

IICA



CODIGO SANITARIO Y SUS DECRETOS REGLAMENTARIOS

Tomo I

Rosalba Guzman
Pablo Leyva

OFICINA DEL IICA EN COLOMBIA

COMPILACION DE LA LEGISLACION COLOMBIANA EN MATERIA
DE RECURSOS NATURALES RENOVABLES Y DEL MEDIO AMBIENTE

Serie Publicación Miscelanea No A3 / Co-88-016
ISSN - 0534-5391

**CODIGO SANITARIO NACIONAL Y
SUS DECRETOS REGLAMENTARIOS**
TOMO I



Bogotá, Colombia, 1988

COLECCION ESPECIAL
NO SACAR DE LA BIBLIOTECA
II CA - CIDA

**CODIGO SANITARIO NACIONAL Y
SUS DECRETOS REGLAMENTARIOS
TOMO I**

This One



H44Z-KU5-S4LP

Los compiladores son responsables de la transcripción de los documentos legales que aparecen en esta publicación.

Compiladores : Rosalba Guzmán y Pablo Leyva

Diseño de carátula : Edith Torres Torres

Levantado de Texto : Mayré González

Editora de la obra : Edith Torres Torres

IICA

PM-016 Guzmán, Rosalba.

1988

Código sanitario nacional y sus decretos reglamentarios. /por Rosalba Guzmán; Pablo Leyva. --Bogotá, Colombia : IICA/OPSA/Ministerio de Agricultura, 1988.

2 V. --(IICA: Publicación Miscelánea No. 016).

1. Salud Pública - Legislación. 2. Protección del Medio Ambiente. 3. Control Sanitario. I. Título. II. Serie.

SERIE PUBLICACIONES MISCELANEAS No. 016

Este libro ha sido publicado por la Unidad de Publicaciones del Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura -IICA- Colombia. La Serie de Publicaciones Misceláneas tiene por objeto proporcionar información sobre temas no clasificables en otras series establecidas.

Bogotá, Colombia, 1988

IICA
PM-CO-016
1988
V. 1

PRESENTACION

De acuerdo con los objetivos de desarrollo del país ha sido para el Gobierno Nacional preocupación permanente ir configurando el marco legal requerido que facilite la formulación, adopción y evaluación de la política en el campo de los Recursos Naturales Renovables.

El Ministerio de Agricultura a través del Instituto Nacional de los Recursos Naturales Renovables y del Ambiente, INDERENA, consciente de la importancia que tiene la protección y administración del medio ambiente y la conservación y manejo de los Recursos Naturales Renovables en el futuro del país, consecuente con la necesidad de apoyar e impulsar las actividades económicas que en este campo se realizan, ha desarrollado esfuerzos conjuntos con el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura, IICA, en la compilación de las disposiciones legales vigentes en este campo desde el año 1886 a 1984 con las que el Estado regula toda actividad y permite la intervención del mismo.

Fruto de este trabajo ha sido la sistematización de la información, su organización y transcripción, su publicación en la serie "Compilación de la Legislación Colombiana en Materia de Recursos Naturales Renovables y del Medio Ambiente" conformada por 21 volúmenes referentes a los temas siguientes y cuya fuente son los Diarios Oficiales, los Anales del Congreso, las Sentencias del Consejo de Estado y Corte Suprema de Justicia:

- Fauna y flora*
- Parques nacionales naturales y santuarios de flora y fauna*
- Pesca*
- Recurso forestal*
- Sustracción de reservas forestales*

- Creación de reservas forestales
- Plantaciones forestales en Colombia
- Creación y funcionamiento de las Corporaciones Autónomas Regionales de Desarrollo
- Incentivos tributarios y fiscales del recurso forestal y pesquero
- Código de recursos naturales renovables y del medio ambiente y sus decretos reglamentarios
- Código sanitario y sus decretos reglamentarios
- Normas que conforman la Estructura Institucional de Planeación Nacional
- Ambiente-contaminación-reglamentaciones especiales con el fin de mantener y preservar la salud física y mental de los trabajadores en sus diferentes actividades
- Leyes aprobatorias de Tratados, Acuerdos y Convenios en materia de recursos naturales
- Antecedentes jurídicos vigentes en materia sanitaria
- Disposiciones de creación de los organismos consultivos o coordinadores de la administración
- Administración de los recursos naturales renovables de la rama del Poder Ejecutivo
- Sentencias del Consejo de Estado y Corte Suprema en materia de recursos naturales.

El propósito fundamental de la serie es hacer conocer las normas básicas que regulan la administración y manejo de los Recursos Naturales Renovables y del Medio Ambiente en el Territorio Nacional. Asimismo, aquellas dirigidas a las sociedades comerciales en general y las relacionadas con los aspectos de impuestos, renta, patrimonio, incentivos especiales, protección de bienes ante la Ley de Reforma Agraria, estímulos fiscales, tributarios y crediticios aplicables al fomento y desarrollo de los Recursos Naturales Renovables y a la Protección del Medio Ambiente en Colombia.

Las entidades que han tenido a cargo esta importante labor de

compilación y publicación esperan que este trabajo alcance una verdadera utilidad nacional.

Finalmente, la serie mencionada ha demandado una cuidadosa labor que fue realizada con eficiencia por quienes integraron el equipo de edición y secretarial de la Oficina del IICA en Colombia.



**CODIGO SANITARIO NACIONAL Y
SUS DECRETOS REGLAMENTARIOS**

TOMO I

INDICE CRONOLOGICO

	Página
Ley Número 09 de 1979	1
Decreto Número 0002 de 1982	140
Decreto Número 2278 de 1982	225
Decreto Número 2333 de 1982	372
Decreto Número 2104 de 1983	468

**CODIGO SANITARIO NACIONAL Y SUS DECRETOS
REGLAMENTARIOS**

INDICE DESCRIPTIVO

Ley 09 de 1979 (enero 24)

Se dictan medidas sanitarias.

Deroga las disposiciones que le sean contrarias.

Decreto No. 002 de 1982 (enero 11)

Se reglamenta parcialmente el Título I de la Ley 09 de 1979 y el Decreto-ley No. 2811 de 1974, en cuanto a emisiones atmosféricas.

Modificado por el Decreto No. 2206 de 1983 que sustituye el Capítulo XVI sobre emisiones atmosféricas.

Decreto No. 2278 de 1982 (agosto 2)

Reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 9a. en materia de sacrificio de animales de abasto público o para consumo humano y el procedimiento, transporte y comercialización de su carne.

Deroga las disposiciones que le sean contrarias.

Decreto No. 2333 de 1982 (agosto 2)

Reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 9a. de 1979, en materia de condiciones sanitarias de las fábricas, depósitos y expendios de

alimentos; del transporte y la distribución de los mismos.

Deroga los Decretos números 1061 de 1973, 281 de 1975, 522 de 1976 en lo referente a productos alimenticios; la Resolución No. 917 de 1963 concordante artículo 124 del Decreto No. 2106 de 1983. .

Decreto No. 2104 de 1983 (julio 26)

Reglamenta parcialmente el Título III de la Parte IV del Libro I del Decreto-ley 2811 de 1974 y los Títulos I y XI de la Ley 09 de 1979 en materia de Residuos Sólidos.

Ley Número 09 de 1979 (enero 24)

por la cual se dictan medidas sanitarias.

El Congreso de Colombia

DECRETA:

TITULO I

DE LA PROTECCION DEL MEDIO AMBIENTE

Objeto

ART. 1° Para la protección del medio ambiente la presente Ley establece:

- a) Las normas generales que servirán de base a las disposiciones y reglamentaciones necesarias para preservar, restaurar y mejorar las condiciones sanitarias en lo que se relaciona a la salud humana;
- b) Los procedimientos y las medidas que se deben adoptar para la regulación, legalización y control de las descargas de residuos y materiales que afectan o pueden afectar las condiciones sanitarias del ambiente.

PARAGRAFO. Para los efectos de aplicación de esta Ley se entenderán por condiciones sanitarias del ambiente las necesarias para asegurar el bienestar y la salud humana.

ART. 2º Cuando en esta Ley o en sus reglamentaciones se hable de aguas, se entenderán tanto las públicas como las privadas. Las normas de protección de la calidad de las aguas se aplicarán tanto a unas como a otras.

Del control sanitario de los usos del agua

ART. 3º Para el control sanitario de los usos del agua se tendrán en cuenta las siguientes opciones, sin que su enunciación indique orden de prioridad:

- a) Consumo humano
- b) Doméstico
- c) Preservación de flora y fauna
- d) Agrícola y pecuario
- e) Recreativo
- f) Industrial
- g) Transporte

ART. 4º El Ministerio de Salud establecerá cuáles usos que produzcan o puedan producir contaminación de las aguas, requerirán su autorización previa a la concesión o permiso que otorgue la autoridad competente para el uso del recurso.

ART. 5º El Ministerio de Salud queda facultado para establecer las características deseables y admisibles que deben tener las aguas para efectos del control sanitario.

ART. 6º En la determinación de las características deseables y admisibles de las aguas deberá tenerse en cuenta, por lo menos, uno de los siguientes criterios:

- a) La preservación de sus características naturales;
- b) La conservación de ciertos límites acordes con las necesidades del consumo humano y con el grado de desarrollo previsto en su área de influencia;
- c) El mejoramiento de sus características hasta alcanzar las calidades para consumo humano y las metas propuestas para un conveniente desarrollo en el área de influencia.

ART. 7º Todo usuario de las aguas deberá cumplir, además de las disposiciones que establece la autoridad encargada en administrar los recursos naturales, las especiales que establece el Ministerio de Salud.

ART. 8º La descarga de residuos en las aguas deberá ajustarse a las reglamentaciones que establezca el Ministerio de Salud para fuentes receptoras.

ART. 9º No podrán utilizarse las aguas como sitio de disposición final de residuos sólidos, salvo los casos que autorice el Ministerio de Salud.

Residuos líquidos

ART. 10º Todo vertimiento de residuos líquidos deberá someterse a los requisitos y condiciones que establezca el Ministerio de Salud, teniendo en cuenta las características del sistema de alcantarillado y de la fuente receptora correspondiente.

ART. 11º Antes de instalar cualquier establecimiento industrial, la persona interesada deberá solicitar y obtener del Ministerio

de Salud o de la entidad en quien éste delegue, autorización para verter los residuos líquidos.

- ART. 12' Toda edificación, concentración de edificaciones o desarrollo urbanístico, localizado fuera del radio de acción del sistema de alcantarillado público, deberá dotarse de un sistema de alcantarillado particular o de otro sistema adecuado de disposición de residuos.
- ART. 13' Cuando por almacenamiento de materias primas o procesadas exista la posibilidad de que éstas alcancen los sistemas de alcantarillado o las aguas, las personas responsables del establecimiento deberán tomar las medidas específicas necesarias para el cumplimiento de la presente Ley y sus reglamentaciones.
- ART. 14' Se prohíbe la descarga de residuos líquidos en las calles, calzadas, canales o sistemas de alcantarillado de aguas lluvias.
- ART. 15' Una vez construidos los sistemas de tratamiento de aguas, la persona interesada deberá informar al Ministerio de Salud o a la entidad delegada, con el objeto de comprobar la calidad del afluente.
- Si al construir un sistema de tratamiento de agua no alcanza los límites prefijados, la persona interesada deberá ejecutar los cambios o adiciones necesarios para cumplir con las exigencias requeridas.
- ART. 16' En la realización de planes de ordenamiento urbano deberán tenerse en cuenta, para la ubicación de las zonas industriales los siguientes aspectos:

a) Incidencias de las descargas de residuos industriales

líquidos en los sistemas de alcantarillado municipal;

- b) Grado de tratamiento requerido de acuerdo con las características de los residuos industriales líquidos y con la clasificación de las fuentes receptoras y su incidencia en los sistemas municipales de tratamiento;
- c) Posibles efectos sobre la utilización actual o futura de las aguas;
- d) Posibilidad de construcción de sistemas de tratamiento y de alcantarillado para aguas residuales y aguas lluvias;
- e) Conveniencia de zonificar el área industrial de acuerdo con las características de los residuos producidos en los diferentes establecimientos, con el objeto de facilitar o complementar los procesos de tratamiento requeridos;
- f) Régimen de caudales de la fuente receptora.

ART. 17. El Ministerio de Salud o la entidad delegada adelantará investigaciones que permitan cuantificar los niveles reales de concentración de sustancias y determinar sus escalas de biodegradabilidad.

ART. 18. El Ministerio de Salud o la entidad delegada efectuará cuando estime conveniente, pruebas de biodegradabilidad en los productos que se expendan en el país.

ART. 19. El Ministerio de Salud reglamentará el uso de productos no biodegradables.

- ART. 20. El Ministerio de Salud o la entidad que él delegue, podrá exigir la modificación, remoción o disminución de una sustancia específica y aun prohibir la fabricación, importación y consumo de cualquier sustancia en razón a su peligrosidad para la salud y el ambiente.
- ART. 21. Para efectos de la preservación y conservación de la calidad de las aguas el Ministerio de Salud tendrá en cuenta, además de las normas establecidas en esta Ley, los artículos 134 a 145 del Decreto-ley 2811 de 1974 en lo que se refiere a la protección de aguas para consumo humano.

Residuos sólidos

- ART. 22. Las actividades económicas que ocasionen arrastre de residuos sólidos a las aguas o sistemas de alcantarillado existentes o previstos para el futuro serán reglamentadas por el Ministerio de Salud.
- ART. 23. No se podrá efectuar en las vías públicas la separación y clasificación de las basuras. El Ministerio de Salud o la entidad delegada determinará los sitios para tal fin.
- ART. 24. Ningún establecimiento podrá almacenar a campo abierto o sin protección las basuras provenientes de sus instalaciones, sin previa autorización del Ministerio de Salud o la entidad delegada.
- ART. 25. Solamente se podrán utilizar como sitios de disposición de basuras los predios autorizados expresamente por el Ministerio de Salud o la entidad delegada.

- ART. 26' Cualquier recipiente colocado en la vía pública para la recolección de basuras, deberá utilizarse y mantenerse en forma tal que impida la proliferación de insectos, la producción de olores, el arrastre de desechos y cualquier otro fenómeno que atente contra la salud de los moradores o la estética del lugar.
- ART. 27 Las empresas de aseo deberán ejecutar la recolección de las basuras con una frecuencia tal que impida la acumulación o descomposición en el lugar.
- ART. 28 El almacenamiento de basuras deberá hacerse en recipientes o por períodos que impidan la proliferación de insectos o roedores y se evite la aparición de condiciones que afecten la estética del lugar. Para este efecto, deberán seguirse las regulaciones indicadas en el Título IV de la presente Ley.
- ART. 29' Cuando por la ubicación o el volumen de las basuras producidas, la entidad responsable del aseo no pueda efectuar la recolección, corresponderá a la persona o establecimiento productores su recolección, transporte y disposición final.
- ART. 30 Las basuras o residuos sólidos con características infecto-contagiosas deberán incinerarse en el establecimiento donde se originen.
- ART. 31 Quienes produzcan basuras con características especiales, en los términos que señale el Ministerio de Salud, serán responsables de su recolección, transporte y disposición final.
- ART. 32' Para los efectos de los artículos 29 y 31 se podrán contratar los servicios de un tercero, el cual deberá cumplir las exigencias que para tal fin establezca el Ministerio de Salud o la entidad delegada.

ART. 33 Los vehículos destinados al transporte de basuras reunirán las especificaciones técnicas que reglamente el Ministerio de Salud. Preferiblemente, deberán ser de tipo cerrado a prueba de agua y de carga a baja altura. Unicamente se podrán transportar en vehículos de tipo abierto desechos que por sus características especiales no puedan ser arrastrados por el viento.

PARAGRAFO. Para los vehículos existentes al entrar en vigencia la presente Ley, el Ministerio de Salud establecerá un plazo conveniente que permita adaptarlos a los requisitos que señala este artículo.

ART. 34 Queda prohibido utilizar el sistema de quemas al aire libre como método de eliminación de basuras, sin previa autorización del Ministerio de Salud.

ART. 35 El Ministerio de Salud reglamentará todo lo relacionado con la recolección, transporte y disposición final de basuras en todo el territorio colombiano, teniendo en cuenta, además, lo establecido en los artículos 34 a 38 del Decreto-ley 2811 de 1974.

De la disposición de excretas

ART. 36 Toda edificación o concentración de éstas, ubicada en áreas o sectores que carezcan de alcantarillado público o privado deberá dotarse de un sistema sanitario de disposición de excretas.

ART. 37 Los sistemas de alcantarillado y disposición de excretas deberán sujetarse a las normas, especificaciones de diseño y demás exigencias que fije el Ministerio de Salud.

- ART. 38 Se prohíbe colocar letrinas directamente sobre fuentes de agua.
- ART. 39 Los residuos provenientes de la limpieza de sistemas de disposición de excretas con arrastre, se ajustarán a lo establecido para residuos líquidos.
- ART. 40 El Ministerio de Salud reglamentará todo lo relacionado con el manejo y disposición de excretas de origen animal.

De las emisiones atmosféricas

- ART. 41 El Ministerio de Salud fijará las normas sobre calidad del aire teniendo en cuenta los postulados en la presente Ley y en los artículos 73 a 76 del Decreto-ley 2811 de 1974.
- ART. 42 El Ministerio de Salud fijará de acuerdo a lo establecido en el artículo 41, las normas de emisión de sustancias contaminantes, ya sea para fuentes individuales o para un conjunto de fuentes.
- ART. 43 Las normas de emisión de sustancias contaminantes de la atmósfera se refieren a la tasa de descarga permitida de los agentes contaminantes, teniendo en cuenta los factores topográficos, meteorológicos y demás características de la región.
- ART. 44 Se prohíbe descargar en el aire contaminantes en concentraciones y cantidades superiores a las establecidas en las normas que se establezcan al respecto.
- ART. 45 Cuando las emisiones a la atmósfera de una fuente sobrepasen o puedan sobrepasar los límites establecidos en las normas, se procederá a aplicar los sistemas de tratamiento que le permitan cumplirlos.

- ART. 46 Para el funcionamiento, ampliación o modificación de toda instalación, que por sus características constituya o pueda constituir una fuente de emisión fija, se deberá solicitar la autorización del Ministerio de Salud o de la entidad en que éste delegue. Dicha autorización no exime de responsabilidad por los efectos de contaminación producidos con la operación del sistema.
- ART. 47 En el caso de incumplimiento de los requisitos establecidos en la autorización, el Ministerio de Salud aplicará las sanciones previstas en este Código y en la Ley 23 de 1973.
- ART. 48 En cumplimiento de las normas sobre emisiones atmosféricas el Ministerio de Salud podrá:
- a) Exigir el cambio, modificación o adición de los elementos que a su juicio contribuyan a mejorar la calidad de las descargas provenientes de fuentes móviles;
 - b) Impedir la circulación de fuentes móviles, cuando por las características del modelo, combustible o cualquier factor, exista la posibilidad de ser inoperante cualquier medida correctiva;
 - c) Condicionar la circulación de fuentes móviles, cuando ello sea necesario, en atención a las características atmosféricas y urbanísticas de las zonas de tránsito;
 - d) Impedir el tránsito de fuentes móviles cuyas características de funcionamiento produzcan ruidos, en forma directa o por remoción de alguna parte mecánica.
- ART. 49 No se permitirá el uso en el territorio nacional de combustibles que contengan sustancias o aditivos en un grado de concentración tal que las emisiones atmosféricas resultantes

sobrepasen los límites fijados al respecto por el Ministerio de Salud.

El Ministerio de Salud queda facultado para confiscar el combustible violatorio de lo establecido en este artículo cuando por razones de contaminación potencial lo considere necesario.

Areas de captación

- ART. 50. Para efectos de la conservación y preservación de las aguas destinadas al consumo humano y a la fabricación de alimentos, el Ministerio de Salud será competente para reglamentar los sistemas de captación, almacenamiento o tratamiento de las aguas. Así mismo podrá prohibir, condicionar o limitar actividades en esas zonas de acuerdo con los artículos 70 y 137 letra a) del Decreto-ley 2811 de 1974.

TITULO II

SUMINISTRO DE AGUA

Objeto

- ART. 51. Para eliminar y evitar la contaminación del agua para el consumo humano la presente Ley establece:
- a) Regulaciones sobre la toma de agua y las condiciones de los lugares cercanos al sitio donde se efectúa esta actividad;
 - b) Regulaciones sobre canales o tuberías que dan paso al agua desde la fuente de abastecimiento hasta la planta de potabilización o, en defecto de ésta, hasta el tanque de almacenamiento;

- c) Regulaciones sobre las estaciones de bombeo y los equipos destinados a elevar el agua de la fuente de abastecimiento o de cualquier otra parte del sistema de suministro;
- d) Regulaciones sobre los procesos necesarios para la potabilización del agua;
- e) Regulaciones sobre almacenamiento del agua y su transporte hasta el usuario, con excepción de los aspectos correspondientes a la fontanería o instalación interior;
- f) Regulaciones para el cumplimiento de los requisitos establecidos en este Título.

Disposiciones generales

- ART. 52. Para el diseño, construcción, operación y mantenimiento de los sistemas de suministro de agua, deberán seguirse las normas del Ministerio de Salud.
- ART. 53. Las entidades responsables de la entrega del agua potable al usuario deberán establecer:
- a) Normas de operación y mantenimiento de las obras, equipos o instalaciones auxiliares, incluyendo registros estadísticos;
 - b) Normas sobre seguridad e higiene, respecto de las cuales se instruirá al personal.
- ART. 54. Los elementos y compuestos que se adicionen al agua destinada al consumo humano y la manera de utilizarlos, deberán cumplir con las normas y demás reglamentaciones del Ministerio de Salud.

De las aguas superficiales

- ART. 55. El establecimiento de núcleos, urbanísticos, edificaciones o concentraciones de éstos, cerca de las fuentes que provean agua para el consumo humano, deberán ajustarse a las regulaciones dictadas en el Título I de la presente Ley.
- ART. 56. No se permitirán las concentraciones humanas ocasionales cerca de fuentes de agua para el consumo humano, cuando causen o puedan causar contaminaciones.
- ART. 57. Las entidades encargadas de la entrega del agua potable al usuario velarán por la conservación y control en la utilización de la fuente de abastecimiento, para evitar el crecimiento inadecuado de organismos, la presencia de animales y la posible contaminación por otras causas.

De las aguas subterráneas

- ART. 58. Para evitar la contaminación del agua subterránea por: aguas de mar salobres, aguas residuales o contaminadas, extracción excesiva de agua que reduzca el efecto purificador al atravesar los estratos permeables y otras causas, se deberán tomar medidas higiénicas y de vigilancia necesaria para el correcto aprovechamiento de los pozos para agua potable.
- ART. 59. Las entidades encargadas de la entrega de agua potable al usuario deberán ejercer control sanitario en la superficie situada sobre el estrato acuífero y sobre las áreas de recar-go para evitar su contaminación.

- ART. 60. Todos los pozos deberán sellarse para impedir la infiltración de aguas superficiales y la procedente de formaciones superiores al acuífero que pueda ser de calidad indeseable.
- ART. 61. Todo pozo deberá desinfectarse antes de darlo al servicio público, de acuerdo a las normas del Ministerio de Salud.
- ART. 62. Todo concesionario de aprovechamiento de aguas subterráneas se sujetará a las normas sanitarias establecidas en el presente Capítulo y su reglamentación.

De las aguas lluvias

- ART. 63. Cuando se utilice agua lluvia para consumo humano, ésta deberá cumplir los requisitos de potabilidad que señale el Ministerio de Salud o la autoridad competente.

De la conducción

- ART. 64. En todo sistema de conducción de agua los conductos, accesorios y demás obras deberán protegerse suficientemente para que no se deteriore la calidad del agua. En lo posible la conducción deberá ser cerrada y a presión.
- ART. 65. Las conducciones deberán estar provistas de desagües en los puntos bajos cuando haya posibilidad de que se produzcan sedimentos.
- ART. 66. La tubería y los materiales empleados para la conducción deberán cumplir con las normas del Ministerio de Salud.

De las estaciones de bombeo

- ART. 67. En las instalaciones elevadoras de agua deberán tomarse las precauciones necesarias para evitar conexiones cruzadas. Si se emplea aire a presión para elevar el agua, la instalación debe situarse de modo que el aire utilizado no deteriore su calidad.
- ART. 68. En las estaciones de bombeo se debe tener en cuenta lo siguiente:
- a) No se deben presentar inundaciones y la edificación se debe proveer de drenajes adecuados para la limpieza;
 - b) Debe evitarse la acumulación de sedimentos en los pozos de succión;
 - c) El agua no debe sufrir deterioro en su calidad;
 - d) No se debe permitir el libre acceso de personas extrañas;
 - e) Deben existir dispositivos para extinguir incendios, colocados en lugares adecuados y perfectamente señalizados;
 - f) Las bocas de inspección de los pozos de succión deben estar protegidas contra la contaminación;
 - g) Cada estación debe contar con los requisitos de saneamiento básico y salud ocupacional, establecidos en la presente Ley y su reglamentación;
 - h) La disposición final de los residuos se debe hacer sin peligro de contaminar el agua bombeada por la estación

y otras fuentes, siguiendo las regulaciones establecidas en la presente Ley y su reglamentación.

De la potabilización del agua

- ART. 69. Toda agua para consumo humano debe ser potable cualesquiera que sea su procedencia.
- ART. 70. Corresponde al Ministerio de Salud dictar las disposiciones sobre la potabilización del agua.
- ART. 71. Después de potabilizada el agua debe conducirse en tal forma que se evite su contaminación.
- ART. 72. En los proyectos de construcción y ampliación de plantas de tratamiento de aguas, se deben cumplir las normas que expida al respecto el Ministerio de Salud.
- ART. 73. Compete al Ministerio de Salud la aprobación de los programas de fluoruración del agua para consumo humano, así como también la de los compuestos empleados para efectuarla, su transporte, manejo, almacenamiento y aplicación y los métodos para la disposición de residuos.
- PARAGRAFO. En toda planta de tratamiento de agua se cumplirán las normas de higiene y seguridad sobre operación y mantenimiento.
- ART. 74. Las sustancias que se empleen en los procesos de potabilización se deben transportar, manejar y almacenar conforme a las regulaciones establecidas en el Título III de la presente Ley y demás normas sobre la materia.

- ART. 75. Las conexiones domiciliarias se diseñarán o instalarán de acuerdo con las normas establecidas por el Ministerio de Salud.
- ART. 76. Las entidades administradoras de los acueductos comprobarán periódicamente las buenas condiciones sanitarias de las redes de distribución con muestras de análisis del agua, tomadas en los tanques, hidrantes, conexiones de servicio y en las tuberías.
- ART. 77. Los hidrantes y extremos muertos de las redes de distribución de agua se deben abrir con la frecuencia necesaria para eliminar sedimentos. Periódicamente se debe comprobar que los hidrantes funcionen adecuadamente.
- ART. 78. Al Ministerio de Salud corresponde reglamentar el almacenamiento y distribución de las aguas de consumo humano.
- ART. 79. Facúltase al Ministerio de Salud para que expida las normas que regulen los aspectos no contemplados en forma específica en este Título.

TITULO III

SALUD OCUPACIONAL

Objeto

- ART. 80. Para preservar, conservar y mejorar la salud de los individuos en sus ocupaciones la presente Ley establece normas tendientes a:

- a) Prevenir todo daño para la salud de las personas, derivado de las condiciones de trabajo;
- b) Proteger a la persona contra los riesgos relacionados con agentes físicos, químicos, biológicos, orgánicos, mecánicos y otros que pueden afectar la salud individual o colectiva en los lugares de trabajo;
- c) Eliminar o controlar los agentes nocivos para la salud en los lugares de trabajo;
- d) Proteger la salud de los trabajadores y de la población contra los riesgos causados por las radiaciones;
- e) Proteger a los trabajadores y a la población contra los riesgos para la salud provenientes de la producción, almacenamiento, transporte, expendio, uso o disposición de sustancias peligrosas para la salud pública.

Disposiciones generales

- ART. 81. La salud de los trabajadores es una condición indispensable para el desarrollo socio-económico del país, su preservación y conservación son actividades de interés social y sanitario en las que participan el Gobierno y los particulares.
- ART. 82. Las disposiciones del presente Título son aplicables en todo lugar de trabajo y a toda clase de trabajo, cualquiera que sea la forma jurídica de su organización o prestación, regulan las acciones destinadas a promover y proteger la salud de las personas.

Todos los empleadores, contratistas y trabajadores quedarán sujetos a las disposiciones del presente Título y sus reglamentaciones.

PARAGRAFO. Los contratistas que empleen trabajadores por este solo hecho, adquieren el carácter de empleadores para los efectos de este Título y sus reglamentaciones.

ART. 83. Al Ministerio de Salud corresponde:

- a) Establecer, en cooperación con los demás organismos del Estado que tengan relación con estas materias, las regulaciones técnicas y administrativas destinadas a proteger, conservar y mejorar la salud de los trabajadores en el territorio nacional, supervisar su ejecución y hacer cumplir las disposiciones del presente Título y de las reglamentaciones que de acuerdo con él se expidan;
- b) Promover y ejercer acciones de investigación, control, vigilancia y protección de la salud de las personas que trabajan, lo mismo que las educativas correspondientes, en cooperación con otros organismos del Estado, instituciones privadas, empleadores y trabajadores;
- c) Determinar los requisitos para la venta, el uso y el manejo de sustancias, equipos, maquinarias y aparatos que puedan afectar la salud de las personas que trabajan. Además puede prohibir o limitar cualquiera de estas actividades cuando representen un grave peligro para la salud de los trabajadores o de la población en general.

ART. 84. Todos los empleadores están obligados a:

- a) Proporcionar y mantener un ambiente de trabajo en adecuadas condiciones de higiene y seguridad, establecer métodos de trabajo con el mínimo de riesgos para la salud dentro de los procesos de producción;
- b) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones de la presente Ley y demás normas legales relativas a salud ocupacional;
- c) Responsabilizarse de un programa permanente de medicina, higiene y seguridad en el trabajo destinado a proteger y mantener la salud de los trabajadores de conformidad con la presente Ley y sus reglamentaciones;
- d) Adoptar medidas efectivas para proteger y promover la salud de los trabajadores, mediante la instalación, operación y mantenimiento, en forma eficiente, de los sistemas y equipos de control necesarios para prevenir enfermedades y accidentes en los lugares de trabajo.
- e) Registrar y notificar los accidentes y enfermedades ocurridos en los sitios de trabajo, así como de las actividades que se realicen para la protección de la salud de los trabajadores;
- f) Proporcionar a las autoridades competentes las facilidades requeridas para la ejecución de inspecciones e investigaciones que juzguen necesarias dentro de las instalaciones y zonas de trabajo;
- g) Realizar programas educativos sobre los riesgos para la salud a que están expuestos los trabajadores y sobre los métodos de su prevención y control.

PARAGRAFO. Los trabajadores independientes están obligados a adoptar durante la ejecución de sus trabajos, todas las medidas preventivas destinadas a controlar adecuadamente los riesgos a que puedan estar expuestas su propia salud o la de terceros, de conformidad con las disposiciones de la presente Ley y sus reglamentaciones.

ART. 85. Todos los trabajadores están obligados a:

- a) Cumplir las disposiciones de la presente Ley y sus reglamentaciones, así como con las normas del reglamento de medicina, higiene y seguridad que se establezca;
- b) Usar y mantener adecuadamente los dispositivos para control de riesgos y equipos de protección personal y conservar en orden y aseo los lugares de trabajo;
- c) Colaborar y participar en la implantación y mantenimiento de las medidas de prevención de riesgos para la salud que se adopten en el lugar de trabajo.

