

MINISTERIO DE SALUD
DECRETO NÚMERO 1036 DE 1991
(Del 18 de Abril de 1991)

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

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA

en uso de las facultades que le confieren el ordinal tercero del artículo 120 de la Constitución Política y la Ley 09 de 1979.

DECRETA:

ARTICULO PRIMERO. Subrogase el Capítulo 1 del Título 1 del Decreto No 2278 de agosto 2 de 1982, el cual quedará en los siguientes términos

TITULO I

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

CAPITULO I
DE LA CLASIFICACION DE LOS MATADEROS Y SUS REQUISITOS

ARTICULO 280. Los mataderos de animales para consumo humano, en razón de la especie que en ellos se sacrifique, se clasifican de la siguiente manera:

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

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

ARTICULO 290. Los mataderos de animales para consumo humano, distintos a los de aves, por razón de su capacidad de sacrificio y disponibilidades técnicas y de dotación, se clasifican de la siguiente manera

- Clase I
- Clase II
- Clase III
- Clase IV

- Mínimos

MATADEROS CLASE I

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

PARAGRAFO. El Ministerio de Salud podrá clasificar como mataderos Clase 1, aquellos que sin tener la capacidad de sacrificio a que se refiere el presente artículo, reúnan la totalidad de los demás requisitos técnicos, de dotación y funcionamiento señalados en el Decreto 2278/82, para dicha clase

ARTICULO 31o. Además de los requisitos establecidos en los Decretos 2278/82 y 1594/84, los mataderos Clase 1, deberán disponer de las siguientes áreas, dependencias y equipos básicos para su funcionamiento

- 1 Área de protección sanitaria;
- 2 Vías de acceso y patios de maniobra, cargue y descargue;
3. Corrales de llegada;
4. Corrales de sacrificio;
- 5 Corral de observación;
6. Zona de lavado y desinfección de vehículos;
- 7 Báscula para ganado en pie;
- 8 Baño para ganado en pie; ;
9. Sala de oreo y cuarteo;
10. Sala de sacrificio, según especies;
11. Sala de deshuese y empaque, cuando estas acciones se realicen en la planta;
12. Sistema de refrigeración;
13. Área para canales retenidas;
- 14 Sala de necroscia o matadero sanitario; 15. Horno crematorio o incinerador;
- 16 Sección especial para procesamiento y empaque de subproductos;
- 17 Sección de calderas y compresores;
- 18 Depósito para decomiso;
- 19 Sistema aéreo para sacrificio y faenamiento;
20. Área y equipo para escaldado de cerdos;
- 21 Sala aislada para lavado y preparación de vísceras blancas;
- 22 Sala refrigerada para almacenamiento de vísceras blancas y rojas;
23. Área para proceso y almacenamiento de cabezas;
- 24 Área para escaldado y almacenamiento de patas;
- 25 Sala para pieles;
26. Báscula de riel para pesaje de las canales;
27. Sistema para almacenamiento de estiércol;
- 28 Oficina de inspección médico-veterinaria;
- 29 Sistema de tratamiento de aguas residuales;
30. Tanque de reserva de agua potable;

- 31 Almacén y bodegas;
- 32 Oficinas o dependencias administrativas;
- 33 Área para servicios varios y mantenimiento;
- 34 Servicios sanitarios y vestideros;
35. Cafetería

MATADEROS CLASE II

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

ARTICULO 33º. Cumplirán con los requisitos señalados en los Decretos Números 2278/82 y 1594/84 para los mataderos Clase I, con las siguientes excepciones:

- a Sala de cuarteo y deshuese;
- b. Zona de lavado y desinfección de vehículos, pero tendrán sistema de des- infección, bomba manual u otro;
- c Sala de necropsia;
- d Sala de subproductos a excepción de la de proceso de sangre

PARAGRAFO. El Ministerio de Salud podrá clasificar como mataderos Clase II aquellos que sin tener la capacidad de sacrificio a que se refiere el presente artículo, reúnan la totalidad de los demás requisitos técnicos, de dotación y funcionamiento señalados en el Decreto 2278/82, para dicha clase

MATADEROS CLASE III

ARTICULO 34º. Los mataderos Clase III deberán tener una capacidad instalada para sacrificar 160 o más reses y 120 o más cerdos en turno de 8 horas, de conformidad con el Decreto 2278/82

ARTICULO 35º. Cumplirán con los requisitos generales señalados en los Decretos 2278/82 y 1594/84, Y deberán disponer de las siguientes áreas y equipos básicos para su funcionamiento:

