. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para estas.
8. No se permite el uso de maquillaje.
9. El manipulador deberá contar con todos los elementos de protección, según la actividad desarrollada.
10. Dependiendo del riesgo de contaminación asociado con el proceso será obligatorio el uso de tapabocas, que cubra nariz y boca mientras se manipula el alimento, lo cual no deberá convertirse en foco de contaminación.
11. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte.
12. Al personal no se le permite usar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras realice sus labores. En caso de utilizar lentes, deben asegurarse a la cabeza mediante bandas, cadenas u otros medios, ajustables que no representen riesgo.
13. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
14. De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de estos no exime al operario de la obligación de lavarse y desinfectarse las manos.
15. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.
16. El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa debe ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.
17. Los manipuladores no deben sentarse ni acostarse en el pasto, andenes o lugares donde la ropa de trabajo pueda contaminarse.
18. La empresa es responsable de suministrar la ropa de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria en cada turno o cada vez que se requiera.
19. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se deben ubicar en sitios estratégicos avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su aplicación durante la manipulación de los alimentos.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten."

20. Las personas que actúen en calidad de visitantes de las áreas de fabricación deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas en la presente reglamentación. Para lo cual la empresa debe proveer los elementos necesarios.
21. El manipulador debe contar con los elementos y conocimiento requerido para la manipulación de los aditivos ó cualquier otra sustancia que pueda poner en riesgo su salud.

ARTÍCULO 17. ÁREAS DE LAS PLANTAS. La planta dedicada a la fabricación de derivados cárnicos, establecerá las áreas de acuerdo a los procesos que se lleven a cabo en ella. Para lo cual se establecen las siguientes áreas:

1. Área de recepción.
2. Área de desposte, deshuese o desprese (si se requiere). Esta área La temperatura ambiente debe mantenerse a máximo 10°C.
3. Cuartos de refrigeración y/o congelación. independientes para materias primas y producto terminado, acorde con la capacidad de producción.
4. Área de elaboración. Que corresponde al área en la cual se llevan acabo las labores necesarias de preparación o elaboración de los derivados cárnicos.
5. Área de tratamiento térmico:
 - 6.1. Área de cocción dotada de elementos y equipos necesarios, según el proceso.
 - 6.2. Área o instalación para el ahumado de productos, si lo requiere el proceso y puede estar integrada con el área de cocción. Los sistemas de ahumado no deben afectar la inocuidad del producto.
 - 6.3. Área para el enfriamiento de producto recién cocido en caso de no contar con sistemas de enfriamiento (que garantice la inocuidad del producto).
 - 6.4. Área de enfriamiento- congelamiento, si la planta de derivados cárnicos elabora productos congelados, debe contar con un sistema de congelación de capacidad acorde a la producción.
6. Área de tajado y empaque la cual debe permanecer a una temperatura máxima de 10° C.
7. Áreas de almacenamiento de producto terminado de acuerdo a las condiciones de conservación de dichos productos.
8. Área de embalaje.
9. Área de despacho de productos terminados.
10. Otras instalaciones :
 - 11.1. Almacén de aditivos. Debe disponer de una estantería o sistema adecuado para almacenamiento, con el fin de facilitar su identificación, evitar su alteración y/o contaminación.
 - 11.2. Almacén de materiales de empaque. El almacenamiento de los empaques se debe disponer de forma ordenada, de manera que se minimice su deterioro. El rotulado debe corresponder al uso al que sea destinado y protegidos para evitar su contaminación. Los empaques se inspeccionarán antes de su uso para evitar cualquier riesgo de contaminación.

Continuación de la Resolución “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten.”

11.3. **Área para el almacenamiento de materias primas e ingredientes no cárnicos.**

- 11.4. El almacenamiento de tripas o fundas. Si se requiere almacenamiento en condiciones especiales como refrigeración según el proveedor, se debe realizar dicho almacenamiento de tal manera que se evite su contaminación.
- 11.5. Bodegas para el almacenamiento de insumos y para productos químicos. Este almacenamiento se realizará de forma independiente. Se debe mantener una lista de los productos acompañada de la hoja de seguridad y respetar las recomendaciones del fabricante en esta materia.
- 11.6. Área de almacenamiento de hielo o equipo producción de hielo y/o almacenamiento de hielo. El hielo empleado se debe producir con agua potable y ser manejado en condiciones sanitarias que garanticen la inocuidad del producto.
- 11.7. Área de lavado y desinfección de canastillas, dotada con agua fría y caliente, a presión suficiente con capacidad para atender las necesidades de la planta.
- 11.8. Área acondicionada para el depósito de huesos y desechos que debe evitar la contaminación de los derivados cárnicos.
- 11.9. Áreas de maquinas y mantenimiento. Su ubicación y condiciones de limpieza no debe generar contaminación a las áreas de proceso.
- 11.10. Área Social y/o cafetería

PARÁGRAFO 1. Cuando por el proceso de fabricación, aspectos técnicos, no requiera el de alguno de los numerales contemplados en el presente artículo, podrá eximirse de su cumplimiento, previa presentación del soporte técnico respectivo y aprobación de la autoridad sanitaria competente.

PARÁGRAFO 2. Si la planta cuenta con área de desposte o desprese, esta debe cumplir con los requisitos establecidos para esta área en el reglamento de cada especie. Las áreas destinadas a deshuese y elaboración, pueden ser comunes, cuando la autoridad competente lo evalué pertinente.

ARTÍCULO 18. ÁREA DE RECEPCIÓN. Debe como mínimo cumplir con:

1. Requisitos de las instalaciones:

- 1.1. Estar ubicada, diseñada y construida de manera que evite la contaminación cruzada durante de recepción de las materias primas, los ingredientes y los materiales de empaque.

2. Requisitos de los equipos y utensilios:

- 2.1. Los equipos y utensilios deben estar contruidos en material sanitario con diseño que evite la contaminación.
- 2.2. Se debe disponer de equipos de medición adecuados para el control de las variables, debidamente calibrados y en las escalas requeridas por el proceso.
- 2.3. Todos los equipos y maquinarias deben mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituya un foco de contaminación.
- 2.4. Los rieles aéreos, carros, bandejas y demás equipos y utensilios, deben ser de fácil limpieza y desinfección y no generar desprendimientos que contaminen los productos que se reciben.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten."

- 2.5. Los equipos y utensilios de reserva se almacenaran en condiciones que eviten la contaminación de los productos.
- 2.6. Los recipientes ó canastas utilizados para contener materias primas, ingredientes, estarán construidos en material sanitario y responderán a los siguientes requisitos:
 - 2.6.1. Su diseño facilitará su limpieza y desinfección.
 - 2.6.2. No estarán en contacto directo con el piso, para lo cual se dispondrá de estibas ó cualquier otro sistema sanitario utilizado para este fin.
- 2.7. Para el almacenamiento de las materias primas, los rieles para las canales deben:
 - 2.7.1. Estar a una distancia suficiente que evite el contacto entre canales.
 - 2.7.2. Estar separados de las paredes y techos, a fin de que la canal no entre en contacto con ellos.
 - 2.7.3. La altura del riel debe ser tal que cualquier canal, al estar suspendida quede a una distancia del piso, que impida la contaminación de la misma.