ART. 86. El Gobierno expedirá las normas complementarias tendientes a garantizar la seguridad de los trabajadores y de la población en la producción de sustancias, equipos, instrumentos y vehículos, para prevenir los riesgos de accidentes y enfermedad.

ART. 87. Las personas que prestan servicios de salud ocupacional a empleadores o trabajadores estarán sujetas a la supervisión y vigilancia del Ministerio de Salud o la entidad en que éste delegue.

ART. 88. Toda persona que entre a cualquier lugar de trabajo deberá cumplir las normas de higiene y seguridad establecidas por

esta Ley, sus reglamentaciones y el reglamento de medicina, higiene y seguridad de la empresa respectiva.

- ART. 89. Para el funcionamiento de centros de trabajo se requiere licencia expedida conforme a lo establecido en la presente Ley y sus reglamentaciones.

De las edificaciones destinadas a lugares de trabajo

- ART. 90. Las edificaciones permanentes o temporales que se utilicen como lugares de trabajo, cumplirán con las disposiciones sobre localización y construcción establecidas en esta Ley, sus reglamentaciones y con las normas de zonificación urbana que establezcan las autoridades competentes.
- ART. 91. Los establecimientos industriales deberán tener una adecuada distribución de sus dependencias, con zonas específicas para los distintos usos y actividades, claramente separadas, delimitadas o demarcadas y, cuando la actividad así lo exija, tendrán espacios independientes para depósitos de materias primas, elaboración, procesos especiales, depósitos de productos terminados y demás secciones requeridas para una operación higiénica y segura.
- ART. 92. Los pisos de los locales de trabajo y de los patios deberán ser, en general, impermeables, sólidos y antideslizantes; deberán mantenerse en buenas condiciones y en lo posible secos. Cuando se utilicen procesos húmedos deberán proveerse de la inclinación y canalización suficientes para el completo escurrimiento de los líquidos; de ser necesario, se instalarán plataformas o falsos pisos que permitan áreas de trabajo secas y que no presenten en sí mismos riesgos para la seguridad de los trabajadores.

- ART. 93. Las áreas de circulación deberán estar claramente demarcadas, tener la amplitud suficiente para el tránsito seguro de las personas y estar provistas de la señalización adecuada y demás medidas necesarias para evitar accidentes.
- ART. 94. Todas las aberturas de paredes y pisos, fosos, escaleras, montacargas, plataformas, terrazas y demás zonas elevadas donde pueda existir riesgo de caídas, deberán tener la señalización, protección y demás características necesarias para prevenir accidentes.
- ART. 95. En las edificaciones de varios niveles existirán escaleras fijas o rampas con las especificaciones técnicas adecuadas y las normas de seguridad que señale la reglamentación de la presente Ley.
- ART. 96. Todos los locales de trabajo tendrán puertas de salida en número suficiente y de características apropiadas para facilitar la evacuación del personal en caso de emergencia o desastre, las cuales no podrán mantenerse obstruidas o con seguro durante las jornadas de trabajo. Las vías de acceso a las salidas de emergencia estarán claramente señalizadas.
- ART. 97. Las empresas dedicadas a actividades extractivas, agropecuarias, de transporte y aquellas que por su naturaleza requieran sitios de trabajo distintos a edificaciones, deberán someterse a los requisitos que al respecto establezca la reglamentación de la presente Ley.

De las condiciones ambientales

- ART. 98. En todo lugar de trabajo en que se empleen procedimientos, equipos, máquinas, materiales o sustancias que den origen a condiciones ambientales que puedan afectar la salud y seguridad de los trabajadores o su capacidad normal de trabajo, deberán adoptarse las medidas de higiene y seguridad necesarias para controlar en forma efectiva los agentes nocivos y aplicarse los procedimientos de prevención y control correspondientes.
- ART. 99. En los lugares de trabajo donde no sea posible mantener los agentes nocivos dentro de los valores límites a que hace referencia el artículo 110, una vez aplicadas las medidas apropiadas de medicina, higiene y seguridad, se deberán adoptar métodos complementarios de protección personal, limitación de trabajo humano y los demás que determine el Ministerio de Salud.
- ART. 100. El Ministerio de Salud establecerá métodos de muestreo, medición, análisis e interpretación para evaluar las condiciones ambientales en los lugares de trabajo.

De los agentes químicos y biológicos

- ART. 101. En todos los lugares de trabajo se adoptarán las medidas necesarias para evitar la presencia de agentes químicos y biológicos en el aire con concentraciones, cantidades o niveles tales que representen riesgos para la salud y el bienestar de los trabajadores o de la población en general.
- ART. 102. Los riesgos que se deriven de la producción, manejo o almacenamiento de sustancias peligrosas serán objeto de divulgación entre el personal potencialmente expuesto, incluyendo una

clara titulación de los productos y demarcación de las áreas donde se opere con ellos, con la información sobre las medidas preventivas y de emergencia para casos de contaminación del ambiente o de intoxicación.

ART. 103: Cuando se procesen, manejen o investiguen agentes biológicos o materiales que habitualmente los contengan, se adoptarán todas las medidas de control necesarias para prevenir alteraciones de la salud derivadas de éstos.

ART. 104: El control de agentes químicos y biológicos y, en particular, su disposición, deberá efectuarse en tal forma que no cause contaminación ambiental aun fuera de los lugares de trabajo, en concordancia con lo establecido en el Título I de la presente Ley.

De los agentes físicos

ART. 105. En todos los lugares de trabajo habrá iluminación suficiente, en cantidad y calidad, para prevenir efectos nocivos en la salud de los trabajadores y para garantizar adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad.

ART. 106: El Ministerio de Salud determinará los niveles de ruido, vibración y cambios de presión a que puedan estar expuestos los trabajadores.

ART. 107. Se prohíben métodos o condiciones de trabajo con **sobrecarga** o pérdida excesiva de calor que puedan causar efectos nocivos a la salud de los trabajadores.

ART. 108' En los lugares de trabajo donde existan condiciones o métodos

que puedan afectar la salud de los trabajadores por frío o calor, deberán adoptarse todas las medidas necesarias para controlar y mantener los factores de intercambio calórico entre el ambiente y el organismo del trabajador, dentro de límites que establezca la reglamentación de la presente Ley.

ART. 109. En todos los lugares de trabajo deberán tener ventilación para garantizar el suministro de aire limpio y fresco, en forma permanente y en cantidad suficiente.

De los valores límites en lugares de trabajo

ART. 110. El Ministerio de Salud fijará los valores límites aceptables para concentraciones de sustancias, en el aire o para condiciones ambientales en los lugares de trabajo, y los niveles máximos de exposición a que puedan estar sujetos los trabajadores.

De la organización de la salud ocupacional en los lugares de trabajo.

ART. 111. En todo lugar de trabajo se establecerá un programa de salud ocupacional, dentro del cual se efectúen actividades destinadas a prevenir los accidentes y las enfermedades relacionadas con el trabajo. Corresponde al Ministerio de Salud dictar las normas sobre organización y funcionamiento de los programas de salud ocupacional. Podrá exigirse la creación de comités de medicina, higiene y seguridad industrial con representación de empleadores y trabajadores.

De la seguridad industrial

Maquinaria, equipos y herramientas.

ART. 112. Todas las maquinarias, equipos y herramientas deberán ser diseñados, contruidos, instalados, mantenidos y operados de manera que se eviten las posibles causas de accidentes y enfermedad.

Calderas y recipientes sometidos a presión

ART. 113. Las calderas, cilindros para gases comprimidos y otros recipientes sometidos a presión, sus accesorios y aditamentos deberán ser diseñados, contruidos y operados de acuerdo con las normas y regulaciones técnicas y de seguridad que establezcan las autoridades competentes.

ART. 114. En todo lugar de trabajo deberá disponerse de personal adiestrado, métodos, equipos y materiales adecuados y suficientes para la prevención y extinción de incendios.

ART. 115. Para el cumplimiento de las disposiciones de este Capítulo en la fabricación, almacenamiento, manejo, transporte y comercio de sustancias inflamables o explosivas, el Ministerio de Salud, en concordancia con las autoridades competentes, expedirá las reglamentaciones pertinentes.

ART. 116. Los equipos y dispositivos para extinción de incendios deberán ser diseñados, contruidos y mantenidos para que puedan ser usados de inmediato con la máxima

eficiencia. Fabricantes, distribuidores y agencias de mantenimiento de tales equipos estarán sujetos a la vigilancia del Ministerio de Salud o de la autoridad a quien éste delegue y deberán garantizar la eficiencia de los equipos.

Riesgos eléctricos

- ART. 117. Todos los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas deberán ser diseñados, construidos, instalados, mantenidos, accionados y señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión.
- ART. 118. Los trabajadores que por la naturaleza de sus labores puedan estar expuestas a riesgos eléctricos, serán dotados de materiales de trabajo y equipos de protección personal adecuados para prevenir tales riesgos.

Hornos y equipos de combustión

- ART. 119. Los hornos y equipos de combustión deberán ser diseñados, construidos, instalados, mantenidos y accionados de manera que se controlen los accidentes y los posibles riesgos para la salud.

Manejo, transporte y almacenamiento de materiales.

- ART. 120. Los vehículos, equipos de izar, bandas transportadoras y demás elementos para manejo y transporte de materiales, se deberán mantener y operar en forma segura.

ART. 121. El almacenamiento de materiales u objetos de cualquier naturaleza, deberá hacerse sin que se creen riesgos para la salud o el bienestar de los trabajadores o de la comunidad.

Elementos de protección personal

ART. 122. Todos los empleadores están obligados a proporcionar a cada trabajador, sin costo para éste, elementos de protección personal en cantidad y calidad acordes con los riesgos reales o potenciales existentes en los lugares de trabajo.

ART. 123. Los equipos de protección personal se deberán ajustar a las normas oficiales y demás regulaciones técnicas y de seguridad aprobadas por el Gobierno.

ART. 124. El Ministerio de Salud reglamentará la dotación, el uso y la conservación de los equipos de protección personal.

De la medicina preventiva y saneamiento básico

Medicina preventiva

ART. 125. Todo empleados deberá responsabilizarse de los programas de medicina preventiva en los lugares de trabajo en donde se efectúen actividades que puedan causar riesgos para la salud de los trabajadores. Tales programas tendrán por objeto la promoción, protección, y rehabilitación de la salud de los trabajadores, así como la correcta ubicación del trabajador en una ocupación adptada a su constitución fisiológica y psicológica.

ART. 126. Los programas de medicina preventiva podrán ser exclusivos de una empresa o efectuarse en forma conjunta con otras. En cualquier caso su organización y funcionamiento deberá sujetarse a la reglamentación que establezca el Ministerio de Salud.

ART. 127. Todo lugar de trabajo tendrá las facilidades y los recursos necesarios para la prestación de primeros auxilios a los trabajadores.

Saneamiento básico

ART. 128. El suministro de alimentos y de agua para uso humano, el procesamiento de aguas industriales, excretas y residuos en los lugares de trabajo, deberán efectuarse de tal manera que garanticen la salud y el bienestar de los trabajadores y de la población en general.

ART. 129. El tratamiento y la disposición de los residuos que contengan sustancias tóxicas deberán realizarse por procedimientos que no produzcan riesgos para la salud de los trabajadores y contaminación del ambiente, de acuerdo con las normas contenidas en la presente Ley y demás disposiciones sobre la materia.

De las sustancias peligrosas, plaguicidas,
artículos pirotécnicos

Sustancias peligrosas

ART. 130. En la importación, fabricación, almacenamiento, transporte, comercio, manejo o disposición de sustancias peligrosas deberán tomarse todas las medidas y precauciones necesarias para prevenir daños a la salud

humana, animal o al ambiente, de acuerdo con la reglamentación del Ministerio de Salud.

- ART. 131. El Ministerio de Salud podrá porhibir el uso o establecer restricciones para la importación, fabricación, transporte, almacenamiento, comercio y empleo de una sustancia o producto cuando se considere altamente peligroso por razones de salud pública.
- ART. 132. Las personas bajo cuya responsabilidad se efectúen labores de transporte, empleo o disposición de sustancias peligrosas durante las cuales ocurran daños para la salud pública o el ambiente, serán responsables de los perjuicios.
- ART. 133. El Ministerio de Salud reglamentará lo relacionado con la clasificación de las sustancias peligrosas, los requisitos sobre información, empaque, envases, embalaje, transporte, rotulado y demás normas requeridas para prevenir los daños que esas sustancias puedan causar.
- ART. 134. El Ministerio de Salud determinará las sustancias peligrosas que deben ser objeto de registro.
- ART. 135. El Ministerio de Salud deberá efectuar, promover y coordinar las acciones educativas, de investigación y de control que sean necesarias para una adecuada protección de la salud individual y colectiva contra los efectos de sustancias peligrosas.

Plaguicidas

- ART. 136. El Ministerio de Salud establecerá las normas para la protección de la salud y la seguridad de las personas

contra los riesgos que se deriven de la fabricación, almacenamiento, transporte, comercio, uso o disposición de plaguicidas.

ART. 137. Para la importación, fabricación o comercio de cualquier plaguicida, se requerirá registro expedido conforme a lo establecido en la presente Ley y su reglamentación. Este registro sólo podrá ser expedido por la autoridad competente cuando a juicio del Ministerio de Salud el plaguicida en cuestión no represente un grave riesgo para la salud humana o el ambiente y no sea posible sus sustitución adecuada por productos menos peligrosos.

Parágrafo. Los plaguicidas que en la fecha de vigencia de la presente Ley cuenten con la licencia del ICA y con certificado de uso de salud pública se considerarán registrados, pero quedarán sujetos a la renovación de dicho registro en el lapso que establezca el Ministerio de Salud.

ART. 138. El registro que aprobare el Ministerio de Salud para plaguicidas destinados a uso agropecuario no exime a los interesados del cumplimiento de las disposiciones que para tales productos tengan establecidas las autoridades de agricultura.

ART. 139. El Ministerio de Salud podrá autorizar la importación o fabricación de muestras de plaguicidas para fines de investigación, experimentación o registro. Cuando la experimentación con estos productos pueda causar daño a la salud de los trabajadores, de la población o del ambiente, tal actividad debe someterse a

la vigilancia de las autoridades de salud, las cuales exigirán la adopción de las medidas necesarias para prevenir o remediar tales daños.

- ART. 140. En cualquier actividad que implique manejo de plaguicidas queda prohibida toda situación que permita contacto o proximidad dentro de un mismo local o vehículo de estos productos con alimentos, drogas, medicamentos, o con cualquier otra sustancia u objeto cuyo empleo, una vez contaminado, represente un riesgo para la salud humana.
- ART. 141. La publicidad de plaguicidas deberá estar conforme con las características señaladas en la solicitud que sirvió de base para obtener el registro de producto. La terminología referente a toxicidad para seres humanos debe ceñirse a la utilizada en la clasificación toxicológica.
- ART. 142. En la aplicación de plaguicidas deberán adoptarse todas las medidas adecuadas a fin de evitar riesgos para la salud de las personas empleadas en esa actividad y de los ocupantes de las áreas o espacios tratados, así como la contaminación de productos de consumo humano o del ambiente en general, de acuerdo con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud.
- ART. 143. Las personas que con fines comerciales se dediquen a la aplicación de plaguicidas deberán contar con licencia de operación expedida por las autoridades sanitarias.
- ART. 144. Los residuos procedentes de establecimientos donde se fabriquen, formulen, envasen o manipulen plaguicidas, así como los procedentes de operaciones de aplicación

no deberán ser vertidos directamente a cursos o reservorios de agua, al suelo o al aire. Deberán ser sometidos a tratamiento y disposición de manera que no se produzcan riesgos para la salud.

Artículos pirotécnicos

ART. 145. No se permitirá la fabricación de los siguientes artículos pirotécnicos:

- a) Aquellos en cuya composición se emplee fósforo blanco y otras sustancias prohibidas para tal efecto por el Ministerio de Salud;
- b) Detonantes cuyo fin principal sea la producción de ruidos sin efectos luminosos.

El Ministerio de Salud podrá eximir del cumplimiento de lo establecido en este numeral a aquellos artículos que, previo el cumplimiento de los requisitos de seguridad, sean empleados para deportes u otros fines específicos.

ART. 146. La venta al público y utilización de artículos pirotécnicos diferentes a los mencionados en el artículo anterior, requiere autorización del Ministerio de Salud, la cual sólo podrá expedirse con el cumplimiento de los requisitos de seguridad y demás que se establezcan para tal efecto en la reglamentación de la presente Ley.

ART. 147. Para la ubicación, construcción y operación de establecimientos que se destinen a la fabricación de artículos pirotécnicos se requiere cumplir con la reglamentación establecida por el Gobierno.

ART. 148. Los artículos pirotécnicos que se importen o fabriquen en el país deberán ceñirse a las normas técnicas de seguridad vigentes.

Radiofísica sanitaria

ART. 149. Todas las formas de energía radiante, distinta de las radiaciones ionizantes que se originen en lugares de trabajo, deberán someterse a procedimientos de control para evitar niveles de exposición nocivos para la salud o eficiencia de los trabajadores. Cuando quiera que los medios de control ambiental no sean suficientes, se deberán aplicar las medidas de protección personal y de protección médica necesarias.

ART. 150. Para el desarrollo de cualquier actividad que signifique manejo o tenencia de fuentes de radiaciones ionizantes deberán adoptarse por parte de los empleadores, poseedores o usuarios, todas las medidas necesarias para garantizar la protección de la salud y la seguridad de las personas directa o indirectamente expuestas y de la población en general.

ART. 151. Toda persona que posea o use equipos de materiales productores de radiaciones ionizantes deberá tener licencia expedida por el Ministerio de Salud.

ART. 152. El Ministerio de Salud deberá establecer las normas y reglamentaciones que se requieran para la protección de la salud y la seguridad de las personas contra los riesgos derivados de las radiaciones ionizantes y adoptar las medidas necesarias para su cumplimiento.

- ART. 153. La expedición de reglamentaciones relacionadas con importación, explotación, procesamiento o uso de materiales radiactivos y radioisótopos deberá efectuarse previa consulta a los organismos técnicos nacionales en asuntos nucleares.
- ART. 154. Para la importación de equipos productores de Rayos X se requiere licencia del Ministerio de Salud.

TITULO IV

SANEAMIENTO DE EDIFICACIONES

Objeto

- ART. 155. Este Título de la presente Ley establece las normas sanitarias para la prevención y control de los agentes biológicos, físicos o químicos que alteren las características del ambiente exterior de las edificaciones hasta hacerlo peligroso para la salud humana.

Clasificación de las edificaciones

- ART. 156. Para los efectos del saneamiento de las edificaciones, éstas se clasifican en:
- a) Viviendas permanentes;
 - b) Establecimientos de vivienda transitoria;
 - c) Establecimientos educativos y cuartelarios;
 - d) Establecimientos de espectáculos públicos
 - e) Establecimientos de diversión pública;
 - f) Establecimientos industriales;
 - g) Establecimientos comerciales;
 - h) Establecimientos carcelarios;
 - i) Establecimientos hospitalarios y similares.

Parágrafo. Cuando en este Capítulo se exprese: edificación o edificaciones, se hace referencia a todos los anteriormente clasificados.

- ART. 157. El Ministerio de Salud o la entidad que éste delegue podrá establecer la clasificación de las edificaciones en las cuales se realicen actividades múltiples.

De la localización

- ART. 158. Todas las edificaciones se localizarán en lugares que no presenten problemas de polución, a excepción de los establecimientos industriales. Para facilitar el cumplimiento de esta medida se seguirán las pautas sobre zonificación existentes en cada ciudad, siempre que no contravengan las regulaciones establecidas en la presente Ley y sus reglamentaciones.
- ART. 159. En la localización de los establecimientos industriales se aplicarán las normas sobre protección del medio ambiente establecidas en la presente Ley y sus reglamentos.
- ART. 160. Las edificaciones deberán localizarse en terrenos que permitan el drenaje de las aguas lluvias, en forma natural o mediante sistemas de desagües.
- ART. 161. Antes de construir edificaciones en lugares que reciben aguas drenadas de terrenos más altos se deberán levantar las defensas necesarias para evitar inundaciones.
- ART. 162. Las edificaciones se localizarán en lugares alejados de acequias, barrancos, de terrenos pantanosos, o que se inundan por el agua del mar.

- ART. 163. No se construirán edificaciones en terrenos rellenos con basuras, que puedan ocasionar problemas higiénico-sanitarios, a menos que estos terrenos se hayan preparado adecuadamente.
- ART. 164. Las edificaciones se construirán en lugares que no ofrezcan peligros por accidentes naturales o por condiciones propias de las actividades humanas. En caso de que estas condiciones no se puedan evitar, se construirán las defensas necesarias para garantizar la seguridad de las edificaciones.
- ART. 165. Las edificaciones deberán construirse en lugares que cuenten con servicios públicos domiciliarios y complementarios adecuados para suministro de agua. En caso de que el servicio sea insuficiente, podrán utilizar otros servicios que se ajusten a lo ordenado por esta Ley y sus reglamentaciones.
- ART. 166. Las edificaciones deberán construirse en lugares que cuenten con sistemas adecuados para la evacuación de los residuos, conforme a las regulaciones dadas en el Título I de la presente Ley y sus reglamentaciones.
- ART. 167. Toda edificación que no tenga sistema de recolección domiciliaria de basuras, debe proveerse de un medio de disposición final de éstas, conforme a lo establecido en el Título I de la presente Ley y sus reglamentaciones.
- ART. 168. Antes de comenzar la construcción de cualquier edificación se procederá al saneamiento del terreno escogido. En caso de presentarse infestación por

roedores y otras plagas, se procederá a la exterminación de las mismas y a construir las defensas necesarias para garantizar la seguridad de la edificación contra este tipo de riesgos.

Del esquema básico para las edificaciones

ART. 169. El Ministerio de Salud o la entidad delegada establecerá las áreas y volúmenes mínimos de los espacios que conforman las edificaciones.

ART. 170. Únicamente se consideran habitables aquellos espacios bajo el nivel del terreno que cumplan con las regulaciones establecidas en la presente Ley y sus reglamentaciones.

Dormitorios

ART. 171. El número de personas por dormitorio estará acorde con las condiciones y capacidad del mismo.

Cocina

ART. 172. En las cocinas todas las instalaciones deberán cumplir con las normas de seguridad exigidas por el Ministerio de Salud o la entidad delegada.

ART. 173. El área y la dotación de la cocina deberán garantizar el cumplimiento de los requisitos sanitarios y estarán de acuerdo con los servicios que preste la edificación.

ART. 174. Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en cocinas o espacios donde se almacenen, manipulen o sirvan alimentos.

De la estructura de las edificaciones

Fontanería

- ART. 175. Las instalaciones interiores de las edificaciones se deberán diseñar y construir de modo que preserve la calidad del agua y garantice su suministro sin ruido, en cantidad y presión suficientes en los puntos de consumo.
- ART. 176. La dotación de agua para las edificaciones deberá calcularse con base en las necesidades a satisfacer y en los servicios a prestar y deberá garantizar el cumplimiento de requisitos sanitarios mínimos.
- ART. 177. Los sistemas de desagüe se deberán diseñar y construir de manera que permitan un rápido escurrimiento de los residuos líquidos, eviten obstrucciones, impidan el paso de gases y animales, de la red pública al interior de las edificaciones, no permitan el vaciamiento, escape de líquido o la formación de depósitos en el interior de las tuberías y, finalmente, eviten la polución del agua. Ningún desagüe tendrá conexión o interconexión con tanques y sistemas de agua potable.
- ART. 178. Toda edificación ubicada dentro de un área servida por un sistema de suministro público de agua, estará obligatoriamente conectada a éste, en el plazo y las condiciones que señale la entidad encargada del control.
- ART. 179. Ningún aparato sanitario podrá producir en su funcionamiento polución por contraflujo.

- ART. 180. Las tuberías utilizadas para las instalaciones interiores de las edificaciones cumplirán con los requisitos de calidad e identificación establecidos por la entidad encargada de control.
- ART. 181. La entidad administradora de los servicios de agua y/o desagües para las edificaciones construirá las conexiones domiciliarias correspondientes.
- ART. 182. La conservación de la instalación sanitaria interna a partir del registro o dispositivo de regulación, corresponde al usuario de la misma. Será obligatorio el uso de este registro o dispositivo de regulación.
- ART. 183. Cada uno de los pisos que conforman una edificación estará dotado de un equipo de interrupción del sistema de abastecimiento y distribución de agua. Además, la entidad encargada del control podrá establecer la obligación de instalar equipos adicionales en aquellos espacios de un mismo piso que lo requieran.
- ART. 184. Se prohíbe hacer conexión entre un sistema privado y un sistema público de suministro de agua potable, salvo que se obtenga aprobación previa de la entidad encargada del control.
- ART. 185. Todo aparato sanitario debe estar dotado de trampa con sello hidráulico y se recubrirá con material impermeable, liso y de fácil lavado.
- ART. 186. Los inodoros deberán funcionar de tal manera que asegure su permanente limpieza en cada descarga. Los artefactos sanitarios cumplirán con los requisitos que fije la entidad encargada del control.

- ART. 187. Los lavaderos y lavaplatos deberán estar provistos de dispositivos adecuados que impidan el paso de sólidos a los sistemas de desagües.
- ART. 188. En toda edificación, el número y tipo de los aparatos sanitarios estarán de acuerdo con el número y requerimientos de las personas servidas de acuerdo con lo establecido en la presente Ley y su reglamentación
- ART. 189. Se prohíbe conectar unidades moledoras de desperdicios a los sistemas de fontanería, sin previa aprobación de la entidad encargada del control.
- ART. 190. Cuando los residuos contengan sólidos o líquidos que puedan afectar el funcionamiento de los colectores de las edificaciones o de los colectores públicos se instalarán separadores en sitios que permitan su limpieza.
- ART. 191. El Ministerio de Salud o la entidad a quien éste delegue podrá reglamentar las condiciones del afluente de entidades cuyas características especiales así lo requieran para protección de la salud de la comunidad.
- ART. 192. Todo conjunto para la evacuación de residuos deberá estar provisto de un sistema de ventilación adecuado para evitar el sifonaje.

Pisos

- ART. 193. El uso de los espacios determinará el área a cubrir, la clase y calidad de los materiales a usar en cada piso según los criterios que al efecto determine la autoridad competente.

ART. 194. Los pisos se proveerán de sistemas que faciliten el drenaje de los líquidos que se puedan acumular en ellos, cuando así lo requieran.

Muros y techos

ART. 195. El uso de cada espacio determinará el área que se debe cubrir en los muros y techos, según los criterios que al efecto determine la autoridad competente.

Iluminación y ventilación

ART. 196. La iluminación y ventilación en los espacios de las edificaciones serán adecuadas a su uso, siguiendo los criterios de las reglamentaciones correspondientes.

ART. 197. Todos los servicios sanitarios tendrán sistemas de ventilación adecuados.

De las basuras

ART. 198. Toda edificación estará dotada de un sistema de almacenamiento de basuras que impida el acceso y la proliferación de insectos, roedores y otras plagas.

ART. 199. Los recipientes para almacenamiento de basuras serán de materiales impermeables, provistos de tapa y lo suficientemente livianos para manipularlos con facilidad.

ART. 200. El Ministerio de Salud o la entidad delegada reglamentará sobre los métodos de incineración de basuras en las edificaciones.

De la protección contra roedores y otras plagas

ART. 201. El Ministerio de Salud o la entidad delegada reglamentará el control de roedores y otras plagas.

De la protección por ruidos

ART. 202. La intensidad de sonidos o ruidos en las edificaciones se registrará por lo establecido en la presente Ley y sus reglamentaciones.

De la protección contra accidentes

ART. 203. Todas las edificaciones se construirán con estructuras, materiales, instalaciones y servicios que reduzcan cualquier peligro de accidentes.

ART. 204. Cuando toda o parte de una edificación presente peligro de derrumbamiento, la autoridad competente ordenará su demolición, adecuación y demás medidas que considere pertinentes.

ART. 205. Todas las edificaciones deberán estar dotadas de elementos necesarios para controlar y combatir accidentes por fuego de acuerdo con las reglamentaciones que existan al respecto.

ART. 206. Toda edificación o espacio que pueda ofrecer peligro para las personas, deberá estar provisto de adecuada señalización.

De la limpieza general de las edificaciones

ART. 207. Toda edificación deberá mantenerse en buen estado de presentación y limpieza, para evitar problemas higiénico-sanitarios.

- ART. 208. La utilización de toda edificación desocupada, requiere previo acondicionamiento sanitario para su uso en los términos de esta Ley y sus reglamentaciones.
- ART. 209. En todas las edificaciones se prohíbe realizar actividades que afecten o puedan afectar el bienestar o la salud de los vecinos o de la comunidad a la cual se pertenece.
- ART. 210. El Ministerio de Salud o la entidad delegada reglamentará los aspectos relacionados con la protección de la salud en todo tipo de establecimiento.

De los Establecimientos educativos y cuartelarios

- ART. 211. El área total de las edificaciones en los establecimientos de enseñanza y cuartelarios estará acorde con el número de personas que se proyecte albergar habitualmente.
- ART. 212. Las edificaciones para establecimientos de enseñanza y cuartelarios, deberá tener servicios sanitarios completos y suficientes de acuerdo a su utilización.
- ART. 213. En las edificaciones destinadas para establecimientos de enseñanza y cuartelarios los sistemas empleados para tomar agua no deberán ofrecer peligro de contaminación.
- ART. 214. En todo establecimiento de enseñanza y cuartelario deberá existir un espacio adecuado para la prestación de primeros auxilios.

De los establecimientos para espectáculos públicos

- ART. 215. Las edificaciones de establecimientos para espectáculos deberán tener un número suficiente de entradas y

salidas que garanticen su funcionamiento regular. Además, tendrán un número suficiente de puertas o salidas de emergencia de acuerdo con su capacidad, las cuales permitirán la fácil y rápida evacuación del público y estarán debidamente señalizadas.

ART. 216. Las áreas de circulación de las edificaciones para espectáculos públicos deberán construirse y mantenerse en forma que permitan su fácil y rápida evacuación.

Parágrafo. Estos establecimientos contarán con un sistema de iluminación independiente y automático para todas las puertas, corredores o pasillos de las salidas generales y de emergencia.

ART. 217. Las instalaciones transitorias de las edificaciones para espectáculos públicos deberán proteger debidamente a los espectadores y actores de los riesgos propios del espectáculo.

ART. 218. Todo establecimiento para espectáculo público deberá tener un botiquín de primeros auxilios y, cuando se requiera estará provisto de un espacio adecuado con los implementos necesarios para enfermería.

De los establecimientos de diversión pública

ART. 219. Las áreas de las edificaciones para establecimientos de diversión pública se deberán construir y mantener en forma que permitan su fácil y rápida evacuación.

ART. 220. Previo a la utilización de piscinas o similares, toda persona deberá someterse a un baño general del cuerpo.