- 1 Área de protección sanitaria;
2. Vías de acceso, patio de maniobras, cargue y descargue;
3. Desembarcadero y corrales de sacrificio;
4. Báscula para pesaje de ganado en pie;
- 5 Salas de sacrificio;
6. Redes aéreas para sacrificio y faenado de los animales;
7. Área aislada para lavado, preparación y almacenamiento de vísceras blancas;
8. Área de almacenamiento de vísceras rojas;
9. Depósito para decomisos;
10. Área de cabezas y patas;
- 11 Área para almacenamiento de pieles;
12. Sistema adecuado para tratamiento primario y eliminación de aguas residuales;

13. Estercolero;
14. Tanque de reserva de agua potable;
15. Oficina de inspección médico-veterinaria;
16. Oficinas o dependencias administrativas;
17. Servicios sanitarios y vestideros;
18. Área para servicios varios y mantenimiento

MATADEROS CLASE IV

ARTICULO 36. Los mataderos Clase IV deberán tener una capacidad instalada para el sacrificio de 40 reses y 40 cerdos, en turno de 8 horas.

ARTICULO 37. Cumplirán con los requisitos generales estipulados en los Decretos 2278/82 y 1594/84, y deberán disponer de las siguientes áreas:

- 1 Área de protección sanitaria;
2. Vías de acceso, y zona de cargue y descargue;
- 3 Corrales de sacrificio;
- 4 Sala de sacrificio separada según especie;
5. Red aérea para el sacrificio y faenado de los animales;
- 6 . Área para proceso de vísceras blancas;
- 7 Área para cabezas y patas;
- 8 Área para almacenamiento de pieles;
9. Estercolero;
- 10 Sistema de tratamiento de aguas residuales;
- 11 Tanque (s) para reserva de agua potable;
- 12 Oficina administrativa y de inspección;
- 13 Unidad sanitaria y vestidero

ARTICULO 38. Los mataderos Clase IV deberán estar dotados del siguiente equipo mínimo

- 1 Trampa de aturdimiento;
- 2 Puntilla de aturdimiento;
- 3 Polipastos eléctricos o manuales para izado de reses y de cerdos;
- 4 Redes aéreas para sacrificio y faenado de reses y cerdos;
- 5 Grilletes o troles con esparrancador para bovinos y cerdos;
- 6 Plataformas de niveles;
- 7 Tasajeras y ganchos para vísceras rojas;
- 8 Tasajeras y ganchos para cuartos de canal;
- 9 Vaciadero de panzas y mesones de material inalterable para lavado y proceso de vísceras blancas;
10. Pinza eléctrica u otro sistema para aturdir cerdos;
11. Equipo de gas para el chamuscado de cerdos;
- 12 Tanque escaldador de estómagos de bovinos

MATADEROS MINIMOS

ARTICULO 39. Los mataderos mínimos se establecerán en poblaciones hasta de 2000 habitantes, con capacidad instalada para el sacrificio de 2 reses y 2 cerdos hora, en red aérea y puestos fijos

ARTICULO 40. Además de los requisitos establecidos en el Decreto No 2278/ 82, deberán disponer de las siguientes áreas y equipos:

- 1 Vía de acceso y zona de cargue y descargue;
- 2 Corrales de sacrificio para reses y cerdos;
- 3 Sala de sacrificio;
- 4 Trampa para aturdimiento de reses;
5. Puntilla de aturdimiento;
- 6 Polipasto (s) manuales para el izado de los animales;
7. Red aérea para sangría y proceso de reses y cerdos;
- 8 Plataforma de niveles;
- 9 Grilletes con esparrancador para bovinos y porcinos;
10. Área para proceso de vísceras blancas, cabezas y patas;
- 11 Área para almacenamiento de pieles y decomisos;
12. Tasajeras y ganchos para vísceras rojas;
13. Tasajeras y ganchos para colgar los cuartos de canal;
- 14 Aturdidor para cerdos;
15. Equipo para chamuscado de cerdos;
16. Tanque de reserva de agua;
- 17 Unidad sanitaria;
18. Tanque séptico;
19. Estercolero

PROCEDENCIA Y DESTINO DE LA CARNE

ARTICULO 41. La carne procedente de los mataderos Clase I podrá destinarse

- a Para la exportación
- b Para el consumo nacional

ARTICULO 42. La carne procedente de los mataderos Clase II podrá destinarse para el consumo en todo el territorio nacional

ARTICULO 43. La carne procedente de los mataderos Clase III, Clase IV y Mínimos, sólo podrá destinarse para comercialización y consumo dentro de la jurisdicción de la localidad donde esté situado el matadero, salvo en aquellos casos en que los municipios asociados, de conformidad a las leyes vigentes, decidan construir, administrar y/o utilizar algunos de estos mataderos en las áreas de sus jurisdicciones para beneficio común.

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

ARTICULO TERCERO. El presente Decreto rige a partir de su publicación, y deroga todas las disposiciones que le sean contrarias

COMUNIQUESE, PUBUQUESE y CUMPLASE

Dado en Bogotá, DE., a 18 de Abril de 1991

CAMILO GONZALEZ POSSO
Ministro de Salud