3. Requisitos para las operaciones:

- 3.1. Las carnes serán conducidas desde el exterior hasta el lugar de manipulación, en el interior del establecimiento, por medio de rieles, recipientes para transporte u otro medio que, evite la contaminación de la carne.
- 3.2. Garantizar que las materias primas, ingredientes cumplan con las condiciones que garanticen la inocuidad según los requerimientos sanitarios para cada caso.

PARÁGRAFO. Una vez aprobada en la recepción las materias primas, ingredientes o empaques deberán almacenarse en las condiciones necesarias, afín de evitar la contaminación o deterioro de los mismos.

ARTÍCULO 19. ÁREA DE DESPOSTE, DESHUESE O DESPRESE Y FILETEADO. Si la planta efectúa esta actividad, esta área deberá cumplir con los requisitos establecidos para éstas.

ARTÍCULO 20. ÁREA DE ELABORACIÓN. Corresponde al área en la cual se llevan acabo las labores necesarias de preparación o procesamiento de los derivados cárnicos y debe cumplir como mínimo con:

1. Requisitos de las instalaciones:

- 1.1. Estar ubicadas, diseñadas y construidas de manera que se evite la contaminación cruzada durante las operaciones.
- 1.2. Poseer ventilación suficiente para extraer el vapor generado en las áreas que lo requieran.

2. Requisitos de los equipos y utensilios:

- 2.1. Los equipos y utensilios deben estar construidos en material sanitario con diseño que evite la contaminación y con dimensiones acordes con el volumen del proceso.
- 2.2. Se debe disponer de equipos de medición adecuados para el control de las variables del proceso, debidamente calibrados y en las escalas requeridas por el proceso.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten."

- 2.3. Cuando los equipos o maquinarias efectúen un tratamiento térmico por frío o calor sobre el alimento, deben contar con las instalaciones o dispositivos que permitan la vigilancia de las condiciones del tratamiento, ejemplo: la temperatura y el tiempo, ubicados en lugares accesibles y visibles.
- 2.4. Todos los equipos y maquinarias deben mantenerse en buen estado de limpieza y funcionamiento de manera que no constituyan un foco de contaminación para los derivados cárnicos.
- 2.5. Las máquinas destinadas a cortar, picar, mezclar, amasar, embutir los derivados o a ser empleadas durante el proceso de elaboración, deberán tener todas las piezas que entren en contacto con los productos comestibles construidas en material sanitario.
- 2.6. Los equipos y utensilios de reserva se almacenaran en condiciones que eviten la contaminación de los productos.
- 2.7. Los recipientes ó canastas utilizados para contener materias primas, ingredientes, producto en proceso y producto terminado estarán contruidos en material sanitario y responderán a los siguientes requisitos:
 - 2.7.1. Su diseño facilitará su limpieza y desinfección.
 - 2.7.2. No estarán en contacto directo con el piso, para lo cual se dispondrá de estibas ó cualquier otro sistema sanitario utilizado para este fin.

3. Requisitos para las operaciones:

- 3.1. Los derivados cárnicos deben ser sometidos según la clase de producto, a diferentes procedimientos técnicos especiales, los tratamientos específicos de conservación, deben cumplir con los siguientes requisitos:
 - 3.1.1. Ser elaborados con procedimientos que aseguren las máximas condiciones de higiene del producto.
 - 3.1.2. Ser congelados, conservados, tratados técnicamente, envasados y comercializados de acuerdo a las exigencias tecnológicas establecidas para cada producto.
 - 3.1.3. Los procedimientos, ó tratamientos, deberán ser apropiados y mantener las debidas condiciones higiénico-sanitarias y de aceptabilidad para el consumo.
 - 3.1.4. Cuando se requiera manipular tripas, fundas u otro empaque estos deberán mantenerse durante el proceso de elaboración de los derivados en condiciones que eviten la contaminación del producto.
- 3.2. Los derivados cárnicos cocidos deben tener una temperatura medida en el centro del producto, no inferior a 72°C.
- 3.3. Los productos que en su procesamiento requieran el empleo de salmueras, deben garantizar el mantener la inocuidad del producto durante el proceso.
- 3.4. Se deben efectuar los controles necesarios para garantizar que el proceso de maduración o fermentación se efectúa de tal manera que no afecta la inocuidad del producto.
- 3.5. Las operaciones de maduración o fermentación de los derivados cárnicos deben realizarse de tal forma que no representen riesgo de contaminación cruzada.
- 3.6. Los derivados cárnicos deben mantener a lo largo del proceso de elaboración condiciones que garanticen su inocuidad.

ARTÍCULO 21. ALMACENAMIENTO, REFRIGERACIÓN Y/O CONGELACIÓN. Las plantas de derivados cárnicos que refrigeren y/o congelen los productos deben cumplir con los siguientes requisitos:

Continuación de la Resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten."

1. Requisitos de las instalaciones:

- 1.1. Su ubicación no genere la posibilidad de contaminación de los productos.
- 1.2. La capacidad instalada de los cuartos, cámaras o sistemas de refrigeración, congelación y almacenamiento debe ser acorde al volumen de proceso y garantizar que el producto cumple con los requerimientos de temperatura.
- 1.3. Las puertas deben ser isotermas de cierre y ajuste hermético y poseer un sistema manual de operación por dentro y fuera de la cámara.
- 1.4. El producto del cual se sospeche que se ha afectado su inocuidad durante la manipulación o procesamiento debe almacenarse independientemente hasta establecer su destino final.

2. Requisitos de los equipos y utensilios:

- 2.1. Los difusores ubicados dentro de los cuartos de refrigeración, congelación y almacenamiento no podrán filtrar agua directamente sobre los productos ni generar empozamiento.
- 2.2. Se debe disponer de equipos de medición adecuados para el control de las variables del proceso, debidamente calibrados y en las escalas requeridas por el proceso.

3. Requisitos para las operaciones:

- 3.1. Refrigerar o congelar y mantener las materias primas, ingredientes y derivados cárnicos que lo requieran, a las temperaturas que permitan cumplir los requisitos de inocuidad y conservación.
- 3.2. Permitir el monitoreo y control de la temperatura, para ello deben estar dotados con los instrumentos de medición necesarios, en las escalas pertinentes.
- 3.3. Identificar los cuartos fríos y llevar control de inventarios con el fin de garantizar la rotación de los productos, los cuales deben encontrarse claramente identificados.
- 3.4. El almacenamiento del producto debe disponerse de forma ordenada, garantizando la separación del producto con paredes, piso y techo. Permitir el tránsito de productos y personal encargado del almacenamiento.
- 3.5. Para el almacenamiento de productos en cuarentena, retenidos o devoluciones, la planta podrá habilitar un sistema de frío independiente que debe cumplir con los requerimientos establecidos para la refrigeración o congelación.
- 3.6. Mantener los registros de temperatura para cada cuarto, los cuales deben ser tomados con la frecuencia necesaria para garantizar el control del proceso y el producto.
- 3.7. Los contenedores o canastas con producto tanto en proceso, como terminado no puede tener contacto directo con el piso, para lo cual se podrán emplear utensilios en material sanitario.
- 3.8. En ningún caso se permite la descongelación de producto para ser comercializado como producto refrigerado.
- 3.9. La temperatura de refrigeración serán máximo de 4°C.
- 3.10. La temperatura de congelación será de -18°C o menor.
- 3.11. Durante el almacenamiento se debe como mínimo mantener la temperatura alcanzada por el producto en refrigeración o congelación.
- 3.12. Durante el almacenamiento el empaque debe garantizar la protección del producto y ser de primer uso.
- 3.13. El área destinada para las devoluciones debe contar con registros que soporten la identificación, las condiciones de recepción, almacenamiento y destino final del producto devuelto.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten."