- ART. 221. El Ministerio de Salud o la entidad delegada, reglamentará todo lo relacionado con la construcción y mantenimiento de piscinas y similares.
- ART. 222. El agua que se emplee en las piscinas deberá cumplir con las características físico-químicas y bacteriológicas que establezca el Ministerio de Salud o la entidad encargada del control.
- ART. 223. Las edificaciones de todo establecimiento de diversión pública tendrán el número suficiente de puertas o salidas de emergencia de acuerdo con su capacidad, las cuales permitirán su fácil y rápida evacuación, y estarán debidamente señalizadas.
- ART. 224. Toda piscina tendrá colocadas en ambos lados, en forma visible, marcas que indiquen la profundidad mínima, la profundidad máxima y el lugar de cambio de pendiente.
- ART. 225. Las platadormas de salto de las piscinas estarán provistas de escaleras protegidas de barandas. Las superficies de las escaleras y trampolines no deben ofrecer peligro de resbalamiento para los usuarios.
- ART. 226. Toda piscina estará provista de escaleras que permitan el acceso y la salida de los usuarios.
- ART. 227. Todo establecimiento con piscinas o similares para diversión pública deberá tener personas adiestradas en la prestación de primeros auxilios y salvamento de usuarios, así mismo, dispondrá de un botiquín para urgencias.
- ART. 228. Tanto el personal que presta servicios en las piscinas y similares como los usuarios, no deberán padecer

de enfermedades susceptibles de ser transmitidas a otras personas, por contacto directo o indirecto a través del agua o de los elementos de uso común .

ART. 229. Toda piscina contará con equipos necesarios para el control de las aguas.

ART. 230. Toda edificación para establecimiento de diversión pública con piscina, deberá llevar un libro de registro diario de funcionamiento que se presentará a las autoridades competentes cuando lo soliciten y en el cual se anotará:

- a) Número de usuarios;
- b) Volumen de agua recirculada o suministrada a la piscina;
- c) Tipos y cantidades de desinfectantes aplicados al agua;
- d) Resultados de las determinaciones de los desinfectantes por lo menos cada dos horas;
- e) Fechas de vencimiento, limpieza y puestas en funcionamiento de la piscina;
- f) Fecha de lavado y desinfección de los pisos;
- g) Fechas de aplicación de plaguicidas en camerinos, guardaropas y demás instalaciones;
- h) Además, en piscinas con recirculación se indicarán las fechas y horas de lavado de los filtros y cantidades de coagulantes utilizados.

De los establecimientos industriales

ART. 231. Cuando por la índole de los residuos líquidos producidos en un establecimiento industrial no se permitirá la disposición de estos en los colectores públicos se deberán construir sistemas que garanticen su disposición final.

PARAGRAFO. Las basuras resultantes de procesos industriales serán convenientes tratadas antes de su disposición final cuando sus características especiales lo exijan.

ART. 232. Los establecimientos dedicados al mantenimiento de animales estarán provistos de instalaciones adecuadas para el almacenamiento de desperdicios, cuando éstos se empleen para su alimentación. Tanto los desperdicios no consumidos, como los excrementos de los animales, se dispondrán de acuerdo con lo establecido en el Título I de la presente Ley.

De los establecimientos comerciales

ART. 233. Las disposiciones de esta Ley aplicables a edificaciones para establecimientos comerciales se aplicarán también a las áreas de otros establecimientos que hagan comercio de una u otra forma.

ART. 234. Las áreas de circulación de las edificaciones para establecimientos comerciales se construirán y mantendrán de manera que permitan la fácil y rápida evacuación del establecimiento.

ART. 235. El Ministerio de Salud o la entidad que éste delegue, reglamentará el número y ubicación de servicios sanitarios en los establecimientos comerciales.

ART. 236. Todo establecimiento comercial tendrá un número suficiente de puertas o salidas de emergencia, de acuerdo con su capacidad, las cuales deberán permitir su fácil y rápida evacuación y deberán estar debidamente señalizadas.

Del almacenamiento de las basuras

- ART. 237. En todo diseño y construcción de plazas de mercado se dejarán sitios específicos adecuadamente dotados para el almacenamiento de las basuras que se produzcan.
- ART. 238. En las plazas de mercado que, al entrar en vigencia la presente Ley, no cuenten con lo establecido en el artículo anterior, se procederá a su adecuación en los términos y plazos que indique la entidad encargada del control.

De los establecimientos carcelarios

- ART. 239. El área total de las edificaciones para establecimientos carcelarios, estará acorde con el número de personas que se proyecte albergar habitualmente y deberán tener servicios sanitarios completos y suficientes de acuerdo a las necesidades.
- ART. 240. Todo establecimiento carcelario deberá tener un botiquín de primeros auxilios y disponer de un espacio adecuado con los implementos necesarios para enfermería.

De los establecimientos hospitalarios y similares

- ART. 241. El Ministerio de Salud reglamentará lo relacionado con las condiciones sanitarias que deben cumplir las edificaciones para establecimientos hospitalarios y similares, para garantizar que se proteja la salud de sus trabajadores, de los usuarios y de la población en general.
- ART. 242. El Ministerio de Salud reglamentará la disposición final de las basuras en los hospitales, cuando lo considere necesario por sus características especiales.

TITULO V

ALIMENTOS

Objeto

ART. 243. En este Título se establecen las normas específicas a que deberán sujetarse:

- a) Los alimentos, aditivos, bebidas o materias primas correspondientes a las mismas que se produzcan, manipulen, elaboren, transformen, fraccionen, conserven, almacenen, transporten, expendan, consuman, importen o exporten;
- b) Los establecimientos industriales y comerciales en que se realicen cualquiera de las actividades mencionadas en este artículo, y
- c) El personal y el transporte relacionado con ellas.

Parágrafo. En la expresión debidas se incluyen las alcohólicas, analcohólicas no alimenticias, estimulantes y otras que el Ministerio de Salud determine.

Requisitos de funcionamiento

ART. 244. Para instalación y funcionamiento de establecimientos industriales o comerciales, relacionados con alimentos o bebidas, se requerirá licencia sanitaria expedida conforme a lo establecido en esta Ley.

ART. 245. Los establecimientos comerciales e industriales a la vez cumplirán con las regulaciones establecidas para uno y otro.

ART. 246. Solamente los establecimientos que tengan licencia sanitaria podrán elaborar, producir, transformar, fraccionar, manipular, almacenar, expender, importar o exportar alimentos o bebidas.

ART. 247. Para realizar en un mismo establecimiento actividades de producción, elaboración, transformación, fraccionamiento, conservación, almacenamiento, expendio, consumo de alimentos o bebidas y de otros productos diferentes a éstos, se requiere autorización previa del Ministerio de Salud o de la autoridad delegada al efecto.

PARAGRAFO. Cada área destinada a una de las actividades mencionadas en este artículo, cumplirá con las normas señaladas para la actividad que realiza.

ART. 248. Los establecimientos industriales deberán estar ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad y separados convenientemente de conjuntos de viviendas.

ART. 249. Los establecimientos industriales o comerciales a que se refiere este Título, cumplirán con los requisitos establecidos en la presente Ley y, además, los siguientes:

- a) Contar con espacio suficiente que permita su correcto funcionamiento y mantener en forma higiénica las dependencias y los productos;
- b) Los pisos de las áreas de producción o envasado serán de material impermeable, lavable, no poroso ni absorbente, los muros se recubrirán con materiales de características similares hasta una altura adecuada;
- c) La unión de los muros con los pisos y techos se hará en forma tal que permita la limpieza;
- d) Cada una de las áreas tendrá la ventilación e iluminación adecuadas y contará con los servicios sanitarios,

vestideros y demás dependencias conexas, conforme a lo establecido en la presente Ley y sus reglamentaciones.

- ART. 250. El Ministerio de Salud establecerá los plazos para que los establecimientos industriales y comerciales existentes a que se refiere este Título, se ajusten a los requisitos establecidos en la presente Ley y sus reglamentaciones.

De los equipos y utensilios

- ART. 251. El material, diseño, acabado e instalación de los equipos y utensilios deberán permitir la fácil limpieza, desinfección y mantenimiento higiénico de los mismos y de las áreas adyacentes. Tanto los equipos como los utensilios se mantendrán en buen estado de higiene y conservación y deberán desinfectarse cuantas veces sea necesario para evitar problemas higiénico-sanitarios.
- ART. 252. Todas las superficies que estén en contacto directo con alimentos o bebidas deberán ser atóxicas e inalterables en condiciones de usos.
- ART. 253. Las conexiones y los mecanismos de equipos que requieran lubricación, estarán contruidos de manera que el lubricante no entre en contacto con los alimentos o bebidas ni con las superficies que estén en contacto con éstos.
- ART. 254. La limpieza, lavado y desinfección de equipos y utensilios que tengan contacto con alimentos o bebidas, se hará en tal forma y con implementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso.

PARAGRAFO. El uso de lubricantes, utensilios, equipos y productos de limpieza, lavado y desinfección se ajustarán a las normas que para tal efecto establezca el Ministerio de Salud.

De las operaciones de elaboración, proceso y expendio

ART. 255. Para la elaboración de alimentos y bebidas se deberán utilizar materias primas cuyas condiciones higiénico-sanitarias permitan su correcto procesamiento. Las materias primas cumplirán con lo estipulado en la presente Ley, su reglamentación y demás normas vigentes.

ART. 256. Las materias primas, envases, empaques, envolturas y productos terminados para alimentos y bebidas, se almacenarán en forma que se evite su contaminación y se asegure su correcta conservación.

PARAGRAFO. Los depósitos de materias primas y productos terminados para alimentos y bebidas ocuparán espacios independientes, salvo en aquellos casos en que a juicio del Ministerio de Salud o de la autoridad delegada no se presenten peligros de contaminación para los productos.

ART. 257. Las zonas donde se reciban o almacenen materias primas estarán separadas de las que se destinan a preparación o envasado del producto final. La autoridad sanitaria competente podrá eximir del cumplimiento de este requisito a los establecimientos en los cuales no exista peligro de contaminación para los productos.

ART. 258. No se permitirá reutilizar alimentos, bebidas, sobrantes de salmuera, jugos, salsas, aceites o similares, salvo en aquellos casos que el Ministerio de Salud o la autoridad

delegada lo autorice porque no trae riesgos para la salud del consumidor.

ART. 259 . Los establecimientos a que se refiere este Título, los equipos, las bebidas, alimentos y materias primas deben protegerse contra las plagas.

Los plaguicidas y los sistemas de aplicación que se utilicen para el control de plagas en alimentos y bebidas cumplirán con la reglamentación que al efecto dicte el Ministerio de Salud.

Las reglamentaciones sobre materias primas agrícolas se establecerán conjuntamente con el Ministerio de Agricultura.

ART. 260 . Se prohíbe el almacenamiento de sustancias peligrosas en cocinas o espacios en que se elaboren, produzcan, almacenen o envasen alimentos o bebidas.

ART. 261 . En los establecimientos comerciales las actividades relacionadas con alimentos o bebidas, como fraccionamiento, elaboración, almacenamiento, empaque y expendio, deben efectuarse en áreas que no ofrezcan peligro de contaminación para los productos.

ART. 262 . En los establecimientos comerciales o industriales a que se refiere este Título, los espacios destinados a vivienda o dormitorio deberán estar totalmente separados de los dedicados a las actividades propias de los establecimientos.

ART. 263 . Los establecimientos en que se produzcan, elaboren, transformen, fraccionen, expendan, consumen o almacenen productos de fácil descomposición contarán con equipos de refrigeración adecuados y suficientes.

ART. 264. Los establecimientos a que se refiere este Título deberán disponer de agua y elementos para lavado y desinfección de sus equipos y utensilios en cantidad y calidad suficientes para mantener sus condiciones adecuadas de higiene y limpieza.

ART. 265. En los establecimientos a que se refiere este Título se prohíbe la entrada de personas, desprovistas de los implementos de protección adecuados a las áreas de procesamiento, para evitar la contaminación de los alimentos o bebidas.

PARAGRAFO. No se deberá permitir la presencia de animales en las áreas donde se realice alguna de las actividades a que se refiere este Título.

De los empaques o envases y envolturas

ART. 266. Las superficies que estén en contacto con los alimentos o bebidas deben ser inertes a éstos, no modificar sus características organolépticas o físico-químicas y, además, estar libres de contaminación.

ART. 267. Los envases, empaques o envolturas que se utilicen en alimentos o bebidas deberán cumplir con las reglamentaciones que para tal efecto expida el Ministerio de Salud.

ART. 268. Se prohíbe empacar o envasar alimentos o bebidas en empaques o envases deteriorados, o que se hayan utilizado anteriormente para sustancias peligrosas.

ART. 269. La reutilización de envases o empaques que no hayan sido utilizados anteriormente para sustancias peligrosas, se permitirá únicamente cuando estos envases o empaques no

ofrezcan peligro de contaminación para los alimentos o bebidas, una vez lavados, desinfectados o esterilizados.

ART. 270. Queda prohibida la comercialización de alimentos o bebidas que se encuentren en recipientes cuyas marcas o leyendas correspondan a otros fabricantes o productos.

De los rótulos y de la publicidad

ART. 271. Los alimentos y bebidas, empacados o envasados, destinados para la venta al público, llevarán un rótulo en el cual se anotarán las leyendas que determine el Ministerio de Salud:

- a) Nombre del producto;
- b) Nombre y dirección del fabricante;
- c) Contenido neto en unidades del Sistema Internacional, SI;
- d) Registro del Ministerio de Salud, y
- e) Ingredientes.

Parágrafo. Lo establecido en este artículo no se aplicará a los alimentos o bebidas que se fraccionen y expendan en el mismo establecimiento. El Ministerio de Salud señalará las condiciones de identificación de estos productos cuando considere que su venta dé lugar a falsificación o a riesgos para la salud.

ART. 272. En los rótulos o cualquier otro medio de publicidad, se prohíbe hacer alusión a propiedades medicinales, preventivas o curativas, nutritivas o especiales que puedan dar lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento o de la bebida.

ART. 273. En los rótulos o en cualquier otro medio de publicidad o propaganda, se deberá hacer clara indicación del origen natural o sintético de las materias primas básicas utilizadas en la elaboración de los alimentos o de las bebidas.

Parágrafo. Se prohíbe utilizar rótulos superpuestos, con enmiendas o ilegibles.

ART. 274. Los alimentos o bebidas en cuyo rótulo o propaganda se asignen propiedades medicinales, se considerarán como medicamentos y cumplirán, además, con los requisitos establecidos para tales productos en la presente Ley y sus reglamentaciones.

De los patronos y trabajadores

ART. 275. Las personas que intervengan en el manejo o la manipulación de bebidas, no deben padecer enfermedades infectocontagiosas. El Ministerio de Salud reglamentará y controlará las demás condiciones de salud e higiene que debe cumplir este personal.

ART. 276. Los patronos y los trabajadores de los establecimientos a que se refiere este Título, cumplirán con las normas sobre salud ocupacional establecidas en el Título III de la presente Ley y sus reglamentaciones, además, el Ministerio de Salud podrá exigir que el personal se someta a exámenes médicos cuando lo estime necesario.

ART. 277. En los establecimientos a que se refiere este Título, los patronos proporcionarán a su personal las instalaciones, el vestuario y los implementos adecuados para que cumplan las normas sobre higiene personal y prácticas sanitarias en el manejo de los productos.

Del transporte

- ART. 278'. Los vehículos destinados al transporte de alimentos, bebidas y materias primas, deberán ser diseñados y construidos en forma que protejan los productos de contaminaciones y aseguren su correcta conservación. Además, deberán conservarse siempre en excelentes condiciones de higiene. El Ministerio de Salud reglamentará las condiciones higiénico-sanitarias que deben cumplir.
- ART. 279'. Los vehículos destinados al transporte de alimentos o bebidas que deben ser conservados en frío, deberán tener equipos adecuados que permitan mantener estos productos en buen estado de conservación hasta su destino final.
- ART. 280'. Se prohíbe depositar alimentos directamente en el piso de los vehículos de transporte, cuando esto implique riesgos para la salud del consumidor.
- ART. 281'. Se prohíbe transportar, conjuntamente, en un mismo vehículo, bebidas o alimentos con sustancias peligrosas o cualquiera otra sustancia susceptible de contaminarlos.
- ART. 282'. Los recipientes o implementos que se utilicen para el transporte de alimentos o bebidas, deberán estar siempre en condiciones higiénicas.

De los establecimientos industriales

- ART. 283'. Los establecimientos industriales que realicen ventas de alimentos o bebidas, deberán tener un área dedicada exclusivamente para este fin, dotada con todos los requisitos

higiénico-sanitarios exigidos a los establecimientos comerciales de esta clase.

ART. 284. En los establecimientos industriales las tugerías elevadas se colocarán de manera que no pasen sobre las líneas de procesamiento, salvo en los casos en que por razones tecnológicas no exista peligro de contaminación para los alimentos o bebidas, a criterio del Ministerio de Salud o de la autoridad delegada.

ART. 285. Los establecimientos industriales a que se refiere este Título, deberán tener agua potable en la cantidad requerida por la actividad que en ellos se desarrollen.

ART. 286. Todo establecimiento industrial para alimentos o bebidas deberá tener un laboratorio para control de la calidad de sus productos.

Parágrafo. Los establecimientos a que se refiere este artículo, podrán contratar el control de la calidad de sus productos con laboratorios legalmente establecidos y aprobados por el Ministerio de Salud, conforme a la reglamentación que al respecto se establece.

ART. 287. El Ministerio de Salud reglamentará sistemas especiales de control que se deban efectuar cuando el producto lo requiera. En los establecimientos dedicados a la cría de animales de abasto, los sistemas de control de la calidad deberán establecerse en coordinación con el Ministerio de Agricultura.

De los establecimientos comerciales

ART. 288. Todos los alimentos y debidas deben provenir de establecimientos autorizados por el Ministerio de Salud o la autoridad delegada y que cumplan con las disposiciones de la presente Ley y sus reglamentaciones.

ART. 289. Los alimentos que no requieran de empaque o envase se almacenarán en forma que se evite su contaminación o alteración, para evitar riesgos higiénico-sanitarios al consumidor.

Parágrafo. En el expendio de los alimentos a que se refiere este artículo se deberán tener elementos de protección como gabinetes o vitrinas, adecuados, fáciles de lavar y de sesinfectar. Además, deberá disponerse de utensilios apropiados para su manipulación.

ART. 290. Cuando los establecimientos comerciales de alimentos o bebidas no cuenten con agua y equipos en cantidad y calidad suficientes para el lavado y desinfección, los utensilios que se utilicen deberán ser desechables con el primer uso.

ART. 291. En los establecimientos comerciales en que se sirvan alimentos o bebidas, no se permitirá el empleo de utensilios de comedor deteriorados. Las jarras o recipientes que contengan alimentos o bebidas deberán estar provistos de tapa para evitar contaminación.

Parágrafo. La autoridad sanitaria que encuentre en uso utensilios deteriorados en los términos de éste artículo, procederá al decomiso e inutilización inmediatos.

ART. 292. Cuando en un establecimiento comercial, además de las actividades a que se refiere este Capítulo, se realicen

otras sobre productos no comestibles, deben separarse y sus productos almacenarse independientemente para evitar contaminación de los alimentos o bebidas.

- ART. 293. Sólo se permitirá la cocción de alimentos por contacto directo con la llama, cuando en dicha operación no se produzca contaminación de los alimentos o cualquier otro fenómeno adverso para la salud.
- ART. 294. El Ministerio de Salud establecerá los requisitos que deben cumplir los establecimientos comerciales, temporales o ambulantes, para la venta de alimentos o bebidas y las condiciones de ésta.
- ART. 295. Los establecimientos comerciales en que se expendan animales vivos deberán tener instalaciones adecuadas para mantenerlos en forma higiénica y para evitar que se afecten el bienestar o la salud de los vecinos.

De los aditivos y residuos

- ART. 296. Se prohíbe el uso de aditivos que causen riesgos para la salud del consumidor o que puedan ocasionar adulteraciones o falsificaciones del producto.
- ART. 297. El uso de aditivos cumplirá las disposiciones sobre:
- a) Aditivos permitidos;
 - b) Dosis de empleo y límites de tolerancia;
 - c) Alimentos a los cuales se pueden adicionar;
 - d) Las demás que el Ministerio de Salud estime necesarias.

Parágrafo. Las disposiciones a que se refiere este artículo se mantendrán actualizadas teniendo en cuenta los cambios en las condiciones de aplicación y en la tecnología.

- ART. 298. El Ministerio de Salud o la entidad que éste delegue ejercerá el control del empleo de aditivos en alimentos y bebidas.
- ART. 299. El Ministerio de Salud dentro de las disposiciones de esta Ley y sus reglamentaciones, fijará los límites máximos de residuos de plaguicidas permitidos en el agua, los alimentos y las bebidas.

De las importaciones y exportaciones

- ART. 300. Todos los productos de que trata este Título que se importen al país, deberán tener un certificado del país de origen, expedido por la autoridad sanitaria del país de producción, autenticado ante el Consulado de Colombia o del país amigo más cercano, en el cual, además se debe certificar su aptitud para el consumo humano.
- ART. 301. El Ministerio de Salud establecerá conjuntamente con el Ministerio de Agricultura, los requisitos sanitarios que deban cumplir los productos de importación o exportación a que se refiere este Título y vigilarán su estricto cumplimiento.
- ART. 302. Los alimentos y bebidas de importación o exportación cumplirán con lo establecido en la presente Ley y sus reglamentaciones sobre rótulos y publicidad.
- ART. 303. Los puertos a donde lleguen alimentos y bebidas de importación o exportación deberán tener para su almacenamiento áreas en condiciones sanitarias adecuadas que garanticen la conservación de los mismos.

Parágrafo. El Ministro de Salud o la entidad que éste delegue controlarán en coordinación con el Ministerio de Agricultura, el cumplimiento de las disposiciones establecidas en este artículo.

De los productos

- ART. 304. No se consideran aptos para el consumo humano los alimentos o bebidas alterados, adulterados, falsificados, contaminados o los que, por otras características anormales, puedan afectar la salud del consumidor.
- ART. 305. Se prohíbe la tenencia o expendio de alimentos o bebidas no aptos para el consumo humano. El Ministerio de Salud o su autoridad delegada deberá proceder al decomiso y destino final de estos productos.
- ART. 306. Todos los alimentos o bebidas que se expendan bajo, marca de fábrica y con nombres determinados, requerirán registro expedido conforme a lo establecido en la presente Ley y la reglamentación que al efecto establezca el Ministerio de Salud.

Parágrafo. Se prohíbe el expendio de alimentos o bebidas con registro en trámite, a partir de la vigencia de la presente Ley.

De las carnes, sus derivados y afines

Mataderos

- ART. 307. El sacrificio de animales de abasto público sólo podrá realizarse en mataderos autorizados por la

autoridad competente y además de cumplir con los requisitos de esta Ley y sus reglamentaciones, se ajustarán a las normas que sobre sacrificio faenado y transporte dicte el Ministerio de Salud.

Parágrafo. La reglamentación para mataderos de exportación se expedirá conjuntamente con el Ministerio de Agricultura.

ART. 308. Antes de instalar cualquier matadero se solicitará la aprobación del Ministerio de Salud o su autoridad delegada para localización, diseño y construcción. Igualmente, toda remodelación o ampliación deberá ser aprobada por el Ministerio de Salud o su autoridad delegada.

Parágrafo. En la aprobación a que se refiere este artículo se tendrán en cuenta las especificaciones existentes sobre zonificación en cada localidad, siempre que no contravenga lo establecido en la presente Ley y sus reglamentaciones.

ART. 309. El terreno para la localización de los mataderos cumplirá con los requisitos exigidos en el Título IV de la presente Ley y, además, deberá tener suficiente agua potable, energía eléctrica y facilidades para tratamiento, evacuación y disposición de residuos.

ART. 310. Los mataderos deberán tener un registro diario de la entrada de animales. Dicho registro deberá contener: procedencia específica, número de sacrificios, rechazos o decomisos y sus causas. Esta información se suministrará periódicamente a la autoridad sanitaria competente.

Parágrafo. El Ministerio de Salud reglamentará la forma de recolección y la utilización de la información a que se refiere este artículo.

- ART. 311. Los mataderos dispondrán de corrales separados para cada especie animal con capacidad y facilidad suficientes para el examen ante mortem y para aislar sospechosos o enfermos. Además, el Ministerio de Salud o su autoridad delegada, establecerán requisitos adicionales para los corrales.
- ART. 312. El Ministerio de Salud, conjuntamente con el Ministerio de Agricultura, reglamentarán las condiciones y requisitos que se deben cumplir para el adecuado funcionamiento de los mataderos, cuando lo consideren necesario, dispongan de plaza de ferias anexa.
- ART. 313. Para efectos de prevención y control epidemiológico, se procederá conforme a las normas establecidas en la presente Ley y su reglamentación cuando se presenten casos de enfermedad infecto-contagiosa en los animales.
- ART. 314. Cuando lo determine el Ministerio de Salud, los mataderos dispondrán de un lugar anexo a los corrales, destinados al lavado y desinfección de los vehículos empleados en el transporte de animales.
- ART. 315. Los mataderos dispondrán de secciones de sacrificio o faenado separadas para cada especie animal. El Ministerio de Salud o la entidad que éste delegue, señalará los casos en que se permita el uso de una misma sección para el sacrificio o faenado de animales de especies diferentes.

ART. 316. Los mataderos destinados para el sacrificio de bovinos deberán tener, además de las áreas a que se refieren los artículos anteriores, las siguientes:

- a) De lavado y preparación de vísceras blancas;
- b) De lavado y preparación de vísceras rojas;
- c) De pieles y patas;
- d) De cabezas;
- e) De subproductos;
- f) De decomisos, y
- g) De inutilización de rechazos y decomisos.

Parágrafo. El Ministerio de Salud podrá autorizar el establecimiento o la supresión de otras áreas y las condiciones de éstas cuando lo estime conveniente.

ART. 317. Sólomente se permitirá sacrificar y faenar animales de abasto en los mataderos aprobados por el Ministerio de Salud o por la autoridad delegada por éste. Para los mataderos de exportación esta aprobación se expedirá de acuerdo con el Ministerio de Agricultura.

ART. 318. El Ministerio de Salud podrá clasificar los mataderos de acuerdo con su capacidad y demás condiciones. Además, deberá reglamentar los requisitos especiales que conforme a la clasificación deben cumplir los mataderos.

ART. 319. Los mataderos estarán sometidos a inspección sanitaria de las autoridades competentes. El Ministerio de Salud reglamentará dicha inspección.

Parágrafo. La reglamentación sobre inspección sanitaria y demás requisitos de los mataderos de exportación se establecerá conjuntamente con el Ministerio de Agricultura.

- ART. 320. Las áreas de sacrificio y faenado serán construidas en material sólido, lavable, impermeable, no poroso ni absorbente y resistente a la corrosión, y deberán cumplir con las demás reglamentaciones que para tal efecto dicte el Ministerio de Salud.
- ART. 321. Todo matadero contará con un sistema adecuado para la fácil limpieza de animales, carne, vísceras, cabezas y patas; para la limpieza y desinfección de equipos, utensilios e instalaciones y para el aseo de los trabajadores y demás personal. Los equipos y accesorios deberán conservarse limpios y en buen estado sanitario.
- ART. 322. El Ministerio de Salud podrá exigir la existencia de un área independiente para el sacrificio de animales sospechosos.

De la inspección ante mortem

- ART. 323. Todos los animales a sacrificar serán sometidos a inspección sanitaria ante mortem en los corrales del matadero. Sólo se permitirá iniciar el sacrificio cuando la autoridad sanitaria oficial competente lo autorice.
- ART. 324. Los animales que hayan muerto durante el transporte o en los corrales del matadero no podrán destinarse al consumo humano. La autoridad sanitaria competente decidirá el destino final de estos animales.
- ART. 325. Los animales llegados al matadero o que durante su permanencia en corrales presenten condiciones anormales, pasarán a los corrales destinados para animales

sospechosos y serán sometidos a vigilancia y control especiales. La autoridad sanitaria competente decidirá su destino.

Parágrafo. Los animales de que trata este artículo deberán ser marcados como animales sospechosos y mantendrán esta marca durante todo el proceso industrial si fuere el caso.

ART. 326. Los animales que se rechazan en el examen ante mortem serán sacrificados en el matadero donde se les inspeccionó en lugar diferente al área normal de sacrificio, tomando las medidas sanitarias que aseguren la limpieza y desinfección del personal que haya intervenido en la matanza, de los utensilios y de las áreas del matadero que hayan estado en contacto directo con el animal.

Las carnes, vísceras y demás competentes serán utilizados en forma inmediata. La autoridad sanitaria competente vigilará la operación.

ART. 327. Todos los animales se deberán lavar antes del sacrificio; todo matadero deberá disponer de las instalaciones apropiadas para tal fin.

Del sacrificio

ART. 328. Solamente se permitirá insensibilización, sacrificio y desangrado de los animales por los métodos que apruebe el Ministerio de Salud.

ART. 329. Las vísceras rojas y blancas de los animales deberán retirarse en forma separada y manejarse de manera que se evite su contaminación y la de la carne.

- ART. 330. Las vísceras blancas de los animales deberán procesarse y lavarse en sitios separados de las áreas de sacrificio y faenado; las rojas se tratarán en la sección correspondiente.
- ART. 331. Las patas, cabezas y piel de los animales sacrificados se separarán y manejarán conveniente y adecuadamente para evitar la contaminación de la carne.
- ART. 332. Las partes del animal sacrificado deberán identificarse convenientemente para facilitar la inspección sanitaria post mortem.
- ART. 333. Toda la carne de los animales sacrificados se lavará con agua potable, a presión si es posible, y se dejará escurrir durante el tiempo necesario para la eliminación del agua de lavado.
- ART. 334. Se prohíbe la presencia de personas o animales ajenos a las labores del matadero durante el sacrificio o faenado de animales.

Inspección post mortem

- ART. 335. Todos los animales serán sometidos por la autoridad sanitaria a un examen macroscópico completo de sus ganglios, vísceras y tejidos, complementándolo cuando se juzgue convenientemente, con exámenes confirmativos de laboratorio, inmediatamente después del sacrificio.
- ART. 336. Los animales declarados sospechosos en la inspección ante mortem, después de sacrificados deberán examinarse minuciosamente por la autoridad sanitaria. Esta determinará si son aptos o no para el consumo; en caso negativo, ordenará su decomiso, total o parcial, de acuerdo con la presente Ley y demás normas que para el efecto establezca el Ministerio de Salud.

Parágrafo 1o. Las carnes y demás partes útiles del animal que se declaren aptas para el consumo humano por la autoridad sanitaria serán identificadas como tales en lugar visible. Para facilitar la inspección, su identificación se mantendrá hasta el expendio de las mismas.

Parágrafo 2o. Las carnes o las vísceras decomisadas se llevarán al área de decomisos para los fines que disponga la autoridad sanitaria, cuidando de la protección y desinfección de los operarios y equipos que hayan tenido contacto con ellas.

ART. 337. El Ministerio de Salud reglamentará las técnicas de inspección, las formas de identificación y las causas de decomiso parcial o total y el tratamiento previo al consumo o industrialización de las carnes.

ART. 338. Se prohíbe retirar de los mataderos la carne, las vísceras y demás partes de los animales sacrificados sin examen, identificación y aprobación por la autoridad sanitaria competente.

Del transporte de carnes

ART. 339. Todos los vehículos destinados a transportar carne, vísceras y demás partes de los animales sacrificados, desde los mataderos hasta los lugares de expendio o industrialización deberán tener licencia expedida por el Ministerio de Salud o la autoridad delegada por éste, mediante el cumplimiento de los requisitos exigidos en esta Ley y en las reglamentaciones correspondientes. Los vehículos serán utilizados exclusivamente para tal fin.

Para el transporte de productos destinados a la exportación, la reglamentación se expedirá conjuntamente con el Ministerio de Agricultura.

- ART. 340'. Los compartimentos de los vehículos destinados al transporte de carnes, vísceras y demás partes de los animales sacrificados, deberán estar contruidos en material impermeable e inalterable. El diseño se hará en forma que permita su correcta limpieza y desinfección.
- ART. 341'. Todos los vehículos para el transporte de carne, canales, medios y cuartos de canal, deberán tener un sistema que permita mantener los productos a una altura que impida su contacto con el piso.
- ART. 342 . Las vísceras se deberán transportar por separado colocadas en recipientes impermeables e inalterables y debidamente protegidos para evitar su contaminación.
- ART. 343 . Las carnes de diferentes especies de animales de abasto se transportarán de manera que no estén en contacto.
- ART. 344. El transporte de la carne, vísceras y demás partes de los animales sacrificados requerirá de un certificado expedido por la autoridad sanitaria del matadero de origen, en que conste:
- a) Especie a que pertenece;
 - b) Cantidad transportada;
 - c) Fecha de sacrificio;
 - d) Lugar de destino, y
 - e) Las demás especificaciones que el Ministerio de Salud establezca.

ART. 345. Los establecimientos destinados al expendio de carnes reunirán los siguientes requisitos:

- a) Los pisos y muros serán contruidos de materiales impermeables e inalterables que faciliten su limpieza y desinfección;
- b) Los equipos y utensilios empleados en el manejo de la carne o vísceras, serán de material atóxico e inalterable y de diseño que permita su limpieza y desinfección;
- c) Estar dotados de los elementos necesarios para la conservación, y manejo higiénico de la carne.

Además, deberán tener las facturas de compra con el número de la licencia sanitaria del matadero donde fueron sacrificados los animales.

Mataderos para porcinos

ART. 346. Los mataderos para ganado porcino cumplirán con lo establecido en la presente Ley y sus reglamentaciones, salvo en lo relativo a áreas para cabezas, patas y pieles. Además, deberán tener áreas destinadas exclusivamente al escaldado o pelado con los equipos adecuados.

El Ministerio de Salud reglamentará los sistemas que deberán utilizarse para el escaldado o pelado de porcinos.

Mataderos para aves

ART. 347. Los mataderos para aves cumplirán las disposiciones contempladas en esta Ley, sus reglamentaciones y demás normas específicas que se expidan.

ART. 348. Los mataderos para aves deberán tener las siguientes secciones independientes:

- a) De recepción de aves;
- b) De sacrificio, escaldado y desplume;
- c) De evisceración, lavado, enfriado y empaque, y
- d) De almacenamiento en frío.

PARAGRAFO. El Ministerio de Salud podrá exigir o suprimir el establecimiento de las secciones que estime necesarias y de las condiciones que deben cumplir.

ART. 349. Todo matadero para aves estará sometido a inspección sanitaria de las autoridades competentes.

La inspección ante mortem se efectuará en la sección de recepción y deberá cumplirse según la reglamentación que para tal fin dicte el Ministerio de Salud.

ART. 350. Las aves en condiciones sanitarias sospechosas se deberán sacrificar en forma separada de las sanas.

ART. 351. En el sacrificio de aves el período de sangría será de tal duración, que por ningún motivo las aves lleguen vivas al escalado.

ART. 352. En el sacrificio de aves las labores de escalado se harán con agua potable que, durante su utilización, se mantendrá caliente y en condiciones higiénicas para evitar la contaminación.

ART. 353. En el sacrificio de aves las peladoras estarán diseñadas en tal forma que se evite la dispersión de las plumas y permita

la fácil recolección de las mismas. Estas se lavarán las veces que sean necesarias para garantizar su higiene y mantenimiento.

El Ministerio de Salud aprobará los sistemas que se utilicen para el desplume y recolección de las mismas.

- ART. 354 . En el sacrificio de aves la evisceración se hará en forma que evite al máximo su contaminación; la canal de recolección de las vísceras no utilizables para consumo humano será de material inalterable y la recolección final de éstas se hará por sistemas aprobados por el Ministerio de Salud.
- ART. 355 La inspección sanitaria post mortem se realizará después de la evisceración de las aves.
- ART. 356 . Los mataderos para aves dispondrán de un sistema de eliminación o procesamiento de residuos y decomisos, aprobados por el Ministerio de Salud.
- ART. 357 . Los equipos empleados para el enfriamiento de aves estarán diseñados en forma que se evite su contaminación y serán higienizados después de cada uso.
- ART. 358 . En los procesos de escalado y enfriado de aves se utilizarán desagües que eviten salida de agua a los pisos.
- ART. 359 . Las aves que se expendan para consumo público, deberán proceder de mataderos con licencia sanitaria expedida por el Ministerio de Salud o su autoridad delegada, conforme a lo establecido en la presente Ley y sus reglamentaciones.

ART. 360. Todas las aves destinadas al consumo público deberá tener identificación sanitaria, expedida por las autoridades competentes, la cual se conservará hasta su expendio. El Ministerio de Salud reglamentará lo relacionado con esta identificación.

ART. 361. Las aves se empacarán individualmente para su comercialización, cuando vayan acompañadas de vísceras, estas se empacarán independientemente o se colocarán empacadas en la cavidad abdominal.

ART. 362. Se prohíbe adicionar colorante a las aves que se expendan para consumo humano.

Mataderos para otras especies animales

ART. 363. Los establecimientos destinados para el sacrificio de otras especies de animales cumplirán con las normas de la presente Ley, sus reglamentaciones y las especiales que dicte el Ministerio de Salud.

De los derivados de la carne

ART. 364. El Ministerio de Salud reglamentará las condiciones que deberán cumplir los establecimientos en los cuales se producen, elaboran o transforman derivados de la carne.

ART. 365. Las materias primas, aditivos y demás productos empleados en elaboración de derivados de la carne, cumplirán con las condiciones higiénico-sanitarias exigidas en la presente Ley y sus reglamentaciones.

ART. 366. En la elaboración de productos derivados de la carne, se prohíbe el empleo de materias primas de inferior calidad o en proporciones distintas a las aprobadas por las autoridades sanitarias competentes y declaradas en rótulos y etiquetas.

- ART. 367 . La clasificación y la composición de los diferentes derivados de la carne, se ajustarán a las normas y demás disposiciones sanitarias expedidas por el Ministerio de Salud o la entidad delegada.
- ART. 368 . La carne y sus productos derivados, procedentes de animales diferentes a los bovinos destinados al consumo, se identificarán y expenderán con una denominación que exprese claramente su origen.
- ART. 369 . El Ministerio de Salud establecerá la clasificación de los animales de abasto público. Además, reglamentará las condiciones que se deben cumplir en actividades de producción, elaboración, transformación, fraccionamiento, conservación, almacenamiento, transporte, expendio, consumo, exportación o importación de la carne y sus productos derivados procedentes de animales diferentes a los bovinos destinados al consumo humano.

De los productos de la pesca

- ART. 370 . Todos los productos de la pesca que lo requieran deberán ser eviscerados, lavados y enfriados rápidamente en el lugar de captura o cerca de éste. Se prohíbe su venta al público cuando no cumplan con esta disposición.
- ART. 371 . Para la venta al público, los productos frescos no deberán contener aditivos y estarán en piezas enteras; solo se permitirá su venta en trozos o filetes cuando se hayan preparado en establecimientos o expendios debidamente autorizados, que tengan inspección sanitaria y que se conserven congelados o refrigerados hasta la venta al público.

- ART. 372 . Se prohíbe la venta al público de productos de la pesca que hayan sido sacrificados con explosivos o sustancias tóxicas.
- ART. 373 . Las salmueras empleadas en la salazón de productos de la pesca se prepararán con agua potable y sal apta para el consumo humano; no se adicionarán de nitritos, nitratos, sustancias colorantes u otras sustancias que presenten riesgos para la salud o que puedan dar lugar a falsificaciones.
- ART. 374 . El transporte de productos de la pesca se hará en condiciones que garanticen su conservación, conforme a la reglamentación que para tal efecto dicte el Ministerio de Salud.

De la leche y sus derivados

- ART. 375 . Para consumo humano, la leche deberá ser obtenida higiénicamente; ésta y sus derivados deberán proceder de animales sanos y libres de zoonosis.
- ART. 376 . Se prohíbe destinar al consumo humano, leche extraída de animales que se encuentren sometidos a tratamiento con drogas o medicamentos que se eliminen por la leche y que puedan ocasionar daños para la salud del consumidor.
- ART. 377 . La leche y los productos derivados de ésta, procedentes de animales diferentes a los bovinos, se identificarán y exhibirán con denominaciones que expresen claramente su origen.
- ART. 378 . La leche y los productos lácteos para consumo humano deberán cumplir con la presente Ley y sus reglamentaciones.
- ART. 379 . Todos los establos y sitios de ordeño deberán tener un sistema de abastecimiento de agua libre de contaminación.

- ART. 380. Todos los establos y sitios de ordeño deberán estar localizados en lugares que no permitan la contaminación de la leche.
- ART. 381. Los establos y sitios de ordeño cumplirán con las disposiciones de la presente Ley y con las que el Ministerio de Salud establezca.
- ART. 382. La disposición final del estiércol en los establos y sitios de ordeño, se hará de acuerdo con la presente Ley y en forma que se evite la contaminación de la leche.
- ART. 383. Los establos y salas de ordeño deberán tener secciones separadas para:
- a) Ordeño;
 - b) Manejo de la leche;
 - c) Higienización y almacenamiento de utensilios, y
 - d) Los demás que el Ministerio de Salud exija para su correcto funcionamiento.
- ART. 384. El Ministerio de Salud reglamentará las condiciones sanitarias que deben cumplir los hatos para su funcionamiento y podrá clasificarlos de acuerdo con éstas. Además, los hatos cumplirán con las disposiciones vigentes sobre sanidad animal.
- ART. 385. El Ministerio de Agricultura deberá comunicar a la autoridad sanitaria competente cualquier problema higiénico sanitario que se presente en los hatos, de acuerdo con la reglamentación que al efecto dicte el Ministerio de Salud conjuntamente con el Ministerio de Agricultura.
- ART. 386. El ordeño y manejo de la leche se harán de manera que se

evite su contaminación; los recipientes, equipos y utensilios que se utilicen deberán lavarse y desinfectarse adecuadamente para su conservación; el almacenamiento de la leche se efectuará en forma que permita su conservación; y el transporte se hará en vehículos exclusivamente destinados al efecto, que reúnan los requisitos exigidos por el Ministerio de Salud o la autoridad delegada por éste.

De las plantas para enfriamiento de leches

- ART. 387. Las plantas para enfriamiento de leche cumplirán con los requisitos de la presente Ley y sus reglamentaciones; tendrán sistemas de enfriamiento para la conservación de la leche y equipos de lavado y desinfección de los recipientes que estén en contacto con ésta.
- ART. 388. Las secciones de enfriamiento y almacenamiento de leches deberán estar separadas de las demás que conforman la planta y protegidas del ambiente exterior.
- ART. 389. Antes de salir de la planta de enfriamiento, toda leche será sometida a los análisis correspondientes de acuerdo con la reglamentación que para el efecto dicte el Ministerio de Salud.
- ART. 390. Toda la leche tratada en plantas de enfriamiento deberá destinarse a la pasteurización. Se prohíbe expendirla al público directamente.

De las plantas pasteurizadoras de leches

- ART. 391. Las plantas pasteurizadoras de leches cumplirán con los requisitos de la presente Ley y sus reglamentaciones. Además, deberán tener los sistemas necesarios para la conservación

de la leche, con equipo de lavado y desinfección de los recipientes que estén en contacto con ésta.

- ART. 392 . En las plantas pasteurizadoras las secciones de proceso y almacenamiento de productos terminados serán independientes de las demás secciones.
- ART. 393 . Cuando las plantas pasteurizadoras empleen envases reutilizables deberán tener una sección independiente con los equipos adecuados para el lavado y la desinfección de éstos.
- ART. 394 . Los equipos y utensilios utilizados en el proceso de pasteurización que estén en contacto con la leche, se someterán al lavado y desinfección, antes y después de su utilización.
- ART. 395 . Los equipos de pasteurización deberán tener registros de control del proceso de pasteurización. Estos estarán a disposición del organismo o la autoridad sanitaria competente.
- ART. 396 . El empaque, almacenamiento, transporte, distribución y expendio de leche se hará en condiciones que garanticen su adecuada conservación.
- ART. 397 . Sólo se permitirá la venta de leche en expendios con licencia expedida por la autoridad sanitaria correspondiente.
- ART. 398 . La leche reconstituida o la recombinada, deberá cumplir con los requisitos higiénico-sanitarios establecidos en la presente Ley y sus reglamentaciones.

De las plantas elaboradoras de productos lácteos

- ART. 399 . Las plantas elaboradoras de productos lácteos cumplirán con

las normas de la presente Ley y sus reglamentaciones, y tendrán secciones independientes para la elaboración de los diferentes productos. El Ministerio de Salud o su entidad delegada, cuando no haya peligro de contaminación, podrá autorizar la utilización de una misma sección para la fabricación de varios productos.

- ART. 400'. Cuando las plantas elaboradoras de productos lácteos dispongan de plantas enfriadoras o pasterizadoras, éstas deberán cumplir con los requisitos establecidos para cada una de ellas.

Huevos

- ART. 401 . Para consumo humano los huevos frescos y los conservados, cumplirán con las especificaciones higiénico-sanitarias que para tal efecto expida el Ministerio de Salud.
- ART. 402'. Los huevos no aptos para el consumo humano que pueden ser destinados para otros fines, serán desnaturalizados empleando sistemas aprobados por el Ministerio de Salud.
- ART. 403 . Los huevos conservados se comercializarán con una inscripción visible que diga "conservado".
- ART. 404 . Los huevos líquidos se pasterizarán antes de congelarlos, deshidratarlos o almacenarlos. Serán almacenados en recipientes cerrados a temperatura de refrigeración.
- ART. 405'. En los huevos cuando se separe la yema de la clara en el rótulo se indicará el producto de que se trata. Estos productos cumplirán con lo establecido en la presente Ley y sus reglamentaciones.

Del hielo

- ART. 406 . El hielo y los establecimientos donde éste se produzca o expendan, cumplirán con los requisitos de esta Ley y sus reglamentaciones.
- ART. 407 . En la elaboración de hielo se deberá usar agua potable y se utilizarán equipos, cuya instalación, operación y mantenimiento garanticen un producto de características físico-químicas similares a las del agua potable.
- ART. 408 . El hielo deberá cumplir con los requisitos bacteriológicos establecidos para el agua potable.
- ART. 409 . El hielo deberá ser manejado, transportado y almacenado de manera que esté protegido de contaminación.

De las frutas y hortalizas

- ART. 410 . Las frutas y hortalizas deberán cumplir con todos los requisitos establecidos en la presente Ley y sus reglamentaciones.
- ART. 411 . Durante la manipulación o almacenamiento de frutas y hortalizas se deberán tomar las precauciones necesarias para evitar su contaminación.
- ART. 412 . Se prohíbe el uso de aguas contaminadas para el riego de hortalizas y frutas cuando el consumo pueda causar efectos nocivos para la salud.

De los alimentos o bebidas enriquecidos

- ART. 413 . Se considerarán alimentos enriquecidos aquellos que contengan elementos o sustancias que le impriman este carácter en las cantidades que establezca el Ministerio de Salud.
- ART. 414 . En los alimentos y bebidas se prohíbe la adición de sustancias enriquecedoras que no estén aprobadas por el Ministerio de Salud.
- ART. 415 . Los rótulos y la propaganda de los productos alimenticios enriquecidos cumplirán con las disposiciones de este Título y, además, contendrán el nombre y la proporción del elemento o elementos enriquecedores.

De los alimentos o bebidas de uso dietético especial

- ART. 416 . En el rótulo de los alimentos o bebidas con propiedades dietéticas especiales, deberá indicarse el nombre y la cantidad de las sustancias que le den ese carácter.

De las bebidas alcohólicas

- ART. 417 . Todas las bebidas alcohólicas cumplirán con las normas de la presente Ley y sus reglamentaciones. El Ministerio de Salud clasificará las bebidas alcohólicas de acuerdo con su contenido alcohólico.
- ART. 418 . Las materias primas que se empleen en la elaboración de bebidas alcohólicas cumplirán, además, las condiciones establecidas en la presente Ley, sus reglamentaciones y las siguientes:

- a) Agua potable;
- b) Cereales malteados o no, azúcares, levaduras, flores de lúpulo y demás materias primas exentas de contaminación.

ART. 419'. En los locales de elaboración o fraccionamiento de bebidas alcohólicas se prohíbe mantener productos no autorizados por la autoridad competente que modifiquen el estado o la composición natural de las bebidas alcohólicas.

De la conservación de alimentos o bebidas

ART. 420'. El Ministerio de Salud reglamentará los métodos o sistemas, los equipos y las sustancias permitidas para la conservación de alimentos o bebidas.

ART. 421 . Los métodos de conservación de alimentos o bebidas no se podrán utilizar para encubrir fallas de la materia prima o del proceso.

ART. 422'. El Ministerio de Salud reglamentará el tiempo y las condiciones de almacenamiento bajo control, a que estarán sometidos los alimentos o bebidas conservados, antes de su comercialización.

ART. 423'. En la elaboración de conservas de hortalizas se prohíbe adicionar sustancias para recuperar el verde de la clorofila.

ART. 424 . Los productos alimentos o las bebidas que se conserven empleando bajas temperaturas, se almacenarán convenientemente, teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación de aire que requiera cada alimento.

ART. 425 . Una vez descongelado el alimento o la bebida no se permitirá su recongelación ni su refrigeración.

- ART. 426. En cualquier tipo de alimento o bebida, la presencia de antibióticos u otras sustancias no permitidas será causal de decomiso del producto.
- ART. 427. En la conservación de alimentos solo se permitirá el empleo de radiaciones ionizantes cuando lo autorice el Ministerio de Salud para casos específicos y previa comprobación de que el alimento así tratado no presente ningún riesgo para la salud.

TITULO VI

DROGAS, MEDICAMENTOS, COSMETICOS Y SIMILARES

Objeto

- ART. 428. En este Título la Ley establece las disposiciones sanitarias sobre:
- a) Elaboración, envase o empaque, almacenamiento, transporte y expendio de drogas y medicamentos, estupefacientes, psicofármacos sujetos a restricción y otros productos que puedan producir farmacodependencia o que por sus efectos requieren restricciones especiales;
 - b) Cosméticos y similares, materiales de curación y todos los productos que se empleen para el diagnóstico, el tratamiento o la prevención de las enfermedades del hombre y de los animales, y

- c) Los alimentos que por haber sido sometidos a procesos que modifican la concentración relativa de los diversos nutrientes de su constitución o la calidad de los mismos, o por incorporación de sustancias ajenas a su composición, adquieran propiedades terapéuticas.

Disposiciones generales

ART. 429 . El Ministerio de Salud reglamentará las normas sobre drogas, medicamentos, cosméticos y similares.

De los establecimientos farmacéuticos

ART. 430 . Los edificios en que funcionen laboratorios farmacéuticos deberán cumplir con las especificaciones que para el efecto determine el Gobierno Nacional.

ART. 431 . El funcionamiento de los laboratorios farmacéuticos no deberá constituir peligro para los vecinos ni afectarlos en su salud y bienestar.

ART. 432 . Desde el punto de vista sanitario todo laboratorio farmacéutico deberá funcionar separado de cualquier otro establecimiento destinado a otro género de actividades.

ART. 433 . El Ministerio de Salud o la entidad que éste delegue controlará la elaboración, importación, conservación, empaque, distribución y aplicación de los productos biológicos, incluyendo sangre y sus derivados.

- ART. 434'. Los laboratorios farmacéuticos deberán tener equipos y elementos necesarios para la elaboración de sus productos, de acuerdo a la reglamentación que establezca el Ministerio de Salud.
- ART. 435'. Las normas establecidas para los laboratorios farmacéuticos se aplicarán a todos los establecimientos que utilicen medicamentos, drogas y materias primas necesarias para la fabricación de productos farmacéuticos.

Sección de control

- ART. 436'. Los laboratorios farmacéuticos efectuarán un control permanente de la calidad de sus materias primas y productos terminados, cumpliendo la reglamentación del Ministerio de Salud expedida al efecto.

PARAGRAFO. Los laboratorios farmacéuticos podrán contratar el control de sus productos con laboratorios legalmente establecidos y aprobados por el Ministerio de Salud.

- ART. 437'. Todos los productos farmacéuticos de consumo serán analizados por el laboratorio fabricante de acuerdo con las normas legales.
- ART. 438'. El Ministerio de Salud reglamentará lo relacionado con la importación y exportación de los productos farmacéuticos.

De los productos farmacéuticos: medicamentos y cosméticos

- ART. 439'. El Ministerio de Salud reglamentará el funcionamiento de depósitos de drogas, farmacias-droguerías y similares. . . .

- ... ART. 441. Toda farmacia-droguería deberá tener como mínimo las existencias de productos y elementos que señale el Ministerio de Salud.
- ART. 442. Las farmacias-droguerías funcionarán en edificaciones apropiadas que reúnan los requisitos mínimos fijados por el Ministerio de Salud.
- ART. 443. Toda farmacia-droguería que almacene o expendá productos que por su naturaleza requieran de refrigeración deberán tener los equipos necesarios.
- ART. 444. El Ministerio de Salud reglamentará la venta de drogas y medicamentos en farmacias-droguerías.
- ART. 445. El Ministerio de Salud determinará los establecimientos, distintos a farmacias-droguerías donde puedan venderse medicamentos al público.
- ART. 446. La prescripción y suministro de medicamentos en áreas especiales carentes de facilidades de acceso a los recursos ordinarios de salud serán reglamentados por el Ministerio de Salud.

De los rótulos, etiquetas, envases y empaques

- ART. 447. El Ministerio de Salud reglamentará la utilización de rótulos, etiquetas, envases y empaques para productos farmacéuticos.
- ART. 448. El envase para productos farmacéuticos deberá estar fabricado con materiales que no produzcan reacción física ni química con el producto y que no alteren su potencia, calidad o pureza.

- ART. 449. Cuando por su naturaleza los productos farmacéuticos lo requieran, el envase se protegerá de la acción de la luz, la humedad y de otros agentes atmosféricos o físicos.
- ART. 450. Los embalajes destinados al transporte de varias unidades de productos farmacéuticos, deberán estar fabricados con materiales apropiados para la conservación de éstos.
- ART. 451. Todo producto farmacéutico deberá estar provisto de un rótulo adherido al envase en el cual se anotarán las leyendas que determine el Ministerio de Salud.
- ART. 452. Las indicaciones acerca de la posología y las posibles acciones secundarias y contraindicaciones de los productos farmacéuticos deberán incluirse en un anexo que acompañe al producto.
- ART. 453. Los nombres de los medicamentos deberán ajustarse a términos de moderación científica y no serán admitidas en ningún caso las denominaciones estrambóticas y otras que determine la respectiva reglamentación.
- ART. 454. El Ministerio de Desarrollo no podrá registrar una marca de un producto farmacéutico sin informe previo permisible del Ministerio de Salud sobre su aceptación. Así mismo deberá cancelar todo registro que solicite éste.
- ART. 455. Es responsabilidad de los fabricantes establecer por medio de ensayos adecuados, las condiciones de estabilidad de los productos farmacéuticos producidos. El Ministerio de Salud reglamentará el cumplimiento de esta disposición.

- ART. 456. Se prohíbe la venta y suministro de medicamentos con fecha de caducidad vencida.
- ART. 457. Todos los medicamentos, drogas, cosméticos, materiales de curación, plaguicidas de uso doméstico, detergentes y todos aquellos productos farmacéuticos que incidan en la salud individual o colectiva necesitan registro en el Ministerio de Salud para su importación, exportación, fabricación y venta.

De la publicidad

- ART. 458. El Ministerio de Salud reglamentará lo referente a la publicidad y prevención de productos farmacéuticos y demás que requieran registro sanitario.

Del almacenamiento y transporte

- ART. 459. En el transporte y almacenamiento de productos farmacéuticos deberán tomarse las precauciones necesarias de acuerdo con la naturaleza de los productos, para asegurar su conservación y para evitar que puedan ser causa de contaminación. El Ministerio de Salud reglamentará la aplicación de este artículo.

De las drogas y medicamentos de control especial

- ART. 460. Los estupefacientes, sicofármacos sujetos a restricción, otras drogas o medicamentos que puedan producir dependencia o acostumbramiento y aquellas drogas o medicamentos que por sus efectos requieran condiciones especiales para su elaboración,

manejo, venta y empleo, se sujetarán a las disposiciones del presente Título y sus reglamentaciones.

PARAGRAFO. Las drogas y medicamentos de control especial de que trata este artículo, quedan bajo el control y vigilancia del Gobierno y estarán sujetos a las reglamentaciones establecidas en las convenciones internacionales que celebre el Gobierno.

ART. 461. Para efectos de esta Ley se consideran como sicofármacos, sujetos a restricción, las sustancias que determine el Ministerio de Salud, sus precursores y cualquier otra sustancia de naturaleza análoga.

ART. 462. El Ministerio de Salud elaborará, revisará y actualizará la lista de drogas y medicamentos de control especial.

Para la elaboración de la lista de drogas de control especial, el Ministerio de Salud tendrá en cuenta los riesgos que estas sustancias presenten para la salud.

ART. 463. Queda sujeta a control gubernamental: la siembra, cultivo, cosecha, elaboración, extracción, preparación, acondicionamiento, adquisición, posesión, empleo, comercio, almacenamiento y transporte de cualquier forma de estupefacientes, drogas y medicamentos o sus precursores, sometidos a control especial.

ART. 464. Únicamente el Gobierno Nacional podrá exportar productos estupefacientes, de acuerdo con los tratados y convenciones internacionales y las reglamentaciones que se dicten al respecto.

- ART. 465. El Gobierno Nacional podrá autorizar la instalación y funcionamiento de laboratorios destinados a la extracción o fabricación de estupefacientes de acuerdo a las normas de esta Ley y las reglamentaciones que se dicten al respecto. Estos laboratorios estarán en la obligación de vender su producción al Gobierno Nacional. En todo caso la producción de estos laboratorios debe ajustarse a la programación que elabore el Gobierno Nacional.
- ART. 466. Los laboratorios farmacéuticos que reúnan los requisitos legales podrán preparar productos farmacéuticos a base de estupefacientes, de acuerdo con las disposiciones que para estos casos dicte el Ministerio de Salud.
- ART. 467. El Ministerio de Salud podrá vender a los laboratorios farmacéuticos las materias primas que necesiten para la preparación de sus productos, de acuerdo con la programación que aprobará previamente el Ministerio.
- ART. 468. Los laboratorios farmacéuticos legalmente autorizados podrán comprar solamente las cantidades destinadas a la elaboración de sus preparados y en ningún caso podrán revender los estupefacientes puros.
- ART. 469. El Ministerio de Salud podrá eximir de la obligación de que trata el artículo anterior para aquellos productos que estime conveniente, en cuyo caso deberá reglamentar el control de la venta de los mismos.
- ART. 470. El Ministerio de Salud en ningún caso podrá suministrar estupefacientes a los establecimientos que, en la fecha de la solicitud correspondiente, tengan una existencia superior a la que necesiten para su consumo normal durante tres meses.

- ART. 471'. Los laboratorios que elaboren estupefacientes o sus preparaciones, llevarán una contabilidad detallada en la que consignarán las materias primas recibidas, los productos obtenidos y las salidas de estos. Deberán, además, remitir mensualmente al Ministerio de Salud una relación juramentada del movimiento que comprenda las entradas, los productos elaborados, las mermas naturales por manipulaciones, muestras para análisis y las pérdidas justificadas, las salidas y las existencias.
- ART. 472. Todos los establecimientos que utilicen, expendan o suministren al público, con fines médicos, productos estupefacientes o sus preparaciones, están obligados a llevar un libro oficial de registro de productos estupefacientes conforme al modelo aprobado por el Ministerio de Salud. Quedan incluidas en esta obligación las instituciones de salud oficiales y particulares, cualquiera que sea su naturaleza.
- ART. 473 . La venta o suministro de productos que contengan estupefacientes, los sicofármacos sometidos a restricción y los productos similares, sólo podrá hacerse mediante prescripción facultativa, conforme a la reglamentación establecida por el Ministerio de Salud para tal efecto.
- ART. 474' . Las prescripciones que contengan estupefacientes en cantidades superiores a las dosis terapéuticas, no podrán despacharse sino con la presentación de una autorización expedida por el Ministerio de Salud o su entidad delegada.
- ART. 475' . En ningún caso podrán suministrarse al público estupefacientes puros; solamente se podrán despachar productos farmacéuticos que los contengan.

- ART. 476. El Ministerio de Salud reglamentará la elaboración, manejo y venta para drogas y medicamentos que por sus efectos requieran restricciones especiales.
- ART. 477 . Los productos que contengan estupefacientes, los sicofármacos sometidos a restricción, los productos mencionados en el artículo anterior y los demás productos que por su toxicidad o actividad y condiciones de empleo lo requieran, serán guardados bajo adecuadas medidas de seguridad.

TITULO VII

VIGILANCIA Y CONTROL EPIDEMIOLOGICO

Objeto

- ART. 478 . En este Título se establecen normas de vigilancia y control epidemiológico para:
- a) El diagnóstico, el pronóstico, la prevención y el control de las enfermedades transmisibles y no transmisibles y demás fenómenos que puedan afectar la salud;
 - b) La recolección, procesamiento y divulgación de la información epidemiológica, y
 - c) El cumplimiento de las normas y evaluación de los resultados obtenidos con su aplicación.

De la información epidemiológica

- ART. 479: La información epidemiológica servirá para actualizar el diagnóstico y divulgar el conocimiento de la situación de salud de la comunidad, para promover la reducción y la prevención del daño en la salud.
- ART. 480: La información epidemiológica es obligatoria para todas las personas naturales o jurídicas, residentes o establecidas en el territorio nacional, dentro de los términos de responsabilidad, clasificación, periodicidad, destino y claridad que reglamente el Ministerio de Salud.
- ART. 481: La información epidemiológica es de carácter confidencial y se deberá utilizar únicamente con fines sanitarios. El secreto profesional no podrá considerarse como impedimento para suministrar dicha información.
- ART. 482 . Para solicitar datos o efectuar procedimientos relacionados con investigaciones en el campo de la salud, cualquier persona o institución requiere de autorización previa del Ministerio de Salud o la entidad delegada al efecto.
- ART. 483: El Ministerio de Salud o la entidad delegada son las únicas instituciones competentes para divulgar información epidemiológica.

De los laboratorios y del sistema de referencia

- ART. 484. El sistema de referencia reunirá a todos los laboratorios clínicos o de salud pública, tanto oficiales como privados.

- ART. 485. El Ministerio de Salud deberá organizar, reglamentar y dirigir el sistema nacional de referencia a través del Instituto Nacional de Salud.
- ART. 486. Los laboratorios de sectores diferentes al de salud y sectores que tengan relación con la salud humana, deberán estar incorporados al sistema de referencia que se establece en esta Ley.
- ART. 487. Los resultados de los servicios de laboratorio clínico y de determinación de calidad de bebidas, alimentos, cosméticos, plaguicidas, aguas, suelos y aire, en cuanto a contaminación, polución o toxicidad, se consideran información epidemiológica y estarán sometidos a las normas de la presente Ley y sus reglamentaciones.