ARTÍCULO 22. ÁREA DE DESPACHO. Está área debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Requisitos de las Instalaciones:

- 1.1. Debe ser cerrada, protegida de la contaminación externa y prevenir variaciones adversas de temperaturas para el producto.
- 1.2. El área debe tener una a temperatura máxima de 15°C.

2. Requisitos de las operaciones:

- 2.1. Los productos refrigerados deben ser despachados a una temperatura máxima de 4°C, en su rótulo se identificará las condiciones de conservación.
- 2.2. Los productos congelados deben ser despachados a una temperatura de -18°C o menos y en su rótulo se identificarán las condiciones de conservación.

ARTÍCULO 23. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES). Cada planta debe desarrollar e implementar los POES para reducir al máximo la contaminación directa o indirecta de los derivados cárnicos, asegurando la limpieza y desinfección de las superficies que entran en contacto con el alimento, las instalaciones y los equipos, antes de dar comienzo a las operaciones y durante éstas.

ARTÍCULO 24. DESARROLLO DE LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES). Para su desarrollo e implementación, las plantas deben tener en cuenta:

1. La descripción de todos los procedimientos que se llevan a cabo diariamente, antes y durante las operaciones, los cuales deben ser suficientes para evitar la contaminación o adulteración directa de los productos. Cada procedimiento estará identificado como operativo o preoperativo y contendrá las indicaciones para la limpieza y desinfección de las superficies de contacto con derivados cárnicos existentes en las instalaciones, equipos y utensilios.
2. Que los POES, tendrán fecha y firma de la persona con mayor autoridad en el sitio o la de un funcionario de alto nivel en el establecimiento. La firma significa que el establecimiento pondrá en cumplimiento los POES, los cuales deben contar con la fecha y firma de inicio de su implementación y el momento en que se efectúe cualquier modificación de los mismos.
3. La especificación de la frecuencia con que cada procedimiento debe llevarse a cabo e identificar a los responsables de la implementación y la conservación de dichos procedimientos.

ARTÍCULO 25. IMPLEMENTACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES). Cada planta llevará a cabo los POES cumpliendo con los siguientes requisitos:

1. Los procedimientos pre-operativos indicados en los POES se realizarán antes de comenzar las operaciones en el establecimiento.
2. Los demás procedimientos contenidos en el POES se llevarán a cabo con las frecuencias especificadas.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten."

3. Todo establecimiento monitoreará diariamente la implementación de los procedimientos contenidos en el POES.
4. Cada establecimiento deberá recurrir a métodos directos o muestreo para la verificación microbiológica de los POES.

ARTÍCULO 26. MANTENIMIENTO DE LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES). Toda planta debe evaluar permanentemente la efectividad de los POES, para prevenir la contaminación directa o adulteración de los productos y revisarlos cuando sea necesario, para mantenerlos actualizados, reflejando los cambios en las instalaciones, equipos, utensilios, operaciones o personal, cuando ocurran.

ARTÍCULO 27. ACCIONES CORRECTIVAS DE LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES). Toda planta debe tomar las acciones correctivas apropiadas cuando el mismo o la autoridad sanitaria determine que los POES no son eficaces, a fin de evitar la contaminación directa o indirecta de los derivados cárnicos.

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

ARTÍCULO 28. REGISTROS. Todo establecimiento mantendrá registros diarios suficientes para documentar la implementación, la supervisión y toda acción correctiva que se tome. Los responsables de la implementación y la supervisión de los POES deben firmar y fechar los registros.

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

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

ARTÍCULO 29. VERIFICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES). Esta verificación será responsabilidad de la autoridad sanitaria competente, para lo cual debe realizar:

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

Continuación de la Resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten."

ARTÍCULO 30. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL-HACCP. Para la implementación del Sistema HACCP en las plantas de derivados cárnicos se requiere, el cumplimiento y verificación de todos los prerrequisitos HACCP.

ARTÍCULO 31. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PLAN HACCP.

1. Análisis de Peligros.

- 1.1. Toda planta de derivados cárnicos, debe realizar un análisis de peligros para determinar aquellos que razonablemente podrían ocurrir en el proceso de producción e identificar las medidas preventivas que se pueden adoptar para controlarlos. El análisis debe evaluar todos los peligros que pueden afectar la inocuidad de las materias primas, ingrediente y derivados cárnicos antes, durante o después de que el producto ingrese al establecimiento. Un peligro que podría afectar la inocuidad de los derivados cárnicos, sería aquel, para el cual la planta establecería controles porque dicho peligro ha existido históricamente o por que existe una posibilidad razonable de que aparezca en los productos que se procesan en la planta, si no se realizan dichos controles.
- 1.2. La planta debe preparar un diagrama de flujo indicando cada uno de los pasos que se realizan en el proceso y el flujo del producto dentro del establecimiento. También, identificar el uso final o los consumidores del producto terminado.
- 1.3. El análisis de peligros y su probabilidad de ocurrencia debe contemplar en su evaluación:
 - 1.3.1. Peligros biológicos: Contaminación, supervivencia y proliferación de microorganismos, parásitos, enfermedades zoonóticas y descomposición.
 - 1.3.2. Peligros químicos: Toxinas naturales, contaminación química, residuos de plaguicidas, residuos de medicamentos, uso indebido o no aprobado de aditivos o colorantes añadidos directa o indirectamente al alimento.
 - 1.3.3. Peligros físicos.

2. Plan HACCP

- 2.1. Toda planta de derivados cárnicos debe desarrollar e implementar un Plan HACCP, que incluya todos los productos que procesa, si el análisis de peligros revela la existencia de uno o más peligros que razonablemente podrían afectar la inocuidad del producto incluyendo los productos de las siguientes categorías establecidas en el artículo 38 de la presente Resolución.
- 2.2. El Plan HACCP puede incluir diferentes productos dentro de la misma categoría, si los peligros de inocuidad, puntos críticos de control, límites críticos y procedimientos requeridos son básicamente los mismos.

3. Contenido. El Plan HACCP debe contener:

- 3.1. Listado de los peligros a ser controlados en cada proceso.
- 3.2. Listado de los puntos críticos de control para cada uno de los peligros identificados, que pueden afectar la inocuidad del producto, incluyendo cuando sea apropiado:
 - 3.2.1. Los puntos críticos de control identificados que permiten controlar los peligros que podrían presentarse en el establecimiento.

Continuación de la Resolución “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten.”