De la prevención y control epidemiológicos

- ART. 488. El Ministerio de Salud deberá:
- a) Establecer, organizar y reglamentar un sistema de auditoría para las profesiones médicas y paramédicas;
 - b) Reglamentar la atención en casos de enfermedades infecciosas y los procedimientos para su prevención y control;
 - c) Reglamentar los procedimientos de investigación, prevención y control de las zoonosis, fitonosis e intoxicaciones, previa consulta con los organismos especializados;
 - d) Dictar las disposiciones necesarias para evitar que personas afectadas en su salud, cumplan actividades de las cuales pueda resultar riesgo para la salud de la comunidad;

- e) Tomar las medidas necesarias para evitar que productos industriales o residuos de su procesamiento tengan efectos nocivos para la salud;
- f) Fomentar las acciones de prevención, diagnóstico precoz y tratamiento de las enfermedades crónicas no transmisibles y demás que modifiquen cualquier condición de salud en la comunidad;
- g) Organizar y reglamentar el funcionamiento de un servicio de vigilancia y control epidemiológico en los puertos para personas, animales, plantas, cosas, áreas portuarias, naves y vehículos terrestres, en concordancia con lo dispuesto en el Reglamento Sanitario Internacional y con las necesidades del país, y
- h) Reglamentar la expedición de documentos que acrediten el estado de salud de los habitantes del país.

ART. 489. El Ministerio de Salud o su entidad delegada serán las autoridades competentes para ejecutar acciones de vigilancia epidemiológica y de control de saneamiento de áreas portuarias, naves y vehículos.

Todas las entidades que participen en el tráfico internacional y en actividades de las áreas portuarias, deberán dar respaldo y prestar su apoyo al Ministerio de Salud o su entidad delegada para el cumplimiento de las disposiciones de la presente Ley y sus reglamentaciones.

ART. 490. Los programas de saneamiento deberán orientarse a evitar que las áreas portuarias constituyan riesgos de infección o intoxicación para personas y animales, de contaminación o polución para naves y vehículos, y para que las naves o vehículos no constituyan riesgos de contaminación o polución para el área portuaria, área acuática y terrestre o de infección o intoxicación para los trabajadores y residentes en ella.

TITULO VIII

DESASTRES

Objeto

ART. 491. En el presente Título se establecen normas para:

- a) Tomar las medidas necesarias para prevenir, si fuere posible, los desastres o para atenuar sus efectos;
- b) Prestar ayuda y asistencia en los casos de desastres;
- c) Controlar los efectos de los desastres, especialmente en lo relacionado con la aparición y propagación de epidemias;
- d) Mantener durante el período de rehabilitación y reconstrucción el saneamiento ambiental de la comunidad afectadas por desastres;
- e) Definir el estado de vuelta a la normalidad de una comunidad afectada por un desastre, y

f) Determinar responsabilidades, competencia y jurisdicción de las autoridades que, en momentos de emergencia, tengan a su cargo el cumplimiento de las normas establecidas en la presente Ley y sus reglamentaciones.

ART. 492. Créase el Comité Nacional de Emergencias con la composición y las funciones que determine el Gobierno Nacional.

ART. 493. En cada departamento, intendencia, comisaría y municipio se constituirá un Comité de Emergencia cuya integración, competencia, jurisdicción y relaciones serán determinadas por el Comité Nacional de Emergencias. Todos los Comités de Emergencias tendrán un representante del Ministerio de Salud o de una de sus entidades delegadas.

ART. 494. Corresponde al Comité Nacional de Emergencias la declaratoria de emergencia y de vuelta a la normalidad en los casos de desastre.

ART. 495. Cuando se presenten situaciones de emergencia o desastre y durante su duración el Comité de Emergencias correspondiente realizará la coordinación de las acciones de los organismos que intervengan.

De las medidas preventivas

Análisis de vulnerabilidad

ART. 496. Las entidades públicas o privadas encargadas de la prestación de servicios públicos, deberán analizar la vulnerabilidad a que

están sometidas las instalaciones de su inmediata dependencia, ante la probabilidad de los diferentes tipos de desastre que se puedan presentar en ellas o en sus zonas de influencia.

El Comité Nacional de Emergencias señalará otros casos especiales en que sea necesario realizar análisis de vulnerabilidad.

ART. 497'. Todas las entidades a que se refieren los artículos anteriores deberán tomar las medidas de protección aplicables como resultado del análisis de vulnerabilidad. El Comité Nacional de Emergencia fijará plazos y condiciones mínimas de protección que deberán tenerse en las instalaciones de las entidades que presten servicios públicos.

ART. 498'. El Comité Nacional de Emergencias y las autoridades nacionales o regionales competentes, deberán tener sistemas y equipos de información adecuados para el diagnóstico y la prevención de los riesgos originados por desastres.

PARAGRAFO. Para los efectos de instalación o coordinación del funcionamiento de los sistemas a que se refiere este artículo deberá establecerse:

- a) Métodos de medición de variables;
- b) Los procedimientos de análisis;
- c) La recopilación de datos, y
- d) Los demás factores que permitan una uniformidad en la operación.

Del planeamiento de las operaciones de emergencia

ART. 499. Todas las entidades responsables por la aplicación de los análisis de vulnerabilidad, deberán participar en las labores de planeamiento de las operaciones de emergencia en sus respectivas comunidades. Además, deberán participar todas las entidades que puedan albergar grupos de personas, a criterio del Comité de Emergencias respectivo.

Parágrafo. Para los efectos de este artículo se tendrán en cuenta principalmente hospitales, escuelas, colegios, teatros, iglesias, unidades deportivas, sitios de recreación masiva, almacenes, depósitos y similares.

ART. 500. En el planeamiento de las operaciones de emergencia se tendrá en cuenta como mínimo:

- a) Tipo del desastre;
- b) Autoridades responsables;
- c) Funciones de las personas;
- d) Suministros y su ubicación durante la vida normal de la comunidad;
- e) Lugares que puedan utilizarse durante el período del desastre y forma de utilización, y
- f) Las demás que el Comité de Emergencias estime necesarias.

De los planes de contingencia

ART. 501. Cada Comité de Emergencia deberá elaborar un Plan de contingencia para su respectiva jurisdicción con los

resultados obtenidos en los análisis de vulnerabilidad. Además, deberán considerarse los diferentes tipos de desastre que puedan presentarse en la comunidad respectiva.

El Comité Nacional de Emergencias elaborará, para aprobación del Ministerio de Salud, un modelo con instrucciones que aparecerá en los planos de contingencia.

Del entrenamiento y la capacitación

ART. 502. El Ministerio de Salud coordinará los programas de entrenamiento y capacitación para planes de contingencia en los aspectos sanitarios vinculados a urgencias o desastres.

Parágrafo. El Comité Nacional de Emergencias deberá vigilar y controlar las labores de capacitación y de entrenamiento que se realicen para el correcto funcionamiento de los planes de contingencia.

De las alarmas

ART. 503. Todos los sistemas de alarma que se utilicen como mecanismos de información para emergencias y desastres, cumplirán las normas y requisitos que establezca el Comité Nacional de Emergencias.

ART. 504. En la evaluación de las medidas de prevención para emergencias y desastres se deberá dar prioridad a la salud y al saneamiento ambiental.

De las medidas en casos de desastres

- ART. 505'. Las noticias sobre ocurrencia de urgencias o desastres sólo podrán darse por la autoridad encargada del sistema de alarma respectivo y en los sitios que señale el Comité Nacional de Emergencias. Este verificará la existencia de la urgencia o desastre junto con la prestación inmediata de auxilios y ayudas, y dará aviso a la autoridad competente.
- El Comité de Emergencias respectivo evaluará la emergencia o el desastre para determinar su magnitud, zona de influencia y posibilidades de atenderla con sus recursos o solicitar ayuda.
- ART. 506'. Durante la emergencia o desastre las alarmas y los sistemas de comunicación de la zona de influencia, quedarán bajo el control del Comité de Emergencias respectivo.
- ART. 507'. Los primeros auxilios en emergencia o desastres, podrán ser prestados por cualquier persona o entidad pero, en lo posible, coordinados y controlados por el respectivo Comité de Emergencias.
- ART. 508'. Durante emergencias o desastres el Comité de Urgencias respectivo deberá:
- a) Controlar y coordinar las actividades de búsqueda y rescate de heridos y de cadáveres;
 - b) Autorizar labores de remoción de escombros y de salvamento;
 - c) Establecer condiciones y requisitos para refugios y campamentos para albergar víctimas y velar por el mantenimiento de sus condiciones sanitarias para prevenir epidemias.

El Ministerio de Salud reglamentará la atención de heridos, manejo de cadáveres y disposición de residuos, en las zonas de influencia de la emergencia o del desastre. Además, establecerá las medidas sanitarias para la prevención de epidemias.

Autoridades, coordinación y personal de socorro

ART. 509' El Comité de Emergencias es la máxima autoridad en casos de desastres en su jurisdicción.

Solicitud, recepción distribución y control de las ayudas

ART. 510'. El Comité de Emergencias respectivo, es el único que puede solicitar ayuda en emergencias o desastres, con indicaciones precisas sobre el tipo y la clase de ayuda que se necesiten.

ART. 511. El Comité de Emergencias respectivo establecerá las condiciones mínimas que deberá cumplir el personal de socorro que provenga de comunidades diferentes a la afectada y los medios de transporte y subsistencia que deberá usar cuando se encuentre en el área afectada.

ART. 512. Sólo el Comité Nacional de Emergencias podrá solicitar ayuda a otros países y a organismos internacionales, indicando tipo, clase, condiciones y formas en que estas ayudas deben llegar al país o a la comunidad afectada. El Comité de Emergencias respectivo dirigirá los procesos de almacenamiento y distribución de ayudas.

ART. 513'. Las actividades de reconstrucción y rehabilitación en las zonas de influencia de la emergencia o del desastre, se adelantarán bajo la dirección y el control del Comité de Emergencias, atendiendo de preferencia a la salud, al saneamiento y a los servicios públicos.

Vuelta a la normalidad.

ART. 514'. Para que el Comité Nacional de Emergencias determine el estado de vuelta a la normalidad en la comunidad afectada por la emergencia o el desastre, el Ministerio de Salud determinará las condiciones sanitarias mínimas requeridas.

TITULO IX

Defunciones, Traslado de Cadáveres, Inhumación y Exhumación, Trasplante y Control de Especímenes

Objeto

ART. 515'. En las disposiciones de este Título se establecen las normas tendientes a:

- a) Reglamentar la expedición y diligenciamiento de certificados de defunción y registro bioestadístico de las causas de mortalidad;
- b) Reglamentar la práctica de autopsias de cadáveres humanos;

- c) Controlar el traslado, la inhumación y la exhumación de cadáveres o restos de los mismos cuando puedan significar un riesgo para la salud de la comunidad;
- d) Controlar el traslado, la inhumación y la exhumación de partes del cuerpo humano que puedan constituir un riesgo para la salud;
- e) Controlar o eliminar las condiciones nocivas para la salud humana y el medio ambiente en establecimientos destinados al depósito transitorio o permanente de los cadáveres humanos;
- f) Reglamentar la donación o el traspaso y la recepción de órganos, tejidos o líquidos orgánicos utilizables con fines terapéuticos, y
- g) Organizar el sistema de manejo de los subproductos del parto y de control de especímenes quirúrgicos para fines de diagnóstico.

Requisitos generales

ART. 516 . Además de las disposiciones del presente Título, el Gobierno, por intermedio del Ministerio de Salud, establecerá las normas y procedimientos para:

- a) La certificación y registro de la muerte de todo ser humano;
- b) La certificación y registro de las muertes fetales;

- c) Practicar autopsias de carácter sanitario mediante la utilización de órganos, tejidos o líquidos orgánicos de cadáveres para establecer la causa de la muerte o para investigaciones de carácter científico o docente;
- d) Controlar cualquier riesgo para la salud o el bienestar de la comunidad, originado por el traslado de cadáveres;
- e) Que en la inhumación y exhumación de cadáveres o restos de ellos, se elimine o controle cualquier hecho que pueda constituir riesgo para la salud o el bienestar de la comunidad;
- f) Controlar en los cementerios cualquier riesgo de carácter sanitario para la salud o el bienestar de la comunidad;
- g) Controlar la obtención, conservación y utilización de órganos, tejidos o líquidos orgánicos de cadáveres o proporcionados por seres vivos para fines terapéuticos, y
- h) Que todos los especímenes quirúrgicos obtenidos con fines terapéuticos o de diagnóstico sean sometidos a examen anatómico-patológico, con el objeto de que los estudios epidemiológicos de morbilidad sean completos.

Del certificado individual de defunción

ART. 517. El certificado individual de defunción deberá constar como mínimo de las siguientes partes:

- a) Una primera parte destinada a registrar los datos de filiación del muerto, lugar de nacimiento y lugar de la muerte, residencia habitual y tiempo de residencia en el lugar donde ocurrió la muerte; en caso de muerte violenta debe certificarse si ella se originó por violencia accidental, homicidio o suicidio;
- b) Una segunda parte que en caso de muerte violenta, se especifique si ella se originó por violencia accidental, homicidio o suicidio;
- c) Una tercera parte destinada a registrar la causa o causas de la muerte, secuencialmente ordenadas para el diagnóstico de la causa directa de la muerte, las causas antecedentes y la causa básica o fundamental, así como la existencia de otros estados patológicos que hubieren podido contribuir a la defunción pero no relacionados con la causa fundamental. También esta parte comprenderá el registro del curso cronológico y correlacionado de la evaluación de causa morbosa con la muerte y el período de la asistencia médica recibida, si ella existió o en caso contrario, los medios usados por el médico no tratante para establecer la causa de la muerte, el nombre, domicilio, firma y número de registro del médico;
- d) Una cuarta parte destinada a informar la causa probable de la muerte en los casos de que no exista certificación médica y los datos de identificación, profesión y domicilio del informante y cualquier otra información que pueda contribuir a establecer la causa probable de la muerte, y

- e) Una quinta y última parte con los datos del número de registro del certificado de defunción que será el mismo de la licencia de inhumación, lugar y fecha del registro y finalmente la autoridad sanitaria u oficina que lo hace.

ART. 518'. Cuando haya existido atención médica, el facultativo tratante deberá ser quien, salvo causa de fuerza mayor, expida el certificado en caso de autopsia, debe ser el médico que la practique quien prevalentemente expida el certificado.

ART. 519'. En los casos en que la muerte ocurriera en un establecimiento hospitalario o similar, el certificado debe ser expedido por la persona en quien la institución delegue dicha función.

ART. 520'. El Ministerio de Salud deberá:

- a) Determinar los medios que empleará aquel médico distinto del tratante, si no se practica autopsia para determinar la causa probable de la muerte;
- b) Determinar, previa consulta con las sociedades científicas relacionadas con esta materia, cuáles signos negativos de la vida o positivos de la muerte debe constatar como mínimo el médico que certifica la defunción;
- c) Dictar las disposiciones reglamentarias necesarias para que el certificado individual de defunción sea expedido sin causar ninguna erogación a quien lo solicita, y
- d) Exigir la presentación del certificado individual de

defunción, como condición indispensable para expedir la licencia de inhumación.

ART. 521 . El Ministerio de Salud dictará las disposiciones necesarias para que en el sistema de tránsito de los certificados individuales de defunción, incluyendo aquellos provenientes de autopsia médico-legales, tenga prioridad el subsistema de información del Ministerio de Salud.

ART. 522' . En aquellos casos en que no haya certificación médica de la muerte, se debe escoger entre los posibles informantes aquel que por sus nexos circunstanciales o por sus condiciones culturales, ofrezca más garantía de veracidad en la información que suministra.

Certificado de muerte fetal

ART. 523 . El certificado de muerte fetal deberá constar como mínimo de las siguientes partes:

- a) Una primera parte que registre como datos principales lugar y fecha de la defunción fetal, sexo del producto, momento de la muerte con relación al parto, unicidad o pluralidad del producto, sexos en casos de pluralidad, tiempo en semanas de la gestación, legitimidad o ilegitimidad, edad y profesión de la madre y sitio en que se produjo la expulsión fetal;
- b) Una segunda parte destinada exclusivamente a la certificación médica de la muerte, en la cual se consignarán: causa

inmediata de la muerte, causas antecedentes, causa básica o fundamental, otras condiciones patológicas del feto o de la madre que contribuyeron a la muerte pero sin relación con la enfermedad que la produjo, curso cronológico y correlacionado de la evolución de cada causa y de la muerte fetal, indicación del médico que expide la certificación, si es tratante, el que practica la autopsia o si lo hace en calidad de informante y nombre, domicilio, firma y número del registro del médico que certifica.

- c) Una tercera parte que registre los siguientes datos concernientes a la muerte sin certificación médica: causa probable de la muerte, explicación de la ausencia de certificación médica, identificación, domicilio y profesión del informante, y
- d) Una cuarta parte destinada a consignar los siguientes datos: número de registro del certificado de muerte fetal, al cual corresponderá el de la licencia de inhumación, lugar y fecha del registro, autoridad que hace el registro y expide la licencia de inhumación.

ART. 524 . En los casos en que la muerte ocurra en un establecimiento hospitalario o similar, el certificado debe ser expedido por la persona en quien la institución delegue dicha función.

ART. 525 . El certificado de muerte fetal debe ser diligenciado, salvo causas de fuerza mayor, por el médico que asistió el caso y en caso de autopsia, debe ser el médico que la practica quien certifique, prevalentemente, la causa de defunción.

ART. 526 . El Ministerio de Salud deberá:

- a) Determinar los medios que debe emplear aquel médico, distinto del tratante, si no se practica autopsia para determinar la causa probable de la muerte fetal;
- b) Expedir las disposiciones necesarias para que el certificado de muerte fetal sea expedido sin causar ninguna erogación a quien lo solicite;
- c) Exigir la presentación del certificado de muerte fetal, como condición indispensable para expedir la correspondiente licencia de inhumación;
- d) Dictar las disposiciones requeridas para que en el sistema de tránsito de los certificados de muerte fetal, incluyendo los que provengan de autopsias médico-legales, tenga prioridad el subsistema de información del Ministerio de Salud, y
- e) En los casos de muerte fetal sin certificación médica, se debe escoger entre los posibles informantes aquel que por nexos con el hecho o por sus condiciones culturales, ofrezca mejor garantía de veracidad en la información.

Autopsias

ART. 527 . El Ministerio de Salud deberá:

- a) Determinar los requisitos de orden científico que debe

llenar el personal autorizado para practicar autopsias sanitarias, docentes o investigativas, viscerotomías y toma de muestras de tejidos o líquidos orgánicos;

- b) Determinar las condiciones que en cuanto a dotación deben cumplir las instituciones científicas, establecimientos hospitalarios o similares, autorizables para efectuar las investigaciones ante-dichas;
- c) Establecer en qué circunstancias las viscerotomías o toma de muestras de tejidos o líquidos orgánicos podrán hacerse fuera de los establecimientos autorizados;
- d) Establecer sobre el tiempo apropiado en que, con relación a la hora de la muerte, deben realizarse dichos procedimientos a efectos de que la información científica que ellos proporcionen sea adecuada, y
- e) En casos de emergencia sanitaria o en aquellos en que la salud pública o la investigación científica así lo demande, ordenar o autorizar a las instituciones mencionadas en este artículo la práctica de los procedimientos de que trata, aun cuando no exista consentimiento de los deudos.

ART. 528' . Solamente las instituciones de carácter científico y los establecimientos hospitalarios y similares, autorizados por el Ministerio de Salud, pueden disponer de los cadáveres no reclamados o de órganos de los mismos para fines docentes o investigativos.

Del traslado de cadáveres

ART. 529 . El Ministerio de Salud deberá:

- a) Determinar los requisitos generales que se deberán cumplir cuando el traslado se haga dentro del territorio nacional y, particularmente, en este mismo caso, aquellos relacionados con la preservación de los cadáveres, teniendo en cuenta los siguientes factores:
 - 1) Causa de la muerte, debidamente certificada;
 - 2) Tiempo del traslado con relación a la hora de la muerte;
 - 3) Duración del traslado;
 - 4) Medio de transporte del cadáver, y
 - 5) Condiciones climatológicas del lugar de defunción, de las regiones de tránsito y del lugar de destino que puedan influir en el desarrollo de los fenómenos de putrefacción;
- b) Determinar de acuerdo con los convenios internacionales existentes, los sistemas de preservación de cadáveres cuando su traslado se haga fuera de los límites de la nación;
- c) Fijar los requisitos que deberán cumplir las personas y establecimientos autorizables para el embalsamamiento de cadáveres y determinar cuáles son las técnicas más adecuadas;
- d) En concordancia con los convenios internacionales, establecer las condiciones que en cuanto a número, material de fabricación y hermetismo deberán llenar los ataúdes y

los embalajes de éstos cuando el traslado se haga fuera del país;

- e) Determinar los requisitos que deberán reunir los vehículos destinados al traslado de cadáveres, y
- f) Establecer los requisitos de orden sanitario que se deberán llenar ante los consulados de la nación para que éstos puedan autorizar el traslado de cadáveres hacia el país, reglamentando la constatación correspondiente por parte de las autoridades de sanidad portuarias.

De la inhumación

ART. 530 . Ninguna inhumación podrá realizarse sin la correspondiente licencia expedida por la autoridad competente.

ART. 531 . La licencia para la inhumación será expedida exclusivamente en un cementerio autorizado.

ART. 532 . El Ministerio de Salud deberá:

- a) Determinar los requisitos que se deberán cumplir para obtener la licencia de inhumación, teniendo en cuenta entre ellos principalmente la necesidad de presentación del certificado de defunción;
- b) Fijar las normas y tiempo de inhumación, condicionándolos a los siguientes factores:
 - 1) Hora de la muerte;

- 2) Causa de la muerte;
 - 3) Características climatológicas del lugar de defunción que puedan influir sobre el proceso de putrefacción, y
 - 4) Embalsamamiento previo.
- c) Indicar en qué circunstancias, por razones de orden sanitario, podrá ordenarse la anticipación o el aplazamiento de la inhumación;
 - d) Determinar los requisitos sanitarios que para su funcionamiento deberán cumplir aquellos establecimientos destinados al depósito transitorio o manipulación de cadáveres;
 - e) Fijar los casos de excepción a estas normas tales como desastres y emergencias sanitarias, y
 - f) Cuando lo considere necesario establecer el sistema de cremación de cadáveres, fijando los requisitos de orden sanitario y técnico que deberán llenar los establecimientos dedicados a tal procedimiento.

ART. 533. Es obligatoria la cremación de especímenes quirúrgicos previamente estudiados anatómico-patológicamente o de partes del cuerpo humano provenientes de autopsias.

Parágrafo. Si los subproductos del parto no van a ser utilizados con fines científicos, deberán ser cremados.

ART. 534. Determinar la expedición de licencias de cremación en concordancia con las establecidas en este mismo Capítulo para las de inhumación.

De la exhumación

ART. 535. No se permitirá ninguna exhumación sin la Licencia Sanitaria respectiva expedida por la autoridad competente.

ART. 536. El Ministerio de Salud deberá:

- a) Establecer la relación de tiempo que deberá existir entre la inhumación y la exhumación de restos humanos, condicionándolo a los siguientes factores:
 1. Climatología del lugar.
 2. Sitio de depósito del cadáver, bien se trate de tierra o de bóveda, y
 3. Embalsamiento previo.
- b) Determinar los casos de carácter sanitario en que se podrá ordenar la exhumación anticipada de un cadáver por razones de investigación epidemiológica;
- c) Determinar los requisitos sanitarios que se deberán reunir en los casos de exhumaciones ordenadas por la autoridad judicial;
- d) Fijar los requisitos que, en cuanto a material de fabricación y hermetismo, deberán llenar las urnas destinadas a recibir los restos exhumados;
- e) Establecer el sistema de cremación para los residuos provenientes de la exhumación y reglamentar su aplicación técnica, y
- f) Establecer los requisitos sanitarios que deberán cumplir los lugares distinto de cementerios autorizados, destinados al depósito permanente de los restos exhumados..

Del cementerio

ART. 537. Todos los cementerios requerirán licencia para su funcionamiento.

ART. 538. Para la aprobación mencionada en el artículo anterior se deberán contemplar los siguientes aspectos:

- a) Ubicación de los cementerios con relación a los cascos urbanos, en los casos en que ella no esté contemplada en los planes de desarrollo correspondiente;
- b) Que la localización de los cementerios en cuanto hace relación a las condiciones generales del terreno a nivel freático del mismo, a su saneamiento previo, evacuación de residuos, factibilidad de servicios públicos complementarios, facilidad de comunicaciones terrestres, concuerde con las normas establecidas en la presente Ley;
- c) La localización del cementerio con relación a la dirección dominante de los vientos;
- d) Controlar el uso doméstico de aguas subterráneas que provengan o circulen a través del subsuelo de los cementerios;
- e) Que la estructura de los cementerios en cuanto ellas sean aplicables a este tipo de construcciones, se cifa a las normas establecidas en la presente Ley;
- f) Que se calcule la capacidad de los cementerios de acuerdo con los índices demográficos del lugar;
- g) El área y profundidad de las sepulturas propiamente dichas, la distancia que deben guardar entre sí y las zonas de circulación entre ellas, y
- h) Las características que deben tener las bóvedas en cuanto a material de construcción, dimensiones, espesores de sus paredes, localización, número y ventilación.

ART. 539. El Ministerio de Salud deberá:

- a) Fijar las circunstancias en que se declarará saturado un cementerio, o en que deberá ser erradicado por no llenar las condiciones sanitarias requeridas, y

- b) Expedir las disposiciones necesarias para que los administradores de los cementerios, cualquiera que sea el organismo o entidad de que dependan, queden sujetos a las normas anteriores.

De la donación o traspaso de órganos, tejidos y líquidos orgánicos de cadáveres o de seres vivos para trasplantes u otros usos terapéuticos

ART. 540. Cualquier institución de carácter científico, hospitalario o similar, que se proponga emplear métodos de trasplantes o utilizar los elementos orgánicos con fines terapéuticos, deberá obtener de la autoridad sanitaria la licencia correspondiente, previa comprobación de que su dotación es adecuada, sus equipos científicos capacitados y que por investigaciones y experiencias aceptadas universalmente, el acto terapéutico no constituirá un riesgo, distinto de aquel que el procedimiento conlleve para la salud del donante o del receptor.

PARAGRAFO. Sólo se podrá autorizar la utilización de los elementos orgánicos a que se refiere este artículo, cuando exista consentimiento del donante, del receptor, consentimiento de los deudos o abandono del cadáver.

ART. 541. El Ministerio de Salud fijará los requisitos del certificado de defunción en los casos en que se vayan a utilizar elementos orgánicos del cadáver teniendo en cuenta:

- a) Que el certificado sea expedido por más de un médico, y
- b) Que quienes hagan la certificación sean médicos distintos de quienes van a utilizar los elementos orgánicos.

ART. 542. El Ministerio de Salud deberá:

- a) Determinar, previa consulta a las sociedades científicas relacionadas con esta materia, qué signos negativos de la vida o positivos de la muerte, además de los de la muerte cerebral, deberán ser constatadas por quienes expiden el certificado de defunción, y
- b) Previa la consulta antes mencionada determinar en qué casos de excepción pueden aceptarse los signos de muerte cerebral, con exclusión de otros para certificar la defunción.

ART. 543. Para efectos de donación o traspaso de órganos tejidos o líquidos orgánicos por parte de una persona viva, el Ministerio de Salud establecerá qué certificaciones deberán presentarse para acreditar científicamente que el acto no constituya un riesgo, distinto del que el procedimiento conlleve para la salud del donante ni para la del posible receptor.

ART. 544. Únicamente podrán funcionar los establecimientos dedicados a la extracción, transfusión y conservación de sangre total o de sus fraccionados, cuando reúnan las condiciones de orden sanitario, científico y de dotación que se establecen en la presente Ley y sus reglamentaciones.

ART. 545. Se prohíbe la exportación de sangre o de sus fraccionados, salvo en los casos de excepción que establezca la presente Ley.

Del manejo y control de especímenes quirúrgicos obtenidos
con fines terapéuticos o de diagnóstico

ART. 546; El Ministerio de Salud deberá:

- a) Determinar los requisitos mínimos de orden científico y técnico que deberán llenar las personas y los establecimientos que practiquen los estudios anatómo-patológicos;
- b) Establecer las normas sobre preservación, transporte, almacenamiento y disposición final de órganos, tejidos y líquidos orgánicos o de seres vivos para trasplantes en otros usos terapéuticos a fin de eliminar cualquier riesgo para la salud o el bienestar de la comunidad;
- c) Los resultados de los estudios anatómo-patológicos realizados en establecimientos distintos de aquel en que se haya practicado la intervención quirúrgica deberán hacerse conocer del médico tratante y de la institución remitente, y
- d) Establecer sistemas de información necesarios para que los diagnósticos logrados mediante estos estudios anatómo-patológicos, sean puestos oportunamente en conocimiento de las autoridades sanitarias y cumplan adecuadamente el objetivo enunciado.

ART. 547'. Los especímenes quirúrgicos obtenidos en establecimientos que no cuenten con servicios de anatomía patológica, deberán ser remitidos para su estudio a las instituciones que el Ministerio de Salud determine.

TITULO X

ARTICULOS DE USO DOMESTICO

Objeto

ART. 548. En el presente Título se establecen normas sobre artículos de uso doméstico necesarias para la prevención de efectos adversos para la salud.

Disposiciones generales

ART. 549. Los importadores, fabricantes, transportadores y comerciantes de artículos de uso doméstico, quedarán sujetos a las disposiciones de la presente Ley y sus reglamentaciones.

El Ministro de Salud y las entidades a que éste delegue, corresponde el control sanitario de los artículos de uso doméstico que se importen, fabriquen o comercien en el país, lo mismo que de las materias primas que intervengan en su elaboración.

ART. 550. Para los efectos del presente Título se consideran como artículos de uso doméstico:

- a) Los productos destinados a la limpieza de objetos y superficies, tales como jabones de lavar, ceras para pisos y limpiametales. No se incluyen los jabones de tocador y similares por considerarlos cosméticos;
- b) Los productos para el recubrimiento de superficies de edificaciones, materiales u objetos domésticos como pinturas,

lacas, barnices, tintes, bases para pintura y similares;

- c) Desodorantes ambientales;
- d) Propulsores;
- e) Pegantes y adhesivos;
- f) Fósforos o cerillas
- g) Utensilios para comedor o cocina;
- h) Artículos electrodomésticos;
- i) Equipos domésticos de combustión para cocina o calefacción;
- j) Útiles escolares;
- k) Juguetes;
- l) Muebles, y
- m) Otros que por su acceso al público y su importancia sanitaria determine el Ministerio de Salud.

ART. 551. La importación, fabricación y venta de artículos de uso doméstico, deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- a) No contener o liberar sustancias tóxicas en concentraciones superiores a las permisibles técnicamente;
- b) Tener características que, en su uso normal, no afecten la salud ni la seguridad de las personas;
- c) Cumplir con los requisitos técnicos de seguridad que establezcan las autoridades competentes, y
- d) Las demás que para fines de protección de la salud establezca el Ministerio de Salud.

ART. 552. El Ministerio de Salud determinará los artículos de uso doméstico o las materias primas para fabricación de éstos, que

puedan constituir riesgo para la salud y podrá restringir o prohibir su fabricación, comercio o empleo.