- 3.2.2. Los puntos críticos de control designados para controlar cada uno de los peligros que podrían afectar la inocuidad de los productos, que se pueden presentar antes, durante y después de la entrada al establecimiento.
- 3.2.3. Listado de los límites críticos que deben ser logrados para cada uno de los Puntos Críticos de Control – PCC. Como mínimo, los límites estarán diseñados para asegurar que se cumplan los objetivos y los estándares de desempeño establecidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA y cualquier otro requisito indicado para el proceso o producto específico.
- 3.2.4. Listado de los procedimientos y frecuencias con que se debe realizar el monitoreo en cada uno de los puntos críticos de control para asegurar el cumplimiento con los límites críticos.
- 3.2.5. Incluir las acciones correctivas que hayan sido desarrolladas y que se deben tomar en caso de que se produzca una desviación en un límite crítico para un punto crítico de control.
- 3.2.6. Proveer un sistema de registros que documente el monitoreo de los puntos críticos de control. Los registros deben incluir los valores reales y las observaciones obtenidas durante el monitoreo.
- 3.2.7. Listado de los procedimientos de verificación y la frecuencia con que se deben realizar por el establecimiento.

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

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

PARÁGRAFO. El producto elaborado en cualquier planta de derivados cárnicos que no desarrolle e implemente un Plan HACCP según lo señalado en el Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya y la presente resolución, o en un establecimiento que no cumpla con dichos requisitos, será considerado como adulterado.

ARTÍCULO 32. ACCIONES CORRECTIVAS.

1. El Plan HACCP escrito, debe identificar las acciones correctivas que se toman si se produce una desviación en un límite crítico, identificando a la persona responsable de seguir dichas acciones de manera que se asegure que:
 - 1.1. La causa de la desviación se identifique y se elimine.
 - 1.2. El PCC está bajo control después de que se aplique la acción correctiva.
 - 1.3. Se toman y establecen medidas para prevenir la recurrencia de la desviación.
 - 1.4. Ningún producto que sea perjudicial para la salud o adulterado como resultado de la desviación, se comercialice.
2. Si una acción correctiva no contempla una determinada desviación o si surge un peligro imprevisto, el establecimiento debe:
 - 2.1. Segregar y retener el producto afectado.
 - 2.2. Realizar una revisión para determinar la aceptabilidad del producto afectado para la comercialización.
 - 2.3. Tomar las medidas necesarias para garantizar que ningún producto que sea nocivo para la salud o que esté adulterado como consecuencia de la desviación, llegue a comercializarse.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten."

- 2.4. Reevaluar el plan por parte del Equipo HACCP del establecimiento, para determinar si la desviación identificada o el peligro imprevisto se debe incorporar en el Plan HACCP.
- 2.5. Todas las acciones correctivas tomadas deben ser registradas conforme a lo establecido en el presente artículo, siendo documentadas en los registros sujetos de verificación.

ARTÍCULO 33. VALIDACIÓN, VERIFICACIÓN Y REEVALUACIÓN.

1. Todo establecimiento debe validar el Plan HACCP para verificar si controla adecuadamente los peligros identificados en el análisis de peligros y si es implementado efectivamente:
 - 1.1. Validación inicial: una vez terminado el análisis de peligros y después de desarrollado el Plan HACCP, el establecimiento debe evaluar si el plan funciona de la forma esperada. Durante el periodo de validación del Plan HACCP el establecimiento confirmará repetidamente si son adecuados los puntos críticos de control, los límites críticos, el monitoreo, los procedimientos de registro y las acciones correctivas establecidas en el Plan HACCP. La validación también debe revisar los registros que habitualmente se generan en el Sistema HACCP, en el contexto de otras actividades de validación.
 - 1.2. Las actividades de verificación continua incluyen:
 - 1.2.1. Calibración de los instrumentos para monitorear el proceso.
 - 1.2.2. Observaciones directas de las actividades de monitoreo y de las acciones correctivas.
 - 1.2.3. Revisión del sistema de registro, entre otros.
 - 1.3. Reevaluación del Plan HACCP. Todos los establecimientos deben reevaluarlo como mínimo una vez al año y siempre que se realicen cambios que puedan afectar el análisis de peligros o alteren el Plan. Estas modificaciones pueden incluir, pero no limitarse a cambios en: Las materias primas o en el origen de las mismas, ingredientes, proceso de elaboración de derivados cárnicos, personal, empaque, volumen de producción, sistema de distribución de los productos terminados, el uso y los consumidores del producto terminado. Si la reevaluación indica que el plan no cumple con lo establecido en el Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique adicione o sustituya y la presente resolución, el Plan HACCP debe ser modificado inmediatamente.
2. Reevaluación del análisis de peligros. Los establecimientos que no tengan un Plan HACCP por que dicho análisis no identificó ningún peligro que razonablemente podría afectar la inocuidad del producto, debe reevaluar lo adecuado del análisis de peligros y cada vez que se realice un cambio que podría afectar la existencia de un peligro en los productos. Dichos cambios incluyen pero no se limitan a: Las materias primas, ingredientes o el origen de los mismos, proceso de elaboración de derivados cárnicos, personal, empaque, volumen de producción, sistema de distribución, uso y consumidores del producto terminado.

ARTÍCULO 34. REGISTROS.

1. La planta de derivados cárnicos debe mantener los siguientes registros para documentar el Plan HACCP:
 - 1.1. Análisis de peligros escrito, junto con toda la documentación de respaldo.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten."

- 1.2. Plan HACCP escrito, con todos los documentos que respaldan las decisiones referidas a la selección e implementación de los puntos críticos de control, límites críticos, procedimientos de monitoreo y verificación y frecuencia con que se deben realizar dichos procedimientos.
- 1.3. Registros que documentan el monitoreo de los puntos críticos de control y de los límites críticos, incluyendo las anotaciones que indican la hora, temperatura u otros valores cuantificables que requiere el Plan HACCP del establecimiento, calibración de instrumentos utilizados para monitorear el proceso, acciones correctivas incluyendo todas las tomadas por una desviación, procedimientos y resultados de la verificación, código(s) de producto, nombre o identidad de producto o lote de producción. Cada uno de estos registros debe indicar la fecha en que se toman los datos.
2. Todas las anotaciones para los registros que requiere el Plan HACCP deben realizarse en el momento en que se produce el evento e incluirán la fecha y hora en que toma el registro y la firma o las iniciales del empleado que registra los datos.
3. Antes de despachar un producto, el establecimiento revisará los registros correspondientes a la fabricación del mismo, los cuales deben haber sido documentados para asegurar que estén completos, la revisión confirmará que no se excedieron los límites críticos y en caso de ser necesario se tomaron las acciones correctivas, incluyendo el destino adecuado del producto.
4. Registros electrónicos. El uso de éstos, será aceptado cuando se garantice la integridad de los datos electrónicos y de las firmas contenidas en dichos documentos.
5. El tiempo de conservación de los registros será el siguiente: Para productos refrigerados, un (1) año mínimo y para los congelados, preservados o de larga vida, mínimo dos (2) años.
6. Los planes y procedimientos deben estar disponibles para la revisión de la autoridad sanitaria competente.

ARTÍCULO 35. SISTEMA HACCP INADECUADO. Un Plan HACCP es inadecuado cuando:

1. Su funcionamiento no contiene los requisitos consagrados en el Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya y la presente resolución.
2. El personal no está realizando las tareas previstas en el Plan HACCP.
3. El establecimiento no toma las acciones correctivas según lo establecido en el presente Capítulo.
4. Los registros HACCP no se mantienen según la forma indicada.
5. Se procesa o se envía producto adulterado.

ARTÍCULO 36. ENTRENAMIENTO. El personal encargado de realizar las funciones relacionadas con la implementación del Plan HACCP, debe haber cumplido y aprobado la capacitación sobre el Sistema HACCP. Este entrenamiento, incluirá el desarrollo práctico del Sistema y debe hacer parte de los requerimientos de capacitación de personal, establecido en el presente capítulo.

ARTÍCULO 37. VERIFICACIÓN OFICIAL. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA, verificará el Sistema HACCP y determinará si el Plan cumple con los requisitos establecidos, verificando como mínimo:

1. Revisión del plan de HACCP y sus prerrequisitos.
2. Revisión de los registros de los PCC.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten."

3. Revisión y determinación de la eficacia de las acciones correctivas tomadas cuando ocurre una desviación.
4. Revisión de los límites críticos.
5. Revisión de otros registros referentes al Plan o al Sistema HACCP.
6. Observación directa o medida en un PCC.
7. Toma y análisis de la muestra para determinar que el producto cumple con los estándares establecidos.
8. Observaciones in situ y revisión de registros.

CAPÍTULO III

ARTÍCULO 38. CLASIFICACIÓN. Los derivados cárnicos se clasifican en:

1. Producto crudo- triturado
2. Producto crudo no triturado
3. Termoprocesado comercialmente estéril
4. Sin termoprocesamiento estable a temperatura ambiente o no perecedero (deshidratado y los secos entre otros)
5. Con tratamiento térmico estable a temperatura ambiente o no perecederos.
6. Totalmente cocido no estable a temperatura ambiente o perecedero.
7. Con tratamiento de calor no totalmente cocido o precocido.
8. Productos con inhibidores secundarios no estable a temperatura ambiente.

ARTÍCULO 39. MATERIAS PRIMAS. Las materias primas empleadas en la elaboración de derivados cárnicos deberán como mínimo cumplir:

1. Solamente se podrán emplear las materias primas establecidas por el fabricante y autorizadas por la autoridad sanitaria en el momento de otorgarle el Registro sanitario al producto.
2. No se pueden emplear materias primas de inferior calidad o en proporciones distintas a las aprobadas por las autoridades sanitarias competentes y declaradas en rótulos y etiquetas.
3. Cumplir con los Límites Máximos de Residuos establecidos en la Resolución 2906 de 2007 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.
4. Cumplir las condiciones establecidas por la normatividad sanitaria vigente según el caso.
5. Inspeccionarse durante la recepción, a fin de evitar la aceptación de aquella no apta para consumo humano.
6. Después de realizar la aprobación en la recepción de las materias primas estas deben almacenarse en condiciones que garanticen su adecuada conservación y rotación.
7. Las materias primas deben almacenarse en condiciones que le otorguen protección contra la contaminación física, química y microbiológica.
8. Las materias primas deben estar separadas de aquellas ya procesadas o semiprocadas, para evitar la contaminación cruzada.

ARTÍCULO 40. PROCESAMIENTO. Durante el proceso de producción de los derivados cárnicos se deberá cumplir como mínimo:

1. En aquellos productos en los que se adicionen aditivos, se debe contar con un manual o instrucciones que garanticen que el personal conoce los procedimientos a implementar durante la dosificación y los recipientes en los que se almacenen los aditivos deben estar rotulados de manera que se identifique todas las condiciones necesarias para su uso y conservación.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten."

2. Se debe contar con un documento impreso o en medio magnético, de soporte en donde se establezcan las cantidades de aditivos a emplear para los productos a procesar.
3. El empleo de aditivos en los productos cárnicos deberá ceñirse a lo establecido en la resolución por la cual se establece la lista de aditivos permitidos en los alimentos o la norma que la modifique adicione o sustituya.
4. Los productos en los que se utilice sangre, deben garantizar los procedimientos y condiciones necesarias para evitar la contaminación.
5. La producción de carne picada y de derivados cárnicos debe cumplir los siguientes requisitos en cuanto a empleo de carne:
 - 5.1. A menos que la autoridad competente autorice que la carne sea deshuesada inmediatamente antes de ser picada, la carne congelada o ultracongelada que se utilice para elaborar carne picada o derivados cárnicos debe deshuesarse antes de congelarla.
 - 5.2. En caso de prepararse con carne refrigerada, la carne debe cumplir con los parámetros establecidos para esta materia prima.
6. Se aplicarán los siguientes requisitos para la producción y uso de CSM:
 - 6.1. Las materias primas empleadas para deshuesado deben ser aptas para el consumo humano.
 - 6.2. La separación mecánica debe efectuarse inmediatamente después del deshuesado.
 - 6.3. Si no se utiliza inmediatamente después de su producción, la CSM deberá envasarse o embalsarse y después refrigerarse o congelarse a una temperatura interna no superior a -18°C . Estos requisitos de temperatura deberán mantenerse durante el almacenamiento y el transporte.
 - 6.4. La CSM sólo podrá utilizarse para producir productos cárnicos tratados térmicamente en establecimientos autorizados.
 - 6.5. Una vez descongelados, la carne picada, los preparados de carne y la CSM no deberán volver a congelarse.
7. Toda la carne, incluida la carne picada y los preparados de carne, utilizada para producir derivados cárnicos deben cumplir los requisitos para la carne establecidos en el Decreto 1500 o la norma que lo modifique adicione o sustituya y el reglamento técnico de carne para la especie.
8. El proceso seleccionado por una empresa como el adecuado para las condiciones de proceso del producto deberá evitar el crecimiento de microorganismos que tengan importancia en salud pública.
9. Todos los procesos empleados deberán ser documentados incluyendo la secuencia específica de las operaciones, el control, monitoreo, verificación, validación y actividades correctivas asociadas a la producción.
10. La planta deberá contar con personal capacitado en el control de procesos de carne y con el conocimiento de la normatividad.
11. El producto será objeto de verificación del cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente fuera de los controles rutinarios de inspección.
12. Solamente se acepta el reprocesamiento del producto cuando el reproceso garantiza que el producto a obtener logra a cumplir los estándares establecidos en la normatividad sin incumplir ningún lineamiento de proceso establecido en la misma y podrán ser objeto de verificación por la autoridad sanitaria competente.
13. Todo producto objeto de reprocesamiento deberá mantenerse identificado hasta que haya sido devuelto a los niveles de cumplimiento.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten."

PARÁGRAFO. Los derivados cárnicos sometidos a un proceso de esterilidad comercial, además de cumplir con lo señalado en el presente reglamento técnico, deben cumplir con las disposiciones sanitarias y especificaciones microbiológicas establecidas en la reglamento técnico de baja acidez que para el efecto establezca el Ministerio de la Protección Social.

ARTÍCULO 41. REQUISITOS ESPECÍFICOS. Los derivados cárnicos, deben cumplir con las siguientes disposiciones de composición, formulación y requisitos microbiológicos establecidos en el presente artículo:

1. Características o requisitos fisicoquímicos

Derivados cárnicos procesados crudos frescos

Tabla 1. Requisitos fisicoquímicos o características de composición y formulación para derivados cárnicos procesados crudos frescos (incluyendo el chorizo precocido).