- ART. 553. El Ministerio de Salud establecerá los límites de concentración permisibles para sustancias peligrosas en los artículos de uso doméstico que así lo requieran.
- ART. 554. Los juguetes fácilmente desarmables o fabricados con materiales frágiles que contengan elementos internos peligrosos, estarán protegidos adecuadamente para evitar daños a la salud o la seguridad de los usuarios.
- ART. 555. Todos los artículos mencionados en este Título para poderse fabricar, vender o importar necesitan registro, conforme a las disposiciones que se establezcan en la reglamentación de la presente Ley.

Del envase y empaque

- ART. 556. El Ministerio de Salud determinará las características de los envases o empaques de artículos de uso doméstico, que lo requieran, para protección de la salud, lo mismo que la clasificación de los envases presurizados según sus categorías de uso y expedirá las reglamentaciones necesarias para garantizar la seguridad en su empleo.
- ART. 557. Las normas establecidas en el presente Título y sus reglamentaciones, para envases presurizados para artículos de uso doméstico, se aplicarán también a los destinados a contener alimentos o cosméticos.

Del rotulado y la propaganda

- ART. 558. Para la adecuada información al público sobre las características de los artículos de uso doméstico que causen riesgo para la salud y sobre las precauciones que deben adoptarse para su empleo, se exigirá su rotulación de acuerdo con la reglamentación que para el efecto expida el Ministerio de Salud.
- PARAGRAFO. Las informaciones, instructivos o advertencias de los rótulos a que se refiere este artículo, estarán escritos claramente legibles y en idioma español.
- ART. 559. Se prohíbe la venta de los artículos mencionados en este Título, desprovistos del rótulo o con rótulos incompletos o en mal estado.
- ART. 560. Las denominaciones genéricas que se apliquen a los artículos de uso doméstico deberán estar acordes con las características de empleo y las especificaciones de calidad de los mismos.
- ART. 561. Los nombres comerciales de los artículos de uso doméstico, la propaganda o cualquier otra información al público, no podrán dar lugar a confusión o error sobre su verdadera naturaleza, propiedades y usos.
- ART. 562. Los registros o licencias otorgados por el Ministerio de Salud para artículos de uso doméstico no podrán emplearse con fines de propaganda o como garantía de inocuidad. La única referencia permisible es la publicación del número del registro o licencia.

De los utensilios de comedios y de cocina

- ART. 563. Los utensilios de comedor y cocina que se den a la venta para usos domésticos se ajustarán a las normas y reglamentaciones del Título V de la presente Ley.

TITULO XI

VIGILANCIA Y CONTROL

Disposiciones generales

- ART. 564. Corresponde al Estado como regulador de la vida económica y como orientador de las condiciones de salud, dictar las disposiciones necesarias para asegurar una adecuada situación de higiene y seguridad en todas las actividades, así como vigilar su cumplimiento a través de las autoridades de salud.
- ART. 565. Corresponde al Ministerio de Salud la oficialización de normas técnicas colombianas para todos los productos que cubre esta Ley. Para este efecto, podrá solicitar concepto del Consejo Nacional de Normas y Calidades o de personas jurídicas o naturales versadas en la materia de que se trata.
- ART. 566. Se prohíbe el establecimiento de industrias que incumplan las disposiciones de la presente Ley. Para las industrias en funcionamiento, al entrar en vigencia esta Ley, se concederán los plazos necesarios para ajustarse a las disposiciones de ésta.

Licencias

ART. 567. Para la ocupación de toda vivienda permanente y para la instalación y funcionamiento de todo establecimiento, se requiere licencia sanitaria expedida por el Ministerio de Salud o por la entidad en que éste delegue tal función.

PARAGRAFO. El Ministerio de Salud podrá eximir del cumplimiento del requisito exigido en este artículo a las viviendas y a los establecimientos cuya actividad, a su juicio, no lo requiera.

ART. 568. La licencia sanitaria debe ser expedida previa comprobación del cumplimiento de las disposiciones de la presente Ley y sus reglamentos, y debe ser renovada con la periodicidad que se establezca.

PARAGRAFO. En cumplimiento de este artículo se podrán hacer visitas de las cuales se levantarán actas en las que serán consignadas todas las recomendaciones y observaciones pertinentes, copia del acta en mención quedará en poder del interesado.

ART. 569. El otorgamiento de la licencia, no exime al interesado de la responsabilidad por los perjuicios ocasionados como consecuencia de la actividad desarrollada en la vivienda o establecimiento objeto de la licencia.

ART. 570. El Ministerio de Salud o la entidad delegada, controlará periódicamente el cumplimiento de las disposiciones de la presente Ley en las viviendas y establecimientos sujetos a licencias sanitarias y las renovará o suspenderá en caso de incumplimiento de estos requisitos.

ART. 571. La licencia sanitaria de que trata el presente Capítulo reemplaza la patente de sanidad.

Registro

ART. 572. El Ministerio de Salud podrá, de oficio o a solicitud de cualquier persona, previos los trámites legales, proceder a estudiar la cancelación de registros de aquellos productos a que se refiere esta Ley y que no cumplan con las condiciones exigidas para tal efecto.

ART. 573. Para el control periódico y la renovación del registro, las muestras serán tomadas por personal del Sistema Nacional de Salud, en fábrica, bodega o en el comercio.

PARAGRAFO. De toda toma de muestras se levantará un acta firmada por las partes que intervengan, en la cual conste la forma de muestreo y la cantidad de muestras tomadas.

En caso de negativa del dueño o encargado del establecimiento para firmar el acta respectiva, en su lugar, ésta será firmada por un testigo.

ART. 574. El Ministerio de Salud puede establecer condiciones especiales para el manejo, utilización y venta de los productos que por su toxicidad o condiciones especiales de empleo así lo requieran.

ART. 575. Los organismos del Estado colaborarán en la vigilancia del cumplimiento de las normas sanitarias de esta Ley dentro de sus respectivos ámbitos de competencia.

Sólo tendrán validez para el control del cumplimiento de las disposiciones de la presente Ley, los análisis de laboratorio efectuados por los organismos encargados del control o aquellos a los cuales se les dé carácter oficial por el Ministerio de Salud.

Medidas de seguridad

ART. 576. Podrán aplicarse como medidas de seguridad encaminadas a proteger la salud pública, las siguientes:

- a) Clausura temporal del establecimiento, que podrá ser total o parcial;
- b) La suspensión parcial o total de trabajos o de servicios;
- c) El decomiso de objetos o productos;
- d) La destrucción o desnaturalización de artículos o productos, si es el caso, y
- e) La congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos, mientras se toma una decisión definitiva al respecto.

PARAGRAFO. Las medidas a que se refiere este artículo serán de inmediata ejecución, tendrán carácter preventivo y transitorio y se aplicarán sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar.

Sanciones

ART. 577. Teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada, la violación de las disposiciones de esta Ley será sancionada por la entidad encargada de hacerlas cumplir con alguna o algunas de las siguientes sanciones:

- a) Amonestación;
- b) Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución;
- c) Decomiso de productos;
- d) Suspensión o cancelación del registro o de la licencia, y
- e) Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo.

ART. 578. Cuando del incumplimiento de las disposiciones de la presente Ley, se deriven riesgos para la salud de las personas, deberá darse publicidad a tal hecho para prevenir a los usuarios.

ART. 579. El pago de las multas no exime al infractor de la ejecución de la obra, obras o medidas de carácter sanitario que hayan sido ordenadas por la entidad responsable del control.

ART. 580. Las sanciones administrativas impuestas por las autoridades sanitarias, no eximen de la responsabilidad civil o penal a que haya lugar por las violaciones a los preceptos de la Ley.

ART. 581. Cuando para su funcionamiento un establecimiento o empresa necesitare dos o más tipos de licencias, el Ministerio de Salud podrá otorgar una que comprenda todas las requeridas.

ART. 582. En ejercicio de la facultad de controlar el cumplimiento de las disposiciones contempladas en el Título I de esta Ley y de las reglamentaciones que de él se deriven, corresponde a los organismos del Sistema Nacional de Salud:

- a) Vigilar la descarga de residuos hecha por entidades públicas o privadas;
- b) Efectuar análisis físico-químicos y bacteriológicos de las fuentes receptoras;
- c) Efectuar inspecciones a establecimientos, instalaciones y sistemas que produzcan o emitan residuos;
- d) Prestar la asistencia que se le solicite en la elaboración de proyectos de sistemas de tratamiento;
- e) Coordinar e indicar prioridades en los planes de financiación nacional o extranjera para la construcción de sistemas de tratamiento;
- f) Efectuar campañas de saneamiento para la preservación del medio ambiente;
- g) Efectuar y propiciar investigaciones que tiendan a perfeccionar los métodos de control de la polución;
- h) Solicitar la colaboración de otras entidades públicas o privadas, en la obtención de informaciones relativas a la polución del medio ambiente de la República y de las medidas más recomendables para su control;

- i) Estudiar y proponer a los municipios, en colaboración con otros organismos competentes, los requisitos mínimos para la aprobación de la instalación de establecimientos industriales y comerciales, y las normas sobre descargas que deberán ser observadas en la elaboración de planes maestros urbanos y regionales.

El Ministerio de Salud podrá delegar, en todo o en parte, las facultades a que se refiere el artículo anterior en las entidades del Sistema Nacional de Salud, cuando lo considere conveniente.

Para los fines a que se refieren los literales a), b) y c) del artículo anterior, los organismos del Sistema Nacional de Salud deberán llevar a cabo las observaciones, análisis y determinaciones en los procesos y descargas industriales que consideren convenientes y tomar las medidas pertinentes para el control y la vigilancia de los mismos, dentro de lo establecido en la presente Ley y sus reglamentaciones. A igual tratamiento serán sometidas las empresas de alcantarillado y aseo de carácter público o particular.

ART. 583. Toda persona natural o jurídica, de naturaleza pública o privada, que esté haciendo descargas de residuos, tratados o no, al medio ambiente, deberá denunciar tal hecho ante el organismo del Sistema Nacional de Salud competente.

ART. 584 . Toda persona que tenga conocimiento de un vertimiento de residuos al medio ambiente, no declarado conforme a lo indicado en el artículo anterior, deberá informarlo al organismo competente del Sistema Nacional de Salud en la localidad.

ART. 585 . Es responsable de la calidad del agua, conforme a lo establecido en esta Ley, la persona natural o jurídica que la entregue al usuario.

El diseño, construcción, operación, manejo y mantenimiento de los sistemas de agua potable, deberán hacerse por personal experto.

ART. 586 . Las empresas que suministren agua envasada para consumo humano, bien sea cruda o potabilizada, quedan sujetas al cumplimiento de las disposiciones de esta Ley.

ART. 587 . Al Ministerio de Salud y a los organismos del Sistema Nacional de Salud corresponde la vigilancia y control del cumplimiento de lo establecido en la presente Ley para artículos pirotécnicos.

La licencia que expida el Ministerio de Salud conforme a lo establecido en la Ley para estos artículos no exime a los interesados del cumplimiento de las disposiciones que para tales actividades establezcan las autoridades de defensa nacional.

ART. 588 . El Ministerio de Salud dirigirá la inspección y control de los alimentos, bebidas, drogas, medicamentos, cosméticos y productos relacionados, fábricas de alimentos o bebidas, establecimientos farmacéuticos, laboratorios de cosméticos, estupefacientes y los sicofármacos sometidos a restricción, de conformidad con las normas de esta Ley.

ART. 589 . El cumplimiento de la prohibición de anunciar drogas y medicamentos por medio de pregones, altoparlantes, anuncios murales, hojas volantes, carteles y afiches, debe ser controlado por los alcaldes e inspectores de policía.

ART. 590'. Para los efectos del Título VII de esta Ley se reconoce como autoridad sanitaria internacional con atribuciones para vigilar el cumplimiento de los compromisos sobre salud en el ámbito internacional a la Organización Mundial de la Salud (OMS), a través de su oficina regional para las Américas, la Organización Panamericana de la Salud (OPS).

ART. 591'. Para los efectos del Título VII de esta Ley son medidas preventivas sanitarias las siguientes:

- a) El aislamiento o internación de personas para evitar la transmisión de enfermedades. Este aislamiento se hará con base en certificado médico expedido por la autoridad sanitaria y se prolongará sólo por el tiempo estrictamente necesario para que desaparezca el peligro de contagio;
- b) Captura y observación de animales sospechosos de enfermedades transmisibles;
- c) Vacunación de personas y animales;
- d) Control de insectos u otra fauna nociva o transmisora de enfermedades;
- e) Suspensión de trabajos o de servicios;
- f) Retención o el depósito en custodia de objetos, y
- g) Desocupación o desalojamiento de establecimientos o viviendas.

ART. 592° En caso de sospecha de zoonosis, la autoridad sanitaria competente, podrá ordenar capturas individuales o masivas de animales sospechosos, para someterlos a observación en sitio adecuado, para su eliminación sanitaria o para su tratamiento, lo mismo que podrá ordenar y efectuar vacunaciones de animales cuando lo estime necesario.

El Ministerio de Salud podrá ordenar la vacunación de las personas que se encuentren expuestas a contraer enfermedades, en caso de epidemia de carácter grave.

ART. 593° Las autoridades sanitarias competentes podrán:

- a) Ordenar y efectuar las medidas de desinfección, desinfección y desratización cuando lo estimen conveniente o necesario;
- b) Ordenar la suspensión de trabajos y de servicios cuando impliquen peligro sanitario para los individuos y la comunidad;
- c) Retener o poner en depósito objetos que constituyan riesgos sanitarios para las personas o la comunidad, y
- d) Ordenar la desocupación o el desalojo de establecimientos o viviendas cuando amenacen la salud de las personas.

TITULO XII

DERECHOS Y DEBERES RELATIVOS A LA SALUD

- ART. 594. La salud es un bien de interés público.
- ART. 595. Todo habitante tiene el derecho a las prestaciones de salud, en la forma que las leyes y reglamentaciones especiales determinen y el deber de proveer a la conservación de su salud y de concurrir al mantenimiento de la salud de la comunidad.
- ART. 596. Todo habitante tiene el derecho a vivir en un ambiente sano en la forma en que las leyes y reglamentos especiales determinen y el deber de proteger y mejorar el ambiente que lo rodea.
- ART. 597. La presente y demás leyes, reglamentos y disposiciones relativas a la salud son de orden público.
- ART. 598. Toda persona debe velar por el mejoramiento, la conservación y la recuperación de su salud personal y la salud de los miembros de su hogar, evitando acciones y omisiones perjudiciales y cumpliendo las instrucciones técnicas y las normas obligatorias que dicten las autoridades competentes.
- ART. 599. Toda persona tiene derecho a obtener de los funcionarios competentes la debida información y las instrucciones adecuadas sobre asuntos, acciones y prácticas conducentes a la promoción y conservación de su salud personal y de la de los miembros de su hogar, particularmente sobre higiene, dieta adecuada, orientación psicológica, higiene mental, educación sexual, enfermedades transmisibles, planificación familiar, diagnóstico precoz de enfermedades y sobre prácticas y el uso de elementos técnicos especiales.

- ART. 600. Toda persona y en particular quienes vayan a contraer matrimonio podrán solicitar de los servicios de salud competentes, los certificados de salud en que se acredite, mediante los exámenes que sean menester, que no padece de enfermedad transmisible o crónica o condiciones especiales que puedan poner en peligro la salud de terceras personas o de la descendencia.
- ART. 601. Queda prohibido a toda persona comerciar con los alimentos que entreguen las instituciones oficiales o privadas como complementos de dieta.
- ART. 602. Todo escolar deberá someterse a los exámenes médicos y dentales preventivos y participar en los programas de educación sobre salud y en nutrición complementaria que deberán ofrecer los establecimientos educacionales públicos y privados.
- ART. 603. Toda persona tiene derecho a exámenes preventivos de salud y a los servicios de diagnóstico precoz de las enfermedades crónicas debiendo, en todo caso, someterse a ellos cuando la autoridad de salud así lo disponga.
- ART. 604. Es obligación de toda persona evitar, diligentemente, los accidentes personales y los de las personas a su cargo, debiendo para tales efectos, cumplir las disposiciones de seguridad especiales o generales que dicten las autoridades competentes y ceñirse a las indicaciones contenidas en los rótulos o a las instrucciones que acompañen al agente riesgoso o peligroso, sobre su preservación, uso, almacenamiento y contraindicaciones.

- ART. 605. Se prohíbe a toda persona comerciar con los medicamentos y otros bienes que las instituciones públicas entreguen a los enfermos; inválidos o impedidos para los efectos de su tratamiento o rehabilitación.
- ART. 606. Ninguna persona podrá actuar o ayudar en actos que signifiquen peligro, menoscabo o daño para la salud de terceros o de la población.
- ART. 607. Esta Ley regirá desde su sanción y deroga las demás disposiciones que le sean contrarias.

Dada en Bogotá, D.E., a de 1979.

Decreto No. 0002 de 1982 (enero 11)

Por el cual se reglamenta parcialmente el Título I de la Ley 09 de 1979 y el Decreto-ley 2811 de 1974, en cuanto a emisiones atmosféricas.

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

DECRETA:

CAPITULO I

DEFINICIONES GENERALES

- ART. 1o. Entiéndese por atmósfera el fluido gaseoso que envuelve el globo terráqueo.
- ART. 2o. Entiéndese por aire una mezcla gaseosa cuya composición normal es de por lo menos veinte por ciento (20%) de oxígeno, setenta y siete por ciento (77%) de nitrógeno y proporciones variables de gases inertes y vapor de agua, en relación volumétrica.
- ART. 3o. De conformidad con el artículo 8, literal b) del Decreto-ley 2811 de 1974, entiéndese por contaminación del aire la presencia o acción de los contaminantes, en condiciones tales de duración, concentración o intensidad, que afecten la vida y la salud humana, animal o vegetal; los bienes materiales del hombre o de la comunidad, o interfieran su bienestar.

- ART. 4o. Denomínase fuente móvil de contaminación del aire aquella que, habilitada para desplazarse, pueda generar o emitir contaminantes.
- ART. 5o. Denomínase fuente fija de contaminación del aire aquella que emite o es susceptible de emitir contaminantes del aire, en un lugar fijo o inamovible.
- ART. 6o. Denomínase fuente fija natural de contaminación del aire todo hecho, formación o fenómeno, que emite o es susceptible de emitir contaminantes del aire sin mediación de la actividad humana.
- ART. 7o. Denomínase fuente fija artificial de contaminación del aire todo proceso u operación realizado por la actividad humana o con su participación susceptible de emitir contaminantes.
- ART. 8o. Entiéndese por fuente fija artificial de contaminación del aire en zona urbana aquella cuyo punto de descarga esté localizado:
- a) Dentro del perímetro urbano, o a menos de tres (3) kilómetros de éste en un núcleo de población que sea cabecera municipal o mayor de 2.000 habitantes.
 - b) Dentro del perímetro urbano de cualquier núcleo de población que no sea cabecera municipal o tenga menos de 2.000 habitantes.
- ART. 9o. Entiéndese por fuente fija artificial de contaminación del aire en zona rural aquella cuyo punto de descarga esté localizado:

- a) A más de tres (3) kilómetros del perímetro urbano de una población que sea cabecera municipal o mayor de 2.000 habitantes.
- b) Por fuera del perímetro urbano que no sean cabeceras municipales o tengan menos de 2.000 habitantes.

ART. 10. Entiéndese por contaminación natural del aire aquella originada en la fuente natural, sin mediación de la actividad humana.

ART. 11. Entiéndese por contaminación artificial del aire aquella originada o producida en una fuente natural o artificial, con mediación de la actividad humana.

ART. 12. Entiéndese por fuentes artificiales existentes de contaminación del aire aquellas fijas o móviles, en proceso de elaboración o construcción, ensamblaje, adquisición o importación, así como las instaladas o en operación, con anterioridad a la fecha de vigencia del presente Decreto.

ART. 13. Entiéndese por fuentes artificiales nuevas de contaminación del aire aquellas fijas o móviles, a construir, ensamblar, adquirir o importar con posterioridad a la fecha de vigencia del presente Decreto.

ART. 14. Denomínase norma de calidad del aire el nivel permisible de contaminantes presentes en él, establecido para determinar su calidad, y contribuir a preservar y mantener la salud humana, animal o vegetal y su bienestar.

- ART. 15. Entiéndese por descarga la salida a la atmósfera de contaminantes del aire.
- ART. 16. Entiéndese por emisión contaminante la descarga proveniente de una fuente fija natural o artificial de contaminación del aire, a través de un ducto o chimenea, o en forma dispersa.
- ART. 17. Entiéndese por norma de emisión contaminante el valor que señala la descarga permisible de los contaminantes del aire, con el objeto de conservar la norma de calidad.
- ART. 18. Denomínase control directo de contaminación del aire cualquier sistema, equipo o modificación de procesos, que tengan por objeto reducir la emisión de contaminantes del aire.
- ART. 19. Denomínase modificación de una fuente de contaminación del aire los cambios efectuados en ella de tal forma que produzcan una variación en la cantidad o calidad de sus emisiones.
- ART. 20. Entiéndese por concentración de una sustancia en el aire la relación que existe entre el peso y el volumen del aire en la cual esté contenida.
- ART. 21. Entiéndese por condiciones de referencia las correspondientes a veinticinco grados centígrados (25°C) y setecientos sesenta milímetros de mercurio de presión (760 mm).

ART. 22. Denomínase impacto ambiental el efecto producido por una actividad humana o un hecho de la naturaleza, en la salud de las personas, animales o vegetales o en sus interrelaciones, así como en los bienes del hombre o de la comunidad.

ART. 23. Entiéndese por declaración del impacto ambiental la actividad destinada a identificar, predecir, interpretar o comunicar información acerca del impacto ambiental.

ART. 24. Entiéndese por promedio geométrico la raíz enésima del producto de todos los resultados a promediar. Para determinarlo se aplica la siguiente ecuación:

$$G = \sqrt[n]{X_1 X_2 X_3 \dots\dots\dots X_n}$$

Parágrafo. Para los efectos del presente artículo **establecense** las siguientes convenciones:

G = Promedio geométrico

$X_1 X_2 \dots\dots\dots X_n$ = Todos los resultados a promediar.

ART. 25. Denomínese altura de referencia aquella que se compara con la altura real del punto de descarga de una fuente fija de contaminación del aire, para modificar la norma de emisión.

ART. 26. Entiéndese isocinetismo la relación existente entre el valor de la velocidad promedio **de acción** en el

muestreo de emisiones por un ducto o chimenea y el valor de la velocidad promedio del gas en el ducto o chimenea durante el tiempo de muestreo.

ART. 27. Entiéndese por opacidad el grado de reducción que ocasiona una sustancia al paso por ella de la luz visible.

ART. 28. Denomínase escala de Ringelmann la gama de índices que se utiliza para determinar por comparación el grado de opacidad ocasionado por los humos de combustión que son emitidos a la atmósfera a través de un ducto o chimenea.

ART. 29. Cuando quiera que en el presente Decreto se haga referencia a "procesos similares" deben entenderse como tales, aquellas en los cuales se obtiene el mismo producto o servicio y se descarga el mismo tipo de contaminantes del aire, mediante la utilización de procedimientos técnicos que no necesariamente tienen que ser iguales.

ART. 30. Denomínase "punto de descarga" el ducto o chimenea por donde se emiten los contaminantes a la atmósfera.

CAPITULO II

DE LAS NORMAS DE CALIDAD DEL AIRE Y SUS METODOS DE MEDICION

ART. 31. Las normas de calidad del aire señaladas en el presente artículo comprenden:

a) Partículas en suspensión.

El promedio geométrico de los resultados de todas las muestras diarias recolectadas en forma continua durante 24 horas, en un intervalo de 12 meses, no deberá exceder de cien microgramos por metro cúbico ($100 \text{ } \mu\text{g}/\text{m}^3$). La máxima concentración de una muestra recolectada en forma continua durante 24 horas que, se puede sobrepasar, por una sola vez en un período de 12 meses, es de cuatrocientos microgramos por metro cúbico ($400 \text{ } \mu\text{g}/\text{m}^3$).

b) **Dioxido** de azufre (SO_2).

El promedio aritmético de los resultados de todas las muestras diarias recolectadas en forma continua durante 24 horas, en un intervalo de 12 meses no deberá excederse de cien microgramos por metro cúbico ($100 \text{ } \mu\text{g}/\text{m}^3$).

La máxima concentración de una muestra recolectada en forma continua durante 24 horas que se puede sobrepasar, por una sola vez un período de 12 meses es de cuatrocientos microgramos ($400 \text{ } \mu\text{g}/\text{m}^3$).

La máxima concentración de una muestra recolectada en forma continua durante tres horas que se puede sobrepasar, por una sola vez en un período de 12 meses, es de mil quinientos microgramos por metro cúbico ($1.500 \text{ } \mu\text{g}/\text{m}^3$).

c) Monóxido de carbono (CO)

La máxima concentración de una muestra recolectada en forma continua durante 8 horas es de quince miligramos por metro cúbico ($15\text{mg}/\text{m}^3$).

La máxima concentración de una muestra recolectada en forma continua durante 1 hora es de cincuenta miligramos por metro cúbico (50 mg/m^3).

- d) Oxidantes fotoquímicos expresados como oxono oxono (03).

La máxima concentración de una muestra tomada en forma continua durante 1 hora se puede sobrepasar, por una sola vez en un período de 12 meses, es de ciento setenta microgramos por metro cúbico. (170 ug/m^3).

- e) Oxidos de Nitrógeno (medidos como dióxido de Nitrógeno NO_2).

Cien microgramos por metro cúbico (100 ug/m^3), como promedio aritmético de los resultados de las muestras diarias recolectadas en forma continua durante 24 horas, en un intervalo de 12 meses.

Parágrafo 2o. Las normas sobre calidad del aire señalados en el presente artículo representan concentraciones medidas teniendo en cuenta las condiciones de referencia (25°C y 760 mm de mercurio).

ART. 32. Para determinar las normas sobre calidad de aire que deban responder a las condiciones locales se aplicará la siguiente ecuación:

$$\begin{array}{rcc} \text{Norma local} & = & \text{Norma de calidad} \\ & & \text{p. b. local} \quad 298^\circ\text{K} \\ \text{en C. de R. X} & & \text{X} \\ & & \hline & & 760 \quad \quad \quad 273 + t^\circ\text{C} \end{array}$$

- . Parágrafo. Para los efectos del presente artículo, establécense las siguientes convenciones:

C. de R. = Condiciones de referencia
 p.b. local= Presión barométrica local, en milímetros de mercurio
 t°C = Temperatura promedio ambiente local, en grados centígrados.

- ART. 33. Para verificar la calidad del aire en un sitio, los contaminantes mencionados en el artículo 31 del presente Decreto deberán ser evaluados utilizando los siguientes métodos y frecuencias:

METODOS DE REFERENCIA PARA EL ANALISIS DE LA CALIDAD DEL AIRE AMBIENTE

Contaminante	Método de análisis	Frecuencia Mínima de muestreo
Partículas en suspensión	Gravimétrico por muestreador de alto volúmen	Una muestra tomada en forma continua durante 24 horas, cada tres días.
Dióxido de azufre	Colorimétrico utilizando la pararosanilina	Una muestra tomada en forma continua durante 24 horas, cada tres días.

Contaminante	Método de análisis	Frecuencia Minima de muestreo
Monóxido de carbono	Analizador infrarrojo no dispersivo	Una muestra diaria tomada en forma continua de 6:00 a.m. a 10:00 p.m. en períodos de 8 horas.
Oxidantes fotoquímicos (como)	Quimiluminiscencia de fase gaseosa	Una muestra diaria tomada en forma continua de 6:00 a.m. a 6:00 p.m.
Oxidos de nitrógeno (como NO ₂)	Jacobs y Hochheiser	Una muestra tomada en forma continua durante 24 horas, cada 3 días.

Parágrafo de conformidad con la Ley 09 de 1979 y el Decreto 2811 de 1974, los métodos de referencia para el análisis de la calidad del aire ambiente señalados en el artículo, son de carácter general y regirán mientras el Ministerio de Salud señala los de carácter especial u otros de contenido general.

CAPITULO III

DE LAS NORMAS GENERALES DE EMISION PARA
FUENTES FIJAS DE CONTAMINACION DEL AIRE

ART. 34. El Ministerio de Salud de conformidad con el procedimiento señalado en el Decreto, podrá teniendo en cuenta los factores topográficos, meteorológicos y demás características de una región, modificar las normas de emisión de contaminantes, con el objeto de que no se sobrepase la norma de calidad.

ART. 35. Las emisiones reguladas en el presente Decreto comprenden los contaminantes del aire, visibles o no visibles, producidos por cualquier fuente fija artificial que produzca contaminación del aire.

El Ministerio de Salud podrá regular la emisión de cualquier sustancia contaminante no considerada en el presente Decreto, previa la expedición de la norma de calidad correspondiente, si a su juicio la presencia de dicha sustancia en el aire, causa o puede causar efectos adversos sobre la salud humana o sobre el ambiente, a fin que se cumplan las normas sobre calidad de aire.

ART. 36. Prohíbese la descarga en el aire de contaminantes tales como partículas, óxidos de azufre, óxido de nitrógeno y neblina ácida por parte de cualquier persona pública o privada, que posea u opere una fuente fija artificial de contaminación del aire en los siguientes casos:

- a) En cantidades o concentraciones superiores a las previstas por las normas de emisión señaladas en el presente Decreto.
- b) Por medio de chimeneas que no cumplan con los requisitos y especificaciones señalados en el presente Decreto.
- c) Cuando con ella se causen concentraciones a nivel del suelo evaluadas teniendo en cuenta una declaración de impacto ambiental superiores a las permitidas por las normas de calidad del aire señaladas en el presente Decreto.

- ART. 37. Se prohíbe la ubicación o instalación de fuentes fijas artificiales nuevas de contaminación del aire en lugares donde la concentración de contaminantes atribuibles a las fuentes existentes, adicionada por la que pudiera causar la fuente nueva, excede las normas de calidad del aire establecidas en el presente Decreto.
- ART. 38. Las normas de emisión señaladas en el presente Decreto, están establecidas para una altura del punto de descarga, igual a la definida como altura de referencia.
- ART. 39. De conformidad con los factores de corrección indicados en el presente Decreto, cuando la altura de descarga de una fuente fija artificial de contaminación del aire sea diferente a la altura de referencia se deberán corregir las normas de emisión aquí consignadas adicionando cuando sea mayor o restando cuando

sea menor, una cantidad E, por cada metro de aumento o disminución que tenga la altura del punto de descarga, con respecto a la altura de referencia.

- ART. 40. Los puntos de descarga de contaminantes al aire ambiente en ningún caso podrán estar localizados a una altura inferior de quince (15) metros desde el suelo o a la señalada como mínimo en cada caso, según las normas del presente Decreto.
- ART. 41. Las normas de emisión previstas en el presente Decreto están establecidas teniendo en cuenta las condiciones de referencia (25C y 760 mmHg).
- ART. 42. Señálanse los siguientes factores de modificación de emisiones para fuentes fijas artificiales localizadas a diferentes altitudes sobre el nivel del mar:

ALTITUD SOBRE EL NIVEL DEL MAR (metros)	FACTOR DE MODIFICACION K
500	0.969
750	0.954
1.000	0.939
1.250	0.923
1.500	0.908
1.750	0.893
2.000	0.878
2.250	0.862
2.500	0.847

ART. 43. Cuando la fuente fija artificial esté ubicada en una altitud diferente de la del nivel del mar o de las señaladas en el artículo anterior, la norma de emisión en las condiciones de referencia, se deberá modificar multiplicándola por un factor K, aplicando para los efectos la siguiente fórmula:

$$K = \frac{pbh}{760} + 0.04 H$$

Parágrafo. Para la aplicación de la fórmula a que se refiere el presente artículo establécense las siguientes convenciones:

K = Factor de modificación por altitud
 pbh = Presión barométrica del lugar, en milímetros de mercurio
 H = Altitud sobre el nivel del mar, en miles de metros.