Parámetro	% m/m min.	% m/m máx.
Proteína (N x 6,25)	16	
Grasa		40
Humedad		50
Almidón		8

1.2. Derivados cárnicos crudos maduros

Tabla 2. Requisitos fisicoquímicos o características de composición y formulación para derivados cárnicos crudos madurados

Parámetro	% m/m mín.	% m/m Máx.
Proteína (N x 6,25)	20	
Grasa		40
Humedad		40
Almidón		NO

Tabla 3. Requisitos fisicoquímicos o características de composición y formulación para chorizo madurado o fermentado

Parámetro	% m/m min.	% m/m Máx.
Proteína (N x 6,25)	22	
Grasa		45
Humedad		50
Carbohidratos		7.5

Continuación de la Resolución “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten.”

Tabla 4. Requisitos fisicoquímicos o características de composición y formulación para salchichón, salami, longaniza madurada

Parámetro	% m/m min.	% m/m Máx.
Proteína (N x 6,25)	22	
Grasa		50
Humedad		45
Carbohidratos		10

1.3. Derivados cárnicos cocidos.

Tabla 5. Requisitos fisicoquímicos o características de composición y formulación para derivados cárnicos cocidos (excepto el chorizo precocido).

Parámetro	% m/m min.	% m/m Máx.
Proteína (N x 6,25)	12	
Grasa		28
Humedad		65
Almidón		10

Tabla 6. Requisitos fisicoquímicos o características de composición y formulación para jamones cocidos y fiambres.

Parámetro	% m/m min.	% m/m Máx.
Proteína (N x 6,25)	12	
Grasa		10
Humedad		77
Almidón		3

2. Microbiológicos:

Tabla 7. Requisitos microbiológicos para los derivados cárnicos, crudos frescos incluyendo productos precocidos

1. Microbiológicos:

Tabla 7. Requisitos microbiológicos para derivados cárnicos procesados crudos

Requisito	n	m	M	c
<i>Escherichia coli</i> UFC/g	3	100	1 000	1
Recuento de <i>Staphylococcus</i> coagulasa positivo UFC /g	3	100	1 000	1
Recuento de esporas <i>Clostridium</i> sulfito reductor /g	3	100	1 000	1
Detección de <i>Salmonella</i> spp /25 g	3	Ausencia		

Donde:

n = Número de muestras que se van a examinar.

m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.

M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad

Continuación de la Resolución “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten.”

c = Número de muestras permitidas con resultados entre m y M.

Tabla 8. Requisitos microbiológicos para derivados cárnicos procesados crudos madurados.

Requisito	n	m	M	c
<i>Escherichia coli</i> UFC /g	3	< 10		
Recuento de <i>Staphylococcus coagulasa</i> positivo UFC /g	3	<100		
Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito</i> reductor /g	3	100	1000	1
Detección de <i>Salmonella spp.</i> /25 g	3	Ausencia		
Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> , /25 g	3	Ausencia		

Donde:

n = Número de muestras que se van a examinar.
 m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
 M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.
 c = Número de muestras permitidas con resultados entre m y M.

Tabla 9. Requisitos microbiológicos para derivados cárnicos procesados cocidos

Requisito	n	m	M	c
Recuento de microorganismos mesófilos, UFC/g	3	200.000	300.000	
<i>Escherichia coli</i> UFC /g	3	< 10		
Recuento de <i>Staphylococcus coagulasa</i> positivo UFC/g	3	< 100		
Recuento de esporas <i>Clostridium sulfito</i> reductor /g	3	100	500	1
Detección de <i>Salmonella spp.</i> /25 g	3	Ausencia		
Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> , /25 g	3	Ausencia		

Donde:

n = Número de muestras que se van a examinar
 m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
 M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad
 c = Número de muestras permitidas con resultados entre m y M.

PARÁGRAFO 1. Todo derivado cárnico listo para el consumo será evaluado microbiológicamente como derivado cárnico cocido y todo derivado cárnico que requiera procedimiento de cocción previo al consumo será evaluado microbiológicamente como crudo.

PARÁGRAFO 2. Cada establecimiento debe garantizar que el laboratorio en el cual se realizan los análisis de las muestras emplee métodos analíticos aprobados por un organismo internacional competente en este campo, lo cual será verificado por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos- INVIMA.

ARTICULO 42. ROTULADO. Además de los requisitos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, el rotulo de los derivados cárnicos debe incluir la siguiente información:

1. Denominación del derivado cárnico según la clasificación establecida para derivados cárnicos en el presente reglamento técnico.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten."

2. Indicación del estado físico o tratamiento a que ha sido sometido el producto (congelado, ahumado, etc.).
3. Los derivados cárnicos que no sean listos para consumo, en el rotulo o etiqueta debe aparecer una leyenda en forma legible que advierta "Este producto requiere preparación o cocción antes de ser consumido".
4. El modo de empleo precisando claramente la forma de descongelación, las precauciones a tomar para la preparación del producto, las condiciones de conservación hasta el momento del consumo, la forma de preparación y condiciones de manejo para el producto preparado.
5. Cuando se usen membranas artificiales no comestibles en el embutido, en su rotulación debe advertirse que ellas deben ser retiradas antes de consumir el producto.

ARTÍCULO 43. ENVASE Y EMBALAJE. Los productos objeto del presente reglamento técnico, se deben envasar en recipientes de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características microbiológicas, físicas, químicas y sensoriales.

1. Los envases y embalajes no se almacenan en contacto directo con el piso.
2. Inmediatamente después del embalado, los derivados cárnicos se almacenan en áreas previstas para tal efecto, según los requerimientos propios del producto.

PARÁGRAFO. En todo caso se deberá cumplir con los requisitos establecidos por el Ministerio de la Protección Social, para los materiales, objetos y equipamientos destinados a entrar en contacto con los alimentos para consumo humano.

ARTÍCULO 44. ETIQUETADO. Además de lo que establece la Resolución 5109 de 2005, la etiqueta de los derivados cárnicos envasados objeto de esta Norma, debe sujetarse a lo siguiente:

1. En el caso de que el producto haya sido objeto de algún tipo de tratamiento, se debe indicar el nombre de éste.
2. Para el caso de los productos congelados, debe aparecer la leyenda: "Una vez descongelado, no debe volverse a congelar".
3. En el caso de los derivados cárnicos crudos, debe aparecer la leyenda: "este producto debe consumirse bien cocido" o equivalente.
4. Cuando los productos objeto de este reglamento técnico, se encuentren en un envase múltiple o colectivo para su venta al consumidor, éste debe contar con la información en tanto que los envases individuales podrán ostentar en sus etiquetas la misma información.
5. Cuando el envase esté cubierto por una envoltura, debe figurar en ésta toda la información necesaria, excepto en los casos en que la etiqueta aplicada al envase pueda leerse fácilmente a través de la envoltura exterior.
6. Cuando los productos tienen una funda o tripa fina, en la etiqueta, se debe especificar, si la especie de la cual se deriva esta, es diferente a la del producto y si la funda contiene color artificial.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten."

CAPÍTULO IV

ALMACENAMIENTO, EXPENDIO Y TRANSPORTE DE DERIVADOS CÁRNICOS

ARTÍCULO 45. ALMACENAMIENTO DE DERIVADOS CÁRNICOS. Todo establecimiento dedicado al almacenamiento de derivados cárnicos, debe cumplir los siguientes requisitos:

1. Los establecidos en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya .
2. Garantizar la continuidad de la cadena de frío para los productos que lo requieran, almacenándose en estanterías o sistemas que permitan la adecuada circulación de frío.
3. Las temperaturas de almacenamiento para los derivados cárnicos que requieren cadena de frío son:
Temperatura de refrigeración máximo de 4 ° C.
Temperatura de congelación de (-18° C) o menor.
4. Para la recepción de los derivados cárnicos, el vehículo empleado en su transporte debe mantener la temperatura con la cual salieron los productos de la planta de derivados cárnicos.
5. Contar con termómetros calibrados y en perfecto estado de funcionamiento y en la escala adecuada para medir las temperaturas requeridas.
6. Disponer de área para la recepción y despacho que garanticen las condiciones de inocuidad del producto.
7. Los sistemas de almacenamiento en frío deben cumplir con los requisitos establecidos en el artículo 21 de la presente resolución.
8. Garantizar las condiciones de almacenamiento requeridas para cada producto que han sido establecidas por el fabricante de tal manera que se evite su contaminación.

ARTÍCULO 46. REQUISITOS ESPECÍFICOS DE LOS EXPENDIOS. Todo establecimiento dedicado al expendio de derivados cárnicos, debe cumplir además de lo señalado para expendios en el Capítulo VI del Título II del Decreto 1500 de 2007, los siguientes requisitos:

1. Funcionar y mantenerse de forma tal que no se genere condiciones insalubres y se evite la contaminación del producto.
2. Su construcción debe ser sólida, estar en buen estado de conservación y tener dimensiones suficientes para permitir la adecuada manipulación y almacenamiento de los productos, de manera que no se produzca la contaminación de los mismos.
3. Contar con los servicios generales de funcionamiento, tales como disponibilidad de agua potable.
4. Los pisos deben ser construidos en materiales resistentes y con acabados sanitarios, con una pendiente suficiente que permita el desagüe hacia los sifones, protegidos por rejillas en material sanitario.
5. Las paredes deben ser construidas en materiales resistentes y con acabados sanitarios, con uniones redondeadas entre paredes, entre estas y el piso, diseñadas y construidas para evitar la acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten."

6. Los techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidas deben estar diseñadas y construidas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, reduzcan la condensación y con acabados en materiales sanitarios que impidan los desprendimientos de partículas.
7. Las puertas deben estar construidas en material resistente con acabados en material sanitario.
8. Las ventanas y demás aberturas deben estar construidas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, faciliten su limpieza y desinfección.
9. Las áreas en donde se manipula o almacena derivados cárnicos, deben contar con la iluminación establecida en cuanto a intensidad y protección.
10. Cada área o sección debe encontrarse claramente señalizada en cuanto a accesos, circulación, servicios, seguridad, entre otros.
11. Los sistemas de drenaje deben cumplir con los siguientes requisitos:
 - 11.1. Permitir la evacuación continua de aguas residuales sin que se genere empozamiento o estancamiento.
 - 11.2. Todos los sistemas de desagüe deben contar con sifones adecuados para los objetivos previstos y su construcción y diseño debe prevenir el riesgo de contaminación de los productos.
12. Si cuenta con sistema de ventilación este debe limpiarse periódicamente para prevenir la acumulación de polvo.
13. Tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural y/o artificial.
14. Las lámparas deben estar protegidas adecuadamente para evitar la contaminación de los productos en caso de ruptura o cualquier accidente.
15. Los servicios sanitarios deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos requeridos para la higiene personal, tales como: papel higiénico, dispensador de jabón, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de las manos y papeleras.
16. Los sanitarios no deben estar ubicados dentro de las áreas de manipulación de los derivados cárnicos.
17. Los casilleros o sistemas empleados para el almacenamiento o disposición de la dotación deben ser de uso exclusivo para esta y su diseño debe permitir la circulación de aire.
18. El sistema de ventilación y sistemas de extracción de olores de los sanitarios no deben estar dirigidos a las áreas de manipulación de los derivados cárnicos.
19. Para el manejo de los residuos sólidos debe cumplir los siguientes requisitos:
 - 19.1. Los residuos generados durante el proceso serán manejados de tal forma que se evite la contaminación de los derivados cárnicos, equipos y las áreas de manipulación de los derivados cárnicos.
 - 19.2. Los recipientes utilizados para almacenar los residuos serán construidos en material lavable y desinfectable.

Continuación de la Resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten."

20. El personal manipulador debe cumplir con los siguientes requerimientos:
- 20.1 Emplear la dotación exclusivamente en el establecimiento.
 - 20.2 Cumplir con lo establecido en los artículos 13; 14 y 48 del presente reglamento técnico.
21. Contar con equipos, mesas y utensilios de material sanitario y con un diseño que permita su fácil limpieza y desinfección.
22. Queda prohibido el uso de madera u otros materiales que no sean sanitarios.
23. Garantizar la continuidad de la cadena de frío para los productos que lo requieran, según condiciones establecidas por el fabricante.
24. Contar con sistema de refrigeración con la capacidad de almacenar el volumen de derivados cárnicos que comercializa.
25. Los derivados cárnicos que requieran mantener la cadena de frío no deben estar expuestos al medio ambiente, deben mantenerse en áreas de refrigeración y/o congelación o con equipos que permitan mantener la cadena de frío.
26. Garantizar las condiciones de almacenamiento requeridas para cada producto que han sido establecidas por el fabricante de tal manera que se evite su contaminación.
27. Contar con indicadores y sistema de registro de temperaturas, que deben mantenerse actualizados y puedan ser revisados por las autoridades sanitarias competentes.
28. Antes de recibir el producto en el establecimiento se debe verificar el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias del sistema de transporte empleado.
29. El establecimiento debe contar con los soportes que garanticen que los derivados cárnicos provienen de plantas de derivados cárnicos vigilados y controlados por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA.
30. Cuando se almacenen derivados cárnicos deben mantenerse en estantes para permitir una adecuada circulación del frío.
31. Los empaques deben disponerse de forma ordenada, de manera que se minimice su deterioro, protegidos de tal forma y evite su contaminación. Se deben inspeccionar antes de su uso para evitar cualquier riesgo de contaminación.
32. Cuando en el expendio se realicen actividades de tajado las secciones y los equipos y utensilios deben evitar la contaminación del producto.
33. Los utensilios empleados en el expendio se deben encontrar en buenas condiciones de tal forma, que protejan los derivados de daños en el empaque, evitando su contaminación.
34. El manipulador de alimentos no podrá manipular dinero u otros elementos contaminantes al mismo tiempo que manipula los derivados cárnicos.
35. Los derivados cárnicos deben ser manipulados dentro del expendio, evitando el contacto directo con el piso, paredes u otra superficie que pueda generar contaminación para el producto.

Continuación de la Resolución “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten.”

36. En las neveras de exhibición, cuartos fríos o sistemas de refrigeración empleados los derivados cárnicos cocidos o listos para el consumo deben estar separados.
37. Todos los utensilios y sustancias empleadas para las labores de limpieza y desinfección deben almacenarse en condiciones sanitarias, de tal manera que se evite la contaminación de los productos que se comercializan.
38. Si en las instalaciones se efectúa corte, fraccionamiento o tajado del derivado cárnico; se requiere :
 - 38.1. Lavamanos de accionamiento no manual, provisto de sistema adecuado de lavado, desinfección y secado manos.
 - 38.2. Sistema que garantice la limpieza y desinfección de cuchillos, sierras , chairas o cualquier equipo o utensilio empleado para dicha operación.