ART. 44. En los terrenos o áreas que pertenezcan a un mismo dueño y no presente solución de continuidad física, los procesos similares podrán ser considerados como una unidad para efectos de la determinación de la norma y las responsabilidades que puedan derivarse de su cumplimiento.

Parágrafo. El total de las emisiones producidas por los diferentes puntos de descarga en una unidad de procesos similares será el que compare con la norma. Cuando no se cumpla la norma, la autoridad correspondiente exigirá una reducción de la emisión o del

establecimiento de controles directos adecuados, todo lo cual podrá realizarse en uno o varios puntos de descarga.

- ART. 45. Cuando quieran que se presenten varios puntos de descarga en procesos similares, ubicados en un terreno o área que no presente solución de continuidad física, de conformidad con lo establecido en el artículo 44 para comparar la altura de descarga con la altura de referencia, se calculará una altura equivalente a aquella, mediante la aplicación de la siguiente ecuación:

$$H_{eg} = \frac{\sum_{i=1}^n H_i Q_i}{\sum_{i=1}^n Q_i}$$

Parágrafo. Para el desarrollo de la ecuación a que se refiere el presente artículo, establécense las siguientes convenciones:

H_{eg} = Altura equivalente de los puntos de descarga.

i = 1,2n

H_i = Altura de descarga del punto i , en metros

Q_i = Gasto a través del punto de descarga i , en metros cúbicos por minuto.

- ART. 46. Para modificar las normas generales o especiales de omisión señaladas en el presente Decreto, es necesario:

- a) Que las condiciones meteorológicas factores topográficos y demás características de una determinada región, sean adversas para la disgregación de contaminantes, de tal manera que se presenten inversiones de temperatura durante más del 30% de los días del año, con una duración promedio de dichas inversiones superior a dos (2) horas y que el régimen de vientos demuestre una ventilación deficiente en la región.
- b) Que previa la aplicación de las medidas de control necesarias para cumplir las normas de emisión vigentes, por parte de por lo menos del 75% o más de las fuentes fijas, la concentración promedio de los contaminantes medidos en un 75% de las estaciones de la red de muestreo de la región, alcance el 75% de la norma de calidad o un porcentaje superior durante dos años consecutivos.
- c) Que por fundamento en los literales a) del presente artículo, la autoridad sanitaria competente solicite al Ministerio de Salud efectuar dicha modificación, o que éste proceda a efectuarla por su propia iniciativa.

ART. 47. El Ministerio de Salud teniendo en cuenta lo preceptuado en el artículo anterior, podrá señalar nuevos valores de descarga permisible de contaminantes del aire provenientes de cualquiera de las fuentes a que se refiere el presente Decreto, para una región determinada, previo concepto de un Comité Técnico, integrado de la siguiente manera:

1. El Jefe de la repartición del Ministerio de Salud encargada de la Conservación del Medio Ambiente o su delegado, quien lo preside.
2. El Jefe de la repartición del Ministerio de Salud encargada del Control de la Contaminación del Aire o su delegado.
3. El Jefe de la Repartición del Servicio, Seccional de Salud correspondiente, encargada del control de la contaminación del aire.

Parágrafo. El Comité Técnico a que se refiere el presente artículo podrá asesorarse de los técnicos o especialistas en control de contaminación del aire que considera convenientes:

CAPITULO IV

DE LAS NORMAS ESPECIALES DE EMISION DE PARTICULAS PARA ALGUNAS FUENTES FIJAS ARTIFICIALES

Calderas a Base de Carbón

- ART. 48. Las calderas a base de carbón no podrán emitir al aire ambiente, partículas en cantidades superiores a las señaladas en la figura 1 (verse anexo) de este Decreto, en las siguientes normas de emisión:

Consumo de calor por hora millones de kilo calorías	Zona rural kilos 10° kilo cal.	Zona urbana kilos 10° kilo cal.	Altura de referencia del punto de descar- ga (mtr.)
10 o menos	3.00	2.00	15
25	2.24	1.45	20
50	1.79	1.14	25
75	1.57	0.99	30
100	1.43	0.90	40
200	1.15	0.71	45
300	1.01	0.61	50
400	0.92	0.55	55
500	0.86	0.51	60
750	0.75	0.45	100
1.000	0.68	0.40	115
1.500 o más	0.60	0.35	120

Parágrafo 1º La norma de emisión a que se refiere el presente artículo está señalada en función del consumo calorífico en kilos de partículas por millón de kilocalorías consumidas por hora.

Parágrafo 2o. Los valores a que se refiere el presente artículo están señalados para ubicación de fuentes o niveles del mar y para altura del punto de descarga iguales a la altura de referencia indicada. Cuando la fuente está ubicada a una altura diferente a la del nivel del mar, los valores señalados se deberán multiplicar por el factor K señalado en el artículo 42.

Parágrafo 3o. Cuando la altura del punto de descarga es diferente a la altura de referencia, pero igual

o superior a la altura mínima correspondiente, los valores de la norma de emisión señaladas en el presente artículo, deberán ser corregidas adicionando cuando sea mayor o restando cuando sea menor, una cantidad E, por cada metro de aumento o disminución que tenga el punto de descarga con respecto a la altura de referencia. Los valores de corrección E y la altura mínima del punto de descarga, se indican en el artículo 51.

ART. 49. La interpolación de los diferentes valores de las normas de emisión a que se refiere el artículo anterior está señalada por las siguientes ecuaciones según las zonas indicadas.

Máxima emisión permisible de partículas (kilo millón de kilocalorías)

Millones de kilocalorías, por hora.

a) Zona Rural

E = 3.0	P	10	
E = 6.29 $p^{-0.321}$	10	P	1.500
E = 0.6	P	1.500	

b) Zona Urbana:

E = 2.0	P	10	
E = 4.46 $p^{0.348}$	10	P	1.500
E = 0.35	P	1.500	

Parágrafo. Para los efectos de las ecuaciones a que se refiere el presente artículo, adoptanse las siguientes convenciones:

E = Máxima emisión permisible de partículas, expresada en kilo por millón de kilocalorías consumidas por hora.

P = Calor liberado por el combustible utilizado en millones de kilocalorías por hora.

ART. 50. Los propietarios de las calderas a base de carbón que emitan al aire partículas en cantidades superiores a las señaladas en el presente Decreto, serán responsables de tales emisiones.

ART. 51. Los factores de corrección de las normas de emisión para calderas con puntos de descarga cuya altura sea diferente a la altura de referencia, son los siguientes:

Consumo de calor en millones de kilocalorías por hora	Reducción o adición en kilos 10/6 kilocalorías por cada metro de aumento o de disminución de la altura de descarga con respecto a la altura de referencia (E)	Altura mínima del punto de descarga (metros)	
		ZONA URBANA	ZONA RURAL
10 o menos			15
25	0.050		15
50	0.040		20
75	0.030		20
100	0.020		30
200	0.015		30
300	0.010		40
400	0.006		40
500	0.005		50
750	0.004		60
1.000	0.003		80
2.000	0.0025		100

Parágrafo. Para valores de consumo de calor, no indicados en el presente artículo, el factor de corrección se determinará mediante la interpolación lineal de los valores E señalados.

ART. 52. Para calcular la descarga permisible de partículas emitidas por calderas, corregidas por el factor E, se aplicará la siguiente ecuación:

$$E = E = (hxE)$$

Parágrafo. Para los efectos de la ecuación a que se refiere el presente artículo, adóptanse las siguientes convenciones:

E = Emisión permisible corregida para una caldera con punto de descarga de altura h, diferente a la altura de referencia.

E = Emisión permisible dada en el artículo 49 de este Decreto, modificada por altitud sobre el nivel del mar, si es del caso.

h = Diferencia en metros, entre la altura de referencia y la altura de descarga.

E = Factor de corrección, dado en el artículo 51 de este Decreto.

ART. 53. Las normas para calderas señaladas en el presente Decreto se refieren a la emisión de partículas en operación normal. Su cumplimiento no es obligatorio

durante los períodos de puesta en marcha parada y soplado de cenizas, siempre y cuando cada uno de ellos no exceda de 45 minutos cada 24 horas.

Parágrafo. Cuando se presente suspensión del suministro de energía eléctrica por parte de entidades de carácter oficial, encargadas de prestación de dicho servicio, el cumplimiento de las normas sobre calderas no será obligatorio durante el lapso de la suspensión.

Fábricas de Cemento

ART. 54. Los hornos de Clinker de las fábricas de cemento no podrán emitir al aire ambiente partículas en cantidades superiores a las señaladas en la figura número 2 (véase anexo) de este Decreto y en las siguientes normas de emisión:

Máxima producción diaria de cemento ton/día	Zona rural kilos/ton.	Zona urbana kilos/ton	Altura de referencia (metros)
500 o menos	9.00	6.00	30
600	8.00	5.20	35
700	7.32	4.60	40
800	6.74	4.20	45
1.000	5.88	3.50	50
1.500	4.59	2.50	55
2.000	3.85	2.00	60
2.500	3.35	1.70	65
3.000 o más	3.00	1.50	70

Parágrafo 1o. La norma de emisión a que se refiere el presente artículo está señalada en kilos de partículas por tonelada producida de cemento.

Parágrafo 2°. Los valores están indicados por ubicación de fuentes a nivel del mar, y para altura de punto de descarga iguales a la altura de referencia señalada en este artículo.

Cuando la fuente esté ubicada en una altura diferente a la del nivel del mar, los valores señalados se deben multiplicar por el factor K indicado en el artículo 42.

Parágrafo 3°. Cuando la altura del punto de descarga es diferente a la altura de referencia, pero igual o superior a la altura mínima correspondiente, los valores de la norma de emisión señalados en el presente artículo, deberán ser corregidos, adicionando cuando sea mayor, o restando cuando sea menor una cantidad E, por cada metro de aumento o disminución que tenga el punto de descarga con respecto a la altura de referencia. Los valores de corrección E y la altura mínima del punto de descarga se indican en el artículo 58.

ART. 55 La interpolación de los diferentes valores de las normas de emisión a que se refiere el artículo anterior, será señalada por las siguientes ecuaciones, según las zonas indicadas:

Máxima emisión permisible de partículas (kilo/toneladas)	Máxima producción diaria de cemento (Tonelada/día)
--	--

a. Zona Rural

E = 9.0	P	500	
E = 406 P-0.613	500	P	3.000
E = 3.0	P	3.000	

b. Zona Urbana:

E = 6.0	P	500	
E = 735.1 P 0.7737	500	P	3.000
E = 1.5	P	3.000	

Parágrafo. Para los efectos de las ecuaciones a que se refiere el presente artículo, adóptanse las siguientes convenciones:

E = Máxima emisión permisible de partículas, expresada en kilos por tonelada de cemento producido.

P = Máxima producción diaria de cemento, en tonelada.

ART. 56. Las normas para hornos de Clinker de fábricas de cemento señaladas en el presente Decreto, se refieren a la emisión de partículas en operación normal. Su cumplimiento no es obligatorio durante los períodos de prendida y calentamiento del horno, siempre y cuando éstos no excedan de 12 horas, o durante los períodos de suspensión del suministro de energía eléctrica por parte de entidades de carácter oficial a cuyo cargo esté la prestación de dicho servicio.

ART. 57. Los propietarios de las fábricas de cemento que emitan al aire partículas provenientes de hornos de Clinker u otras, en cantidades superiores a las señaladas en el presente Decreto, serán responsables de tales emisiones.

ART. 58. Los factores de corrección de las normas de emisión para los hornos de Clinker de fábricas de cemento, con puntos de descarga cuya altura sea diferente a la anchura de referencia, son los siguientes:

Máxima producción diaria de cemento (Ton/día)	Altura mínima del punto de descarga (metros)	Reducción o aumento en kilos/tonelada por cada metro de aumento o disminución de altura de descarga con respecto a la altura de referencia - E	
		Zona Urbana	Zona Rural
500 o menos	30	-	-
600	30	0.110	0.26
700	30	0.100	0.24
800	35	0.090	0.22
1.000	40	0.080	0.19
1.500	40	0.040	0.10
2.000	50	0.050	0.12
2.500	50	0.030	0.07
3.000 o más	55	0.027	0.06

Parágrafo. Para valores de producción diaria no indicados en el presente artículo, el factor de corrección se determinará mediante la interpolación lineal de los valores - E señalados.

ART. 59. Para calcular la descarga permisible de partículas emitidas por hornos de Clinker, corregida por el factor -E, se aplicará la siguiente ecuación:

$$E = E + (-h \times - E)$$

Parágrafo. Para los efectos de la ecuación a que se refiere el presente artículo, adóptanse las siguientes convenciones:

- E = Emisión permisible corregida para una fábrica de cemento (hornos de Clinker), con un punto de descarga de altura h, diferente a la altura de referencia.
- E = Emisión permisible dada en el artículo 54 de este Decreto, modificada por altitud sobre el nivel del mar, si es el caso.
- H = Diferencia en metros, entre la altura de referencia y la altura de descarga.
- E = Factor de corrección dado en el artículo 58 de este Decreto.

ART. 60. Las plantas de cemento no podrán emitir al aire ambiente partículas provenientes de los sitios de enfriamiento de Clinker en cantidades superiores a dos (2) kilos por tonelada de Clinker.

ART. 61. Las plantas de cemento no podrán emitir al aire ambiente, partículas provenientes de los sitios de molienda y empaque, en cantidades superiores a un (1) kilo por tonelada de cemento producida.

Industrias Metalúrgicas

ART. 62. Las industrias metalúrgicas que operen hornos de inducción o arcos eléctricos no podrán emitir al

aire ambiente, partículas en cantidades superiores a las señaladas en la figura número 3 (véase anexo) de este Decreto y en las siguientes normas de emisión:

Capacidad instalada de producción Ton/día	Zona rural Kg/ton.	Zona urbana Kg/Ton	Altura de referencia (mts)
10 o menos	1.50	1.00	15
20	1.16	0.81	20
30	1.00	0.71	20
40	0.90	0.65	20
50	0.83	0.61	20
60	0.78	0.58	20
70	0.73	0.55	25
80	0.70	0.53	25
90	0.67	0.51	25
100	0.64	0.49	30
150	0.55	0.44	40
200 o más	0.50	0.40	40

Parágrafo 1o. La norma de emisión a que se refiere el presente artículo está señalada en kilos de partículas por tonelada producida.

Parágrafo 2o. Los valores están indicados para ubicación de fuentes a nivel del mar y para alturas de punto de descarga iguales a la altura de referencia señalada en éste artículo, la cual es igual a la altura mínima correspondiente. Cuando la fuente esté ubicada a una altitud diferente a la del nivel del mar, los valores señalados se deberán multiplicar por el factor K indicado en el artículo 42 del presente Decreto.

ART. 63. La interpolación de los diferentes valores de las normas de emisión a que se refiere el artículo anterior está señalada por las siguientes ecuaciones, según las zonas indicadas:

A) ZONA RURAL

Máxima emisión permisible de partículas (kilo/toneladas)	Máxima producción (Ton/día)
E = 1.5	P 10
E = 3.49 $p-0.367$	10 P 200
E = 0.5	P 200

B) ZONA URBANA

E = 1.0	P 10
E = 2.02 $p-0.306$	10 P 200
E = 0.4	P 200

Parágrafo. Para los efectos de las ecuaciones a que se refiere el presente artículo, adoptanse las siguientes convenciones:

E = Máxima emisión permisible de partículas expresada en kilos por tonelada producida.

P = Máxima producción diaria, en toneladas.

ART. 64. El Ministerio de Salud establecerá los períodos durante los cuales no es obligatorio, para las industrias metalúrgicas que operen hornos de inducción o arco eléctricos, el cumplimiento de las normas de emisión de partículas.

ART. 65. Los propietarios de las industrias metalúrgicas que operen hornos de inducción o arcos eléctricos que

emitan al aire partículas en cantidades superiores a las señaladas en el presente Decreto, serán responsables de tales emisiones.

Plantas Productoras de Asfalto y Mezclas

Asfálticas

ART. 66. Las plantas productoras de asfalto y mezclas asfálticas no podrán emitir al aire ambiente, partículas en cantidades superiores a la señalada en la figura número 4 (véase anexo) de este Decreto y en las siguientes normas de emisión:

Máxima capacidad de producción diaria Ton/día	Zona rural Kg/Ton.	Zona urbana Kg/Ton.	Altura mínima del punto de descarga (mts)
50 o menos	4.00	2.00	15
60	3.33	1.70	15
70	2.86	1.50	15
80	2.50	1.33	15
90	2.22	1.20	15
100	2.00	1.10	20
150	1.33	0.77	20
200	1.00	0.60	20
250 o más	0.80	0.49	30

Parágrafo 1o. La norma de emisión a que se refiere el presente artículo, está señalada en kilos de partículas por toneladas producidas de asfalto o mezcla asfáltica.

Parágrafo 2o. Los valores están indicados para ubicación de fuentes a nivel del mar. Cuando la fuente esté ubicada a una altitud diferente a la del nivel

del mar, los valores señalados se deberán multiplicar por el factor K, indicado en el artículo 42 del presente Decreto.

Parágrafo 3o. Las alturas de referencia son iguales a las alturas mínimas correspondientes y por consiguiente no hay factores de corrección.

ART. 67. La interpolación de los diferentes valores de las normas de emisión a que se refiere el artículo anterior, está señalada por las siguientes ecuaciones, según las zonas indicadas.

A) ZONA RURAL

Emisión máxima permisible de partículas (kilos /toneladas)	Capacidad de producción (tonelada/día)
E = 4.0	P 50
E = 200 P-1.0	50 P 250
E = 0.8	P 250

B) ZONA URBANA

E = 2.0	P 50
E = 59.67 P-0.868	50 P 250
E = 0.49	P 250

Parágrafo. Para efectos de las ecuaciones a que se refiere el presente artículo, adoptanse las siguientes convenciones:

E = Máxima emisión permisible de partículas, expresada en kilos por toneladas producidas de asfalto o mezcla asfáltica.

P = Máxima producción de asfalto o mezcla asfáltica en toneladas.

ART. 68. El Ministerio de Salud establecerá los períodos durante los cuales no es obligatorio para las plantas productoras de asfalto o mezclas asfálticas el cumplimiento de las normas de emisión de partículas.

ART. 69. Los propietarios de las plantas productoras de asfalto o mezclas asfálticas que emitan al aire partículas en cantidades superiores a las señaladas en el presente Decreto, serán responsables de tales emisiones.

Otras Industrias

ART. 70. Las industrias de las específicamente reguladas en los artículos 48, 54, 62 y 66 del presente Decreto, no podrán emitir al aire ambiente, partículas en cantidades superiores a las señaladas en la figura número 5 (véase anexo), y en las siguientes normas de emisión:

Producción horaria en toneladas de producto	Zona rural (kilos/hora)	Zona urbana (kilos/hora)	Altura de referencia (metros)
0.1	3.01	1.50	15
0.5	5.96	2.98	15
1.0	8.00	4.00	15
2.0	14.67	7.33	15
3.0	20.92	10.46	15
4.0	26.91	13.45	15
5.0	32.71	16.36	15
10.0	60.00	30.00	20
20.0	79.82	41.21	20
30.0	94.32	49.62	25
40.0	106.17	56.60	25
50.0	116.39	62.70	30
100.0	154.91	86.20	35
200.0	205.93	118.30	40
300.0	243.33	142.42	50
400.0	273.92	162.50	60
500.0 o más	300.27	180.0	70

Parágrafo 1o. La norma de emisión a que se refiere el presente artículo, está señalada en kilos de partículas por hora.

Parágrafo 2o. Los valores están indicados para ubicación de fuentes a nivel del mar y para alturas del punto de descarga iguales a la altura de referencia señalada. Cuando la fuente esté ubicada a una altura diferente a la del nivel del mar, los valores señalados se deberán multiplicar por el factor K, indicado en el artículo 42 del presente Decreto.

Parágrafo 3o. Cuando la altura del punto de descarga sea diferente a la altura de referencia, pero igual o superior a la altura mínima correspondiente, los valores de la norma de emisión señalada en el presente artículo, deberán ser corregidos, adicionando cuando sea mayor o restando cuando sea menor, una

cantidad E, por cada metro de aumento o disminución que tenga el punto E, y la altura mínima del punto de descarga, se indica en el artículo 74.

ART. 71. La interpolación de los diferentes valores de las normas de emisión, está dada por las siguientes situaciones, para las zonas indicadas:

A) ZONA RURAL:

Emisión máxima permisible de partículas (kilo/hora)	Capacidad de producción (tonelada/hora)
E = 3.0	P 0.1
E = 8 P 0.425	0.1 P 1.0
E = 8 P 0.875	1.0 P 10.0
E = 23.26 P 0.4116	10 P 500

B) ZONA URBANA:

E = 1.5	P 0.1
E = 4.0 P 0.425	0.1 P 1.0
E = 4.0 P 0.875	1 P 10.0
E = 10.45 P 0.458	10.0 P 500

Parágrafo. Para efectos de las ecuaciones a que se refiere el presente artículo, adoptanse las siguientes convenciones:

E = Máxima emisión permisible de partículas, expresada en kilos por hora.

P = Máxima producción horaria.

ART. 72. El Ministerio de Salud establecerá los períodos durante los cuales no es obligatorio, para las industrias que se refiere el artículo 70 de este Decreto, de las normas de emisión de partículas.

- ART. 73. Los propietarios de industrias distintas de las específicamente reguladas en los artículos 48, 54, 62 y 66 del presente Decreto, que emitan al aire partículas en cantidades superiores a las señaladas en el presente Decreto, serán responsables de tales emisiones.
- ART. 74. Los factores de corrección de las normas de emisión para otras industrias distintas de las específicamente reguladas en los artículos 48, 54, 62 y 66 de este Decreto, con puntos de descarga cuya altura sea diferente a la altura de referencia, son los siguientes:

Producción horaria en toneladas de producto terminado	Reducción o adición por cada metro de aumento o disminución de altura de emisión (E)	Altura mínima del punto de descarga (mts)
---	--	---

	Zona rural Kg/hr.	Zona urbana Kg/hr.	
0.1 - 5.0			15
5.0 - 20.0			20
30.0	3.8	2.80	20
40.0	4.2	3.20	20
50.0	4.7	3.50	25
100.0	6.2	4.60	30
200.0	8.2	6.20	35
300.0	4.9	3.60	40
400.0	3.7	2.70	45
500.0	3.0	2.25	50

- ART. 75. Para calcular la descarga permisible de partículas emitidas por las fuentes fijas a que se refiere el artículo 70 modificada por el factor E, se aplicará la siguiente ecuación:

$$E' = E \pm (- h x - E)$$

Parágrafo. Para efectos de la ecuación a que se refiere el presente artículo, adóptanse las siguientes convenciones:

- E' = Emisión permisible corregida para otras industrias con un punto de descarga de altura h diferente a la altura de referencia.
- E = Emisión permisible señalada en el artículo 70 modificada por altitud sobre el nivel del mar, si es del caso.
- h = Diferencia en metros entre la altura de referencia y la altura del punto de descarga.
- $-E$ = Factor de corrección dado en el artículo 74.

CAPITULO V

DE LAS NORMAS DE EMISION DE DIOXIDO DE AZUFRE (SO_2) Y NEBLINA ACIDA (SO_3 y H_2SO_4) PARA ALGUNAS FUENTES FIJAS ARTIFICIALES

ART. 76. Las plantas productoras de ácido sulfúrico no podrán emitir al aire ambiente dióxido de azufre (SO_2) y neblina ácida (SO_3 y H_2SO_4) en cantidades superiores a las señaladas en las siguientes normas de emisión.

Capacidad instalada de producción de H_2SO_4 (98%)	Emisión permisible en cualquier región (kilos/ton.)		Altura mínima del punto de descarga (mts)
	SO_2	neblina ácida.	
50 o menos	10.0	0.10	25
75	7.0	0.10	25
100	5.0	0.10	30
150	4.0	0.06	35
200 o más	3.5	0.06	40

Parágrafo 1o. La norma de emisión a que se refiere el artículo en mención, está señalada en kilos de dióxido de azufre (SO_2) y neblina ácida (SO_3 y H_2SO_1) por tonelada producida de ácido sulfúrico (98%).

Parágrafo 2o. Los valores estén indicados para ubicación de fuentes a nivel del mar y para altura de puntos de descarga iguales a la altura de referencia la cual es igual a la altura mínima correspondiente. Cuando la fuente esté ubicada a una altura diferente a la del nivel del mar los valores señalados se deberán multiplicar por el factor K, indicado en el artículo 42 del presente Decreto.

Parágrafo 3o. Para valores de capacidad instalada de producción no indicados en el presente artículo, la emisión permisible se determinará mediante la interpolación lineal de los valores señalados.

ART. 77. Las normas para plantas productoras de ácido sulfúrico (H_2SO_1) señaladas en el presente Decreto, se refieren a emisión de dióxido de azufre (SO_2) y neblina ácida (SO_3 y H_2SO_1) en operación normal.

Su cumplimiento no es obligatorio durante el período de puesta en marcha siempre y cuando éste no exceda de ocho (8) horas, o durante los períodos de suspensión del suministro de energía eléctrica a la planta, cuando no exceda de una (1) hora.

ART. 78. Los propietarios de las plantas productoras de ácido sulfúrico (H_2SO_1) que emitan al aire dióxido de azufre (SO_2) y neblina ácida (SO_3 y H_2SO_1), en cantidades

superiores a las señaladas en el presente Decreto, serán responsables de tales emisiones.

Calderas Hornos y Equipos que Utilicen

Combustible Sólido o Líquido

ART. 79. Las calderas, hornos o equipos a base de combustible sólido o líquido tales como carbón, fuel, oil, kerosene, diesel oil o petróleo crudo que originen o produzcan dióxido de azufre (SO_2), no podrán emitir al aire ambiente, los gases provenientes de combustión, por una chimenea cuya altura sea inferior a la señalada a continuación:

Calor total liberado en millones de kilocalorías por horas Altura mínima requerida en metros

10 o menos	15	15	20
11 - 40	20	25	30
50	20	30	35
75	30	37	50
100	35	45	65
200	40	52	72
300	45	60	80
400	52	67	95
500	60	75	110
750	85	100	130
1.000	110	125	150
2.000 o más	125	150	
	1.4 o menos	1.5-29	3.0-6.0

Contenido ponderado de azufre en el combustible (porcentaje).

Parágrafo 1o. La altura a que se refiere el presente artículo, está señalada en función de calor total

liberado por los combustibles utilizados y del contenido utilizado y del contenido ponderado de azufre de los mismos, para cada fuente.

Parágrafo 2o. Cuando en un radio de 50 mts. cuyo centro sea la fuente de contaminación, exista una edificación de más de diez (10 mts) de altura, se tomará como altura mínima de la chimenea, el mayor de los valores siguientes:

- a) La altura de la edificación más cinco (5) metros.
- b) Altura mínima requerida.

Para valores de calor total liberado de más de dos mil millones de kcal/hora y para contenidos ponderados de azufre entre 3.0 y 6.0, se requiere un estudio de impacto ambiental para determinar la altura de la chimenea.

ART. 80. El contenido ponderado de azufre existente en el combustible utilizado, a que se refiere el artículo anterior para cada fuente, se calculará mediante la aplicación de la siguiente ecuación:

$$A_p = \sum_{i=1}^n C_i \times A_i$$

Parágrafo. Para efectos de la ecuación a que se refiere el presente artículo adóptanse las siguientes convenciones:

A_p = Contenido ponderado de azufre, expresado como porcentaje.

C_i = Consumo horario de cada clase de combustible de diferente contenido azufre. Para combustibles sólidos, el C_i se expresará en toneladas por hora y para combustibles líquidos, en miles de litros por hora.

A_i = Contenido de azufre de cada clase de combustible que consume la fuente, expresado como porcentaje.

ART. 81. El calor total liberado para cada fuente a que se refiere el artículo 79 del presente Decreto, se calculará mediante la aplicación de la siguiente ecuación:

$$M_p = \sum_{i=1}^n P_i \times B_i$$

Parágrafo. Para efectos de la ecuación a que se refiere el presente artículo adóptanse las siguientes convenciones:

M_p = Calor total liberado, en millones de kilocalorías por hora.

P_i = Poder calorífico de cada clase de combustible que consuma la fuente. Para combustible sólido,

en kilocalorías por kilo, para combustible líquido, en kilocalorías por litro.

Bi = Cantidad de cada clase de combustible que consume la fuente en una hora, para combustible sólido, en kilos y para combustible líquido en litros.

ART. 82. Prohíbese utilizar combustible cuyo contenido ponderado de azufre sea mayor de seis por ciento (6%), para operación de fuentes fijas.

ART. 83. Los propietarios de calderas, hornos y equipos que utilicen combustibles sólidos o líquidos que emitan al aire dióxido de azufre, por puntos de descarga cuya altura sea inferior a la señalada en el presente Decreto, serán responsables de tales emisiones.

CAPITULO VI

DE LAS NORMAS DE EMISION PARA PLANTAS DE ACIDO NITRICO E INCINERADORES

Plantas de Acido Nítrico

ART. 84. Las plantas de ácido nítrico no podrán emitir al aire ambiente, óxidos de nitrógeno, expresados como NO_2 (dióxido de nitrógeno), en cantidades superiores a 45 kilos, por tonelada producida de ácido nítrico.

Parágrafo. La altura mínima de descarga indicada en función de la capacidad instalada de producción

diaria de ácido nítrico, es igual a la señalada para plantas de ácido sulfúrico en el artículo 76 de este Decreto.

ART. 85. Las normas para plantas productoras de ácido nítrico señaladas en el presente Decreto, se refieren a la emisión de óxidos de nitrógeno en operación normal. Su cumplimiento no es obligatorio durante los períodos de puesta en marcha siempre y cuando éstos no excedan de dos (2) horas, o durante los períodos de suspensión del suministro de energía eléctrica por parte de las entidades oficiales a cuyo cargo esté la prestación de dicho servicio.

ART. 86. Los propietarios de plantas productoras de ácido nítrico, que emitan al aire óxidos de nitrógeno en cantidades superiores a las señaladas en el presente Decreto, o por alturas del punto de descarga inferiores a la altura mínima señalada, serán responsables de tales emisiones.

Incineradores

ART. 87. Los incineradores cuya capacidad sea mayor de una (1) tonelada diaria, no podrá emitir al aire ambiente partículas:

- a) En concentraciones superiores a cinco (5) gramos de partículas por metro cúbico seco de gas afluente, medido a condiciones de referencia.
- b) Que produzcan un oscurecimiento superior al patrón número dos (2) de la escala de Ringelmann o una capacidad superior al 40%.

Parágrafo. Las normas de emisión para incineradores cuya capacidad sea inferior a una tonelada, serán señaladas por el Ministerio de Salud.

- ART. 88. Los propietarios de incineradores que emitan al aire partículas en concentraciones superiores a las señaladas en el presente Decreto, serán responsables de tales emisiones.
- ART. 89. El Ministerio de Salud establecerá los períodos durante los cuales no es obligatorio para los incineradores, el cumplimiento de las normas de emisión señaladas en el presente Decreto.