ARTÍCULO 47. TRANSPORTE. Todo transporte de derivados cárnicos debe garantizar la continuidad de la cadena de frío, para aquellos productos que lo requieren, para lo cual debe cumplir los siguientes requisitos:

1. Requisitos del vehículo:

- 1.1. Estar construido en material sanitario y adecuado para transportar alimentos.
- 1.2. Tener separada físicamente la cabina del conductor de la unidad de transporte.
- 1.3. Mantener los productos cárnicos a la temperatura a la cual salen de la planta.
- 1.4. Contar con indicadores y sistema de registro de temperaturas, que mantendrán actualizados y podrán ser revisados por la autoridad sanitaria competente.
- 1.5. Estar identificados con un aviso en cada costado del furgón que contenga la leyenda en caracteres visibles: “TRANSPORTE DE ALIMENTOS” O “DERIVADOS CÁRNICOS”.
- 1.6. Antes de cargar el producto, el establecimiento debe realizar una inspección previa al vehículo, con el fin de asegurar que este cumple con las condiciones higiénico sanitarias.

2. Requisitos de los utensilios:

- 2.1. Los utensilios utilizados para el transporte de derivados cárnicos, deben estar construidos en material sanitario y mantenerse en buenas condiciones para evitar la posible contaminación de los mismos.
- 2.2. Los utensilios empleados en el transporte se deben encontrar en buenas condiciones de tal forma, que protejan los productos transportados de daños en el empaque, evitando la contaminación de los derivados cárnicos.

3. Requisitos de los productos:

- 3.1. Todo producto que se transporte en el vehículo debe contar con soporte de procedencia que podrá ser exigido por la autoridad sanitaria competente.
- 3.2. Los derivados cárnicos deben ser transportados evitando el contacto directo con el piso y paredes del vehículo.
- 3.3. Se prohíbe transportar derivados cárnicos en el mismo vehículo con sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación para los mismos.

4. Requisitos de los manipuladores:

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

Continuación de la Resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten."

- 4.2. Garantizar un proceso de lavado y desinfección del vehículo.
- 4.3. El transportador antes de cargar el producto debe realizar una inspección previa al vehículo, con el fin de asegurar que este cumple las condiciones higiénico sanitarias.

ARTÍCULO 48. CAPACITACIÓN. El personal de los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento derivados cárnicos, así como a la actividad de transporte de dichos productos, debe recibir capacitación para realizar las actividades de manipulación de dichos productos, que se encuentran bajo su responsabilidad.

1. La capacitación para cada manipulador deberá ser de mínimo 10 horas anuales certificadas por una entidad territorial de salud o personas autorizadas por dichas entidades.
2. Las personas que realicen las actividades de capacitación, deben demostrar formación profesional en saneamiento, ciencias biológicas, de la salud, alimentos y afines y demostrar los siguientes requisitos:
 - 2.1. Hoja de vida anexando fotocopia autenticada del diploma y certificado de experiencia docente en el área.
 - 2.2. Descripción detallada del curso de manipulador de alimentos especificando los temas a tratar, dentro de los cuales son considerados como mínimos, los relacionados con Buenas Prácticas de Manufactura, HACPP e inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles. Adicionalmente deben indicar el tiempo empleado, el cual debe ser mínimo de 10 horas.
 - 2.3. Resumen didáctico del curso y memorias ilustradas que posteriormente deben ser entregadas a cada capacitado.
 - 2.4. Disponer de un salón que reúna las condiciones mínimas higiénico sanitarias de ventilación e iluminación para capacitación y recursos didácticos.
 - 2.5. Indicar el número de personas a las cuales va dirigido el curso de capacitación, el cual no podrá ser superior a 25 personas.
 - 2.6. Informar a la autoridad sanitaria con 10 días hábiles de anticipación la fecha, sitio y horas de la capacitación.
3. Verificado el cumplimiento de los requisitos señalados anteriormente, la autoridad sanitaria, otorgará la autorización para capacitar, la cual tendrá una vigencia de un año.
4. El manipulador de alimentos debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo, además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.
5. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de inspección, vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación y su aplicación por parte de los manipuladores de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos.

TÍTULO III

DISPOSICIONES GENERALES

CAPÍTULO I

INSPECCIÓN, VIGILANCIA, CONTROL

Continuación de la Resolución “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten.”

ARTÍCULO 49. REGISTRO SANITARIO. De conformidad con lo establecido en el artículo 41 del Decreto 3075 de 1997 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, la autoridad sanitaria competente expedirá el Registro Sanitario.

ARTÍCULO 50. VIGILANCIA Y CONTROL. Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, y a las entidades territoriales de salud, en el ámbito de sus competencias, ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control de que tratan los literales b) y c) del artículo 34 de la Ley 1122 de 2007, en concordancia con lo dispuesto en la Ley 09 de 1979 y de conformidad con el procedimiento establecido en el Decreto 1500 de 2007 y demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicione.

PARÁGRAFO 1. Si en los Manuales de Técnicas Analíticas y Procedimientos adoptados por el Ministerio de la Protección Social, no se describe técnica o método alguno para la determinación de los requisitos previstos en este reglamento, se podrán utilizar las técnicas reconocidas internacionalmente por el Codex Alimentarius, validadas en materia de alimentos.

PARÁGRAFO 2. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, establecerá los programas de control de Microorganismos para los derivados cárnicos.

ARTÍCULO 51. DE LA EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, INVIMA, o los organismos de certificación acreditados o reconocidos, deberán realizar la evaluación de conformidad y expedir el correspondiente certificado, cuando sea del caso de conformidad con lo previsto en la Decisión 506 de la Comunidad Andina.

ARTÍCULO 52. REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN. Con el fin de mantener actualizadas las disposiciones del Reglamento Técnico, que se establece mediante la presente resolución, el Ministerio de la Protección Social, lo revisará en un término no mayor a cinco (5) años contados a partir de la fecha de su entrada en vigencia o en el momento en que se determine que las causas que motivaron su expedición fueron modificadas o desaparecieron.

CAPÍTULO II

MEDIDAS DE SEGURIDAD Y SANCIONES

ARTÍCULO 53. RÉGIMEN SANCIONATORIO. El régimen de sanciones por el incumplimiento de lo dispuesto en el presente reglamento técnico será el consagrado en la Ley 09 de 1979 en concordancia con lo previsto en el Decreto 1500 de 2007 y en las disposiciones que los modifiquen, adicione o sustituyan.

CAPÍTULO III

PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

ARTÍCULO 54. NOTIFICACIÓN. El reglamento técnico que se establece mediante la presente resolución, será notificado a través del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo en el ámbito de los convenios comerciales en que sea parte Colombia.

Continuación de la Resolución “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad que deben cumplir los derivados cárnicos que se procesen, envasen, almacenen, transporten, comercialicen, expendan, importen o exporten.”

ARTÍCULO 55. VIGENCIA Y DEROGATORIAS. La presente resolución rige a partir de la fecha de su publicación y deroga las disposiciones que le sean contrarias.

PUBLÍQUESE, NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bogotá, D. C., a los

MAURICIO SANTA MARÍA SALAMANCA
Ministro de la Protección Social