CAPITULO VII

DE LOS METODOS DE MEDICION DE LAS EMISIONES POR CHIMENEAS O DUCTOS EN LAS FUENTES FIJAS ARTIFICIALES DE CONTAMINACION DEL AIRE

- ART. 90. Corresponde al Ministerio de Salud señalar los métodos de medición de fuentes fijas artificiales de contaminación del aire, así como determinar la frecuencia de la medición y practicar los análisis de los datos.
- ART. 91. A partir de la fecha de vigencia del presente Decreto y mientras el Ministerio de Salud señala normas o métodos especiales para la medición de fuentes fijas artificiales de contaminación de aire, se aplicarán de carácter general contenidas en el presente Capítulo.

- ART. 92. El Ministerio de Salud o la entidad en quien éste delegue, podrán solicitar a los propietarios de cualquier fuente fija artificial de contaminación del aire, que instale y opere en forma directa o a través de terceros, equipos de medición de las emisiones, y que envíe los resultados a la entidad correspondiente, para su análisis, dentro del término que para cada caso señala la autoridad sanitaria competente.
- ART. 93. Las mediciones deberán ejercutarse bajo la dirección de personal calificado en el campo del control de la contaminación del aire. El Ministerio de Salud o la entidad en quien éste delegue, podrá aceptar el representante legal o su apoderado, el informe directo de las mediciones en una fuente, siempre y cuando se compruebe la existencia de capacidad técnica adecuada para la práctica de los métodos y mediciones a que se refiere el presente Capítulo, por parte de quienes la realicen.
- ART. 94. El Ministerio de Salud o la entidad en quien éste delegue podrán, cuando lo consideren conveniente y sin previo aviso, efectuar o solicitar que se efectúe medición de emisión de contaminantes en cualquier fuente fija. Para tal fin solicitarán a la persona responsable de la fuente, efectuar los arreglos necesarios de acceso a la chimenea y construcción de la plataforma de medición de acuerdo con las especificaciones dadas por la entidad oficial competente.

ART. 95. A toda fuente fija artificial que se instale con posterioridad a la fecha de expedición del presente Decreto, cuando quiera que sea necesario, deberá construirse las estructuras de acceso a la chimenea y las plataformas de medición, de acuerdo a las especificaciones, dadas por la entidad oficial competente.

ART. 96. Los métodos generales para la medición de emisiones de contaminantes son los siguientes:

Método 1. Selección del sitio de muestreo, determinación del número de puntos y su localización en chimeneas y ductos de fuentes fijas.

Método 2. Determinación de la velocidad de las emisiones y del gasto volumétrico en chimeneas o ductos.

Método 3. Análisis de las emisiones para determinar el porcentaje de dióxido de carbono (CO_2), oxígeno (O_2), monóxido de carbono (CO) y el peso molecular seco.

Método 4. Determinación del contenido de humedad de las emisiones.

Método 5. Determinación de la emisión de partículas por chimeneas o ductos de fuentes fijas artificiales.

Método 6. Determinación de la emisión de dióxido de azufre y neblina ácida, por chimenea o ductos de plantas de ácido sulfúrico.

Método 1

Selección del sitio de muestreo, determinación del número de puntos y su localización en chimeneas y ductos de fuentes fijas artificiales.

ART. 97. El método general de selección del sitio de muestreo para la medición de emisiones de contaminantes en una fuente fija artificial, será aplicable en todos aquellos casos en que no se presenten las siguientes situaciones:

- a) Flujo ciclónico o en forma de remolino.
- b) Chimenea o ducto con un diámetro menor de 0.30 metros o un área transversal menor de 0.071 metros cuadrados.
- c) Sitio de medición ubicado a una distancia menor del equivalente a dos (2) diámetros de la chimenea o ducto, después de una perturbación o a medio diámetro antes de ella.

Parágrafo. Cuando quiera que se presenten las situaciones a que se refiere el presente artículo, el Ministerio de Salud o la autoridad delegada indicarán el sitio de muestreo.

ART. 98. El procedimiento para la medición de emisiones de contaminantes a través del Método 1, comprende:

- a) Selección del sitio de muestreo.
- b) Determinación del número de puntos para las mediciones.

- c) Localización del número de puntos en el área transversal al flujo de la descarga.

ART. 99. El sitio de muestreo deberá estar ubicado a una distancia de por lo menos ocho veces el diámetro de la chimenea o ducto, después de una perturbación y dos diámetros antes de la siguiente:

Parágrafo. Para efectos del presente artículo, se consideran perturbaciones de la chimenea o ducto, aquellas como codos, expansiones, contracciones o uniones.

ART. 100. Cuando no sea posible cumplir con los requisitos señalados en el artículo anterior, se podrá escoger un sitio intermedio, el cual no podrá estar ubicado a una distancia menor que la equivalencia a dos diámetros de la chimenea o ducto, después de una perturbación, ni medio diámetro antes de la siguiente. Para secciones rectangulares se determinarán un diámetro equivalente (De) calculado por la siguiente expresión:

$$De = \frac{2 A \times B}{A + B}$$

Parágrafo. Para efectos de la ecuación a que se refiere el presente artículo adóptanse las siguientes convenciones:

De = Diámetro equivalente
 A = Largo
 B = Ancho

ART. 101. Cuando se cumpla el criterio de ubicación del sitio de muestreo a una distancia de por lo menos ocho diámetros después de una perturbación y de dos diámetros antes de la siguiente, el mínimo número de puntos será:

- a) Doce (12) para ductos o chimeneas circulares o rectangulares con diámetros reales o equivalentes iguales o superiores a 0.60 metros;
- b) Ocho (8), para ductos o chimeneas circulares con diámetros entre 0.30 y 0.60 metros;
- c) Nueve (9) para ductos o chimeneas rectangulares o diámetros equivalentes entre 0.30 y 0.60 metros.

Cuando no se cumpla el criterio de los ocho y los dos diámetros se escogerá el mayor número de puntos, según los procedimientos que para los efectos señale el Ministerio de Salud.

ART. 102. Para chimeneas o ductos circulares, los puntos de medición se deberán colocar a lo largo de los diámetros perpendiculares entre sí, que están en el mismo plano de medición. La ubicación exacta de cada uno de los puntos, a lo largo de cada diámetro, o en las áreas rectangulares será señalada por el Ministerio de Salud o la entidad en quien éste delegue.

Método 2

Determinación de la velocidad de las emisiones y del gasto volumétrico en chimeneas o ductos.

ART. 103. El método general para la determinación de la velocidad de las emisiones y del gasto volumétrico en chimeneas o ductos de una fuente fija artificial, será aplicable a sitios de muestreo que cumplan los requisitos señalados en los artículos pertinentes del Método 1.

ART. 104. El procedimiento para la determinación de la velocidad y del gasto volumétrico de las emisiones en la chimenea o ducto, comprende:

- a) Uso de un tubo de pitot, para medir la presión de velocidad del gas.
- b) Cálculo de la velocidad del gas.
- c) Determinación del área transversal del ducto o chimenea.

ART. 105. Para la aplicación del procedimiento del tubo pitot, previamente calibrado se introducirá en el ducto o chimenea en el sitio de medición seleccionado por el Método 1, y se tomarán lecturas de la presión de velocidad en cada uno de los puntos seleccionados. Se calcularán los valores de velocidad para cada lectura de presión de velocidad, aplicando la siguiente ecuación:

$$V_p = K_p C_p - \frac{P_p \times T_g}{P_g \times M_h}$$

La velocidad promedio en el ducto o chimenea será el valor obtenido al promediar aritméticamente las velocidades así calculadas.

Parágrafo 1o. El gasto volumétrico de la emisión se obtendrá multiplicando la velocidad promedio del gas por el área transversal del ducto o chimenea, en el punto de medición.

Parágrafo 2o. Para efectos de la ecuación a que se refiere el presente artículo adóptanse las siguientes convenciones:

V_p = Velocidad promedio del gas en el ducto o chimenea.

K_p = Coeficiente del tubo pitot.

P_p = Presión de velocidad.

T_g = Temperatura absoluta del gas en el ducto o chimenea.

P_g = Presión absoluta del gas en el ducto o chimenea.

M_h = Peso molecular del gas en el ducto o chimenea.

ART. 106. Las dimensiones o características de construcción de los equipos indispensables para la determinación de la velocidad de las emisiones y del gasto volumétrico en chimeneas o ductos, así como los procedimientos de calibración, serán indicados por el Ministerio de Salud.

Método 3

Análisis de las emisiones para determinar el porcentaje de dióxido de carbono (CO_2) oxígeno (O_2), monóxido de carbono (CO) y el peso molecular seco, será aplicable:

- a) Para determinar el porcentaje de CO_2 , O_2 y CO en las emisiones producidas por una combustión.
- b) Para calcular el peso molecular seco de las emisiones producidas por una combustión.

ART. 108. El procedimiento de medición que se requiere para llevar a cabo los análisis de las emisiones a que se refiere el artículo anterior, comprende:

- a) La obtención de una muestra representativa de las emisiones.
- b) Determinación de los porcentajes de dióxido de carbono (CO_2), oxígeno (O_2) y monóxido de carbono (CO).

ART. 109. El peso molecular seco M_s se determinará mediante la aplicación de la siguiente ecuación:

$$M_s = 0.44 \times \% \text{CO}_2 + 0.32 \times \% \text{O}_2 + 0.28 \times \% \text{CO} + 0.28 \times \% \text{N}_2$$

El porcentaje del nitrógeno (N_2) se obtendrá restando del 100%, el CO_2 y el % de CO .

ART. 110. Las dimensiones y características de constitución de los equipos indispensables para el análisis de las emisiones que determinan el porcentaje de dióxido de carbono (CO_2), monóxido de carbono (CO) y el peso molecular seco, así como los procedimientos de análisis y calibración serán señalados por el Ministerio de Salud.

Método 4

Determinación del contenido de humedad de las emisiones.

ART. 111. El método general para la determinación del contenido de humedad de las emisiones es aplicable en cualquier chimenea o ducto.

ART. 112. El procedimiento de medición que se requiere para llevar a cabo la determinación del contenido de humedad de las emisiones comprende:

- a) Extracción de una muestra a un gasto constante.
- b) Remoción de la humedad de la muestra.
- c) Determinación de la humedad gravimétrica y volumétrica.

ART. 113. Para la aplicación del procedimiento, en cada uno de los puntos de muestreo determinados por el Método 1, se succionará una cantidad de gas afluente, en forma tal que el total de gas recolectado en todos los puntos, sea de por lo menos 0.60 metros cúbicos,

medidos en condiciones de referencia y que el gasto de succión sea mayor de 0.020 metros cúbicos por minuto.

ART. 114. Las dimensiones y las características de construcción de los equipos indispensables para la determinación del contenido de humedad de las emisiones, así como los procedimientos de calibración de los diferentes componentes del equipo muestrador y los métodos de cálculo de humedad, serán señalados por el Ministerio de Salud.

Método 5

Determinación de la emisión de partículas por chimeneas o ductos de fuentes fijas artificiales.

ART. 115. El método general para la determinación de la emisión de partículas por chimeneas o ductos de fuentes fijas artificiales, se aplicará en todos los casos en que no se presenten las situaciones a que se refiere el artículo 97 del presente Decreto (Método número 1).

ART. 116. El procedimiento de medición que se requiere para llevar a cabo la determinación de las emisiones de partículas por chimeneas o ductos de fuentes fijas artificiales, comprende:

- a) Extracción isocinética de las partículas de la emisión y posterior recolección de ellas.

- b) Remoción de la humedad.
- c) Determinación gravimétrica de las partículas.

ART. 117, Para la aplicación del procedimiento, previa calibración del equipo y con los reactivos necesarios en los diferentes impactadores, se iniciará el muestreo, succionando una cantidad de gas de la chimenea o ducto en todos y cada uno de los puntos de medición seleccionados por el Método 1.

ART. 118. La velocidad de succión del gas por la boquilla de muestreo deberá ser igual a la velocidad del gas en la chimenea o ducto. Cuando existan variaciones en el gasto por la chimenea o ducto, deberá ajustarse la velocidad de succión.

El tiempo óptimo de medición por punto es de cinco (5) minutos y en ningún caso deberá ser menor de dos (2) minutos. El isocinetismo deberá estar entre el 90 y el 100%. La velocidad del gas en la chimenea o ducto, se determinará según lo especificado en el Método 2, de este Capítulo; el peso molecular seco del gas, según el Método 3, de este Capítulo; y la humedad, según el Método 4, de este Capítulo. La concentración de partículas se calculará, determinando gravimétricamente el peso total de las partículas recolectadas y dividiéndolo por el volumen total succionado, corregido a condiciones de referencia. La emisión total de partículas se determinará multiplicando la concentración por el gasto del gas afluente, corregido a condiciones de referencia.

ART. 118. Las dimensiones y las características de construcción de los equipos indispensables para la determinación de la emisión de partículas por chimeneas o ductos de fuentes fijas artificiales así como los reactivos a utilizar y los procedimientos de calibración de los diferentes componentes del equipo, serán indicados por el Ministerio de Salud.

Método 6

Determinación de la emisión de dióxido de azufre y neblina ácida por chimeneas o ductos de plantas de ácido sulfúrico.

ART. 119. El método general para la determinación de las emisiones de dióxido de azufre y neblina ácida por chimeneas o ductos se aplicará para plantas de ácido sulfúrico.

Parágrafo. Para los efectos del presente artículo deberá tenerse en cuenta que la neblina ácida incluye trióxido de azufre.

ART. 120. El procedimiento de medición que se requiere para llevar a cabo la determinación de la emisión de dióxido de azufre y neblina ácida por chimeneas o ductos de plantas de ácido sulfúrico, comprende:

- a) Extracción isocinética de la muestra de gas de la chimenea o ducto.
- b) Separación de la neblina ácida del dióxido de azufre, mediante el método de titulación del bario - torina.

ART. 121. Para la aplicación del procedimiento, en cada uno de los puntos de muestreo determinados por el Método 1, de este Capítulo, se succionará una cantidad de gas afluente en forma isocinética, según lo especificado en el Método 5, de este Capítulo.

La concentración de neblina ácida y dióxido de azufre, se determinará dividiendo el valor de la cantidad recolectada, por el volumen total succionado, corregido a condiciones de referencia.

La emisión total de neblina y dióxido de azufre, se determinará multiplicando la concentración por el gasto de la emisión corregida a condiciones de referencia.

ART. 122. Las dimensiones y las características de construcción de los equipos indispensables para la determinación de la emisión de dióxido de azufre y neblina ácida por chimeneas o ductos de plantas de ácido sulfúrico, así como los reactivos a utilizar y los procedimientos de calibración de los diferentes componentes del equipo, serán señalados por el Ministerio de Salud.

CAPITULO VIII

DEL MANTENIMIENTO Y FALLAS EN LOS EQUIPOS DE CONTROL

ART. 123. Cuando quiera que para efectos de mantenimiento rutinario periódico sea necesario suspender completamente el funcionamiento de cualquier equipo de control durante lapsos superiores a ocho (8) horas, deberá dar

aviso al Ministerio de Salud o a la entidad a quien éste delegue, por escrito y con una anticipación de por lo menos (24) horas, suministrando la siguiente información:

- a) Nombre y localización de la fuente de emisión.
- b) Número y fecha de la licencia de funcionamiento.
- c) Lapso durante el cual se suspenderá el funcionamiento del equipo de control.

Parágrafo. El Ministerio de Salud podrá verificar la necesidad de suspender completamente el funcionamiento de equipos de control para efectos de mantenimiento.

ART. 124. Cuando en los equipos de control de contaminación del aire, se presenten fallas que produzcan la emisión de contaminantes en cantidades o concentraciones superiores a las normas señaladas en el presente Decreto, para cuya reparación se requiere de un lapso estimado que exceda de tres horas por cada día, se deberá dar información por escrito al Ministerio de Salud o a la entidad en quien éste delegue dentro de las (48) horas siguientes a la falla, la cual deberá comprender:

- a) Nombre y localización de la fuente de emisión.
- b) Número y fecha de la licencia de funcionamiento.
- c) Las causas de la falla y su naturaleza.
- d) Lapso aproximado durante el cual se reparará la falla.

Parágrafo. En los casos a que se refiere el presente artículo, una vez haya sido reparada o corregida la falla, deberá informarse sobre el particular al Ministerio de Salud o a la entidad en quien éste delegue. El Ministerio de Salud podrá verificar tanto la presentación de fallas como la reparación de éstas.

CAPITULO IX

DE LOS ESTUDIOS DE IMPACTO AMBIENTAL

ART. 125. El Ministerio de Salud, para la instalación o modificación de una fuente fija artificial de contaminación del aire cuya magnitud lo amerite, o cuando sus emisiones sean susceptibles de causar adversos en la salud y bienestar de las personas, exigirá la presentación de un estudio de impacto ambiental, previo a la iniciación de la construcción o instalación de la fuente y como requisito para obtener la autorización sanitaria de instalación y la autorización sanitaria de funcionamiento.

ART. 126. El estudio de impacto ambiental de un proyecto que incida sobre el recurso aire, deberá contener por lo menos los siguientes puntos:

1. Descripción general del proyecto, que incluye:

- a) Diagrama de flujo de los procesos de producción u operación, indicando los puntos de descarga a la atmósfera.

- b) Materias primas que se utilizarán en el proceso indicando su nombre comercial y su cantidad en unidades del sistema métrico.
- c) Producción diaria en toneladas.
- d) Combustibles a utilizar, indicando la clase, la cantidad diaria en unidades del sistema métrico decimal, y la composición química que incluya contenido de cenizas y azufre.
- e) Características aproximadas del gas afluyente en cada una de las chimeneas que comprende:
 - Gasto estimado en metros cúbicos por minuto.
 - Temperatura estimada en grados centígrados.
 - Humedad estimada, en porcentaje.
 - Emisión estimada de partículas, sin equipo de control, en kilogramos por hora.
 - Emisión estimada de partículas, con equipo de control, en kilogramos por hora.
 - Composición química aproximada del gas afluyente.
 - Emisión total estimada de dióxido de azufre, en kilogramos por hora.
 - Emisión estimada de cualquier otra sustancia que se produzca en el proceso, de kilogramos por hora.

- f) Esquemas, diagramas y folletos de los equipos de control que se instalarán para cumplir con las normas de emisión.
 - g) Sistema de disposición final de material recolectado por los equipos de control.
2. Identificación y delimitación del área de influencia del proyecto, de conformidad con los procedimientos que el Ministerio de Salud señale:
3. En el área de influencia del proyecto, descripción de:
- a) Calidad del aire, cuando existan registros y datos oficiales.
 - b) Condiciones meteorológicas y rosa de los vientos de la región cuando existan registros y datos oficiales.
 - c) Condiciones topográficas generales.
 - d) Uso de la tierra.
 - e) Áreas urbanas y densidad de población.
 - f) Identificación y localización de otras fuentes de contaminación del aire.
4. Estimativo de la concentración promedio anual y promedio en veinticuatro (24) horas, producida por la emisión de contaminantes a sotavento de la dirección prevaleciente del viento en el área de influencia de proyecto, utilizando los modelos de dispersión que el Ministerio de Salud establezca.

5. Identificación de las alternativas de control y altura de chimeneas o ductos, destinados al cumplimiento de las normas de emisión y calidad del aire dadas en el presente Decreto.
6. Identificación de los efectos probables producidos por el proyecto en el área de influencia.

CAPITULO X

DE LAS QUEMAS ABIERTAS

ART. 127. Ninguna persona, pública o privada, podrá efectuar quemas abiertas de ningún tipo de material, dentro del área del territorio Nacional, excepto en los siguientes casos:

- a) Fuegos utilizados para cocinar alimentos o con fines recreativos.
- b) Fuegos utilizados para quemas con fines agrícolas y silviculturales o cuando se requieran para la prevención y control de enfermedades y plagas previo permiso del Ministerio de Salud o de la autoridad sanitaria en quien éste delegue, así como de los bomberos de la localidad.
- d) Fuegos utilizados para adiestramiento de personal especializado en control de incendios, previa notificación al Ministerio de Salud, o la autoridad sanitaria en quien éste delegue, con por lo menos cinco (5) días de anticipación, indicando:

- Nombre, dirección y teléfono de la entidad que efectuará el ejercicio.
 - Localización exacta de la quema, clase y cantidad de materia a quemar.
 - Fecha a efectuarse y tiempo de duración.
 - Necesidad de la práctica para el entrenamiento de personal.
- e) Fuegos utilizados mediante quemadores siempre y cuando éstos estén bien equipados con aditamentos para evitar el humo.

CAPITULO XI

DE LAS TASAS RETRIBUTIVAS

- ART. 128. De conformidad con el artículo 18 del Decreto-ley 2811 la utilización directa o indirecta de la atmósfera para introducir o arrojar humos, vapores o sustancias nocivas que sean resultado de actividades lucrativas se sujetará al pago de tasas retributivas del servicio de eliminación o control de las consecuencias de las actividades nocivas expresadas.
- ART. 129. Las fuentes fijas artificiales de contaminación del aire sujetas a las normas de emisión establecidas en el presente Decreto y aquellas para las cuales posteriormente el Ministerio de Salud las expida, estarán sujetas al pago de las tasas retributivas a que se refiere el artículo anterior.
- ART. 130. Las fuentes fijas artificiales de contaminación de aire cuyas emisiones sobrepasan las normas de emisión

señaladas en el presente Decreto o las que posteriormente se dicten, estarán sujetas al pago de una tasa retributiva que se calculará de acuerdo con la siguiente ecuación:

$$T = (F - NE) \times SM$$

Parágrafo 1o. Para efectos de la aplicación de la ecuación a que se refiere el presente artículo se adoptan las siguientes convenciones:

T = Tasa retributiva

F = Emisión de cada contaminante específico

NE= Norma de emisión modificada por la altitud sobre el nivel del mar y corregida por la altura de chimenea.

SM= Factor obtenido de acuerdo a la siguiente ecuación:

$$SM = A \times SMD$$

Parágrafo 2o. Para efectos de la aplicación de la ecuación a que se refiere el parágrafo 1o. de este artículo adóptanse las siguientes convenciones:

A = Factor que será señalado por el Ministerio de Salud, teniendo en cuenta los costos de administración, tanto del programa de recaudo de la tasa, como de vigilancia y control de la contaminación del aire generada por las fuentes de contaminación a que se refiere el presente Decreto.

SMD= Salario mínimo diario vigente en la fecha de facturación.

ART. 131. Las fuentes fijas artificiales que hayan entregado las obras exigidas para obtener la autorización sanitaria de funcionamiento por aire y que por razones de falla en el diseño en el equipo de control de contaminación del aire no cumplan con las normas de emisión, deberán pagar la tasa retributiva de acuerdo a la siguiente ecuación:

$$T = (F - NE) \times SM$$

Parágrafo 1o. Para la aplicación de la ecuación anterior se adoptan las siguientes convenciones:

T = Tasa retributiva

F = Emisión de cada contaminante específico

NE = Norma de emisión modificada por la altitud sobre el nivel del mar y corregida por altura de chimenea, en kilogramos por día.

SM = Factor obtenido de acuerdo a la siguiente ecuación:

$$SM = B \times SMD$$

Parágrafo 2o. Para la aplicación de la ecuación anterior se adoptan las siguientes convenciones:

B = Factor que será reglamentado por el Ministerio de Salud, considerado para los efectos tanto del cobro de la tasa por violación de la norma de emisión como el costo de administración del programa de vigilancia y control de la contaminación del aire.

SMD = Salario mínimo diario vigente en la fecha de facturación en pesos.

ART. 132. El valor del factor F a que hacen referencia los artículos 130 y 131 de este Decreto, será establecido por el Ministerio de Salud teniendo en cuenta mecanismos tales como medición real, en el ducto o chimenea o factores de emisión.

ART. 133. La determinación del monto de las tasas retributivas a que se refiere este Capítulo y su recaudo serán hechos por el Ministerio de Salud o la entidad en quien éste delegue.

Parágrafo. El Ministerio de Salud establecerá la fecha a partir de la cual se comenzarán a cobrar las tasas retributivas correspondientes y la periodicidad para el cobro de las mismas, así como las unidades de las convenciones utilizadas en los artículos 130 y 131 del presente Decreto.

ART. 134. Los dineros provenientes de las tasas retributivas a que se refiere este Capítulo serán destinados exclusivamente al desarrollo de programas de control y vigilancia de la contaminación del aire o la eliminación de las consecuencias nocivas que ésta produzca.

ART. 135. Las tasas retributivas previstas en este Capítulo se cobrarán sin perjuicio de la aplicación de las sanciones a que haya lugar por la violación de las normas del presente Decreto.

CAPITULO XII

DEL REGISTRO PARA FUENTES FIJAS ARTIFICIALES

ART. 136. Toda persona que posea u opere una fuente fija artificial de contaminación del aire, cualesquiera que sea su naturaleza o características, dentro del término de diez y ocho (18) meses contados a partir de la fecha de vigencia del presente Decreto, deberá registrar dicha fuente ante el Ministerio de Salud o la entidad en quien éste delegue, sin perjuicio de que dichas autoridades sanitarias puedan ordenar antes del vencimiento del término señalado, un registro prioritario por grupos o sectores de actividades, señalando plazo para los efectos.

Parágrafo. El registro a que se refiere el presente artículo deberá efectuarse en el "Formulario de Registro" elaborado y suministrado por el Ministerio de Salud para los efectos.

ART. 137. Toda persona que pretenda instalar, construir o modificar una fuente fija artificial de contaminación del aire, deberá registrarlo ante el Ministerio de Salud o la entidad en quien éste delegue.

ART. 138. Las siguientes fuentes de contaminación del aire no requieren registro:

- a) Las quemas abiertas autorizadas de conformidad con el presente Decreto.

- b) Los incineradores cuya capacidad es menor de 0.1 metros cúbicos.

ART. 139. Las fuentes de contaminación existentes, que al término del plazo señalado en el presente Decreto para su registro, no hayan cumplido esta obligación, serán considerados como de funcionamiento ilegal y les serán aplicables las sanciones a que haya lugar.

CAPITULO XIII

DE LAS AUTORIZACIONES SANITARIAS DE FUNCIONAMIENTO Y PLANES DE CUMPLIMIENTO PARA FUENTES FIJAS ARTIFICIALES EXISTENTES

ART. 140. Para operar cualquier fuente fija artificial existente de contaminación del aire con excepción de las indicadas en el artículo 138 de este Decreto, se requiere autorización sanitaria de funcionamiento expedida por el Ministerio de Salud o la entidad en quien éste delegue, con sujeción al procedimiento señalado en este Decreto para obtenerla.

ART. 141. El Ministerio de Salud o la entidad en quien éste delegue otorgar para las fuentes fijas artificiales existentes de contaminación del aire las siguientes autorizaciones:

- a) Autorización sanitaria provisional de funcionamiento parte aire.
- b) Autorización sanitaria de funcionamiento parte aire.

- ART. 142. A las fuentes fijas artificiales existentes de contaminación del aire que para dar cumplimiento con las normas de emisión señaladas en el presente Decreto deban presentar un Plan de cumplimiento, según los requisitos del Ministerio de Salud la entidad en quien éste delegue, le será otorgada autorización sanitaria provisional de funcionamiento parte aire.
- ART. 143. La autorización sanitaria provisional de funcionamiento parte aire, otorgada a las fuentes fijas artificiales existentes de contaminación del aire que presente el Plan de cumplimiento, tendrá vigencia igual al término otorgado para la elaboración y desarrollo de dicho Plan.
- ART. 144. Entiéndese por Plan de cumplimiento el programa mediante el cual se indican las acciones a seguir, los recursos a utilizar y los plazos indispensables para asegurar que una fuente fija artificial de contaminación del aire pueda cumplir con las normas establecidas en el presente Decreto.
- ART. 145. El Plan de cumplimiento deberá incluir básicamente los siguientes puntos:
- a) Fecha inicial y final correspondiente al período en el cual se efectuarán los estudios de ingeniería y los diseños de las medidas correctivas a implantarse.

- b) Fecha inicial y final correspondiente al período en el cual se efectuarán los pedidos de los equipos a instalarse y la fabricación o importación de los mismos.
- c) Fecha inicial y final correspondiente al período de instalación de los equipos y accesorios.
- d) Fecha en la cual se iniciará la operación definitiva de los equipos de control instalados con el objeto de cumplir las normas establecidas en este Decreto.

ART. 146. La presentación del Plan de cumplimiento deberá efectuarse dentro de los seis (6) meses siguientes a la fecha de su requerimiento por parte de la autoridad competente.

ART. 147. El Ministerio de Salud o la entidad en quien éste delegue, podrán indicar a los interesados las modificaciones que deban efectuarse en el Plan de cumplimiento, a fin de que pueda ser aprobado.

ART. 148. El Ministerio de Salud o la entidad en quien éste delegue podrán, una vez analizado el Plan de cumplimiento, abstenerse de aprobarlo, caso en el cual procederán a la cancelación de la autorización sanitaria provisional de funcionamiento parte aire.

ART. 149. El Ministerio de Salud o la entidad en quien éste delegue, podrán según el caso otorgar plazos hasta de cuatro (4) años para el desarrollo del programa que comprende el Plan de cumplimiento.

- ART. 150. Para las fuentes fijas artificiales existentes que operen dos o más procesos no similares, los planes de cumplimiento podrán aceptarse, en cuanto al período de desarrollo, desfasados hasta en cuatro (4) años, dependiendo de la magnitud de los proyectos de control y de los problemas de contaminación que se presenten.
- ART. 151. El Ministerio de Salud o la entidad en quien éste delegue, podrán inspeccionar el desarrollo del Plan de cumplimiento y cancelar la autorización sanitaria provisional de funcionamiento cuando quiera que no se esté cumpliendo en la forma en que fue aprobado.
- ART. 152. Una vez ejecutado el Plan de cumplimiento, el propietario o representante legal de la fuente, deberá solicitar al Ministerio de Salud o a la entidad en quien éste delegue, la verificación de la correcta ejecución del mismo, mediante una inspección a las instalaciones de la fuente de contaminación, con el objeto de comprobar que los equipos instalados garantizarán una eficiencia de control igual o superior a la requerida por las normas del presente Decreto y que las chimeneas tienen la altura mínima necesaria.
- ART. 153. La comprobación de la eficiencia de los equipos de control requiere:
- a) La revisión de los diseños de ingeniería.
 - b) La revisión de la garantía de la casa fabricante del equipo.

- c) Si se considera conveniente, un muestreo representativo de las emisiones de la chimenea bajo condiciones normales de operación y según los procedimientos que para los efectos señale el Ministerio de Salud.

ART. 154. Cuando quiera que en concepto del Ministerio de Salud o de la entidad en quien éste delegue, se haya ejecutado el Plan de cumplimiento pero se compruebe que los equipos de control instalados no garantizan el cumplimiento de las normas de emisión establecidas en el presente Decreto, se podrá prorrogar la autorización provisional en los siguientes casos:

- a) Cuando la falla presentada corresponda al diseño del equipo de control, la autorización sanitaria provisional de funcionamiento se podrá prorrogar hasta los cuatro (4) años, plazo dentro del cual se deberá presentar y desarrollar un nuevo Plan de cumplimiento.
- b) Cuando la falla presentada corresponda al montaje o a la operación de los equipos de control, la autorización sanitaria provisional de funcionamiento se podrá prorrogar por el término que duren los ajustes correspondientes.

ART. 155. Vendido el término de la autorización provisional a que hace referencia el artículo anterior, sólo podrá ser renovada bajo esta misma categoría si a juicio del Ministerio de Salud o de la entidad en quien

éste delegue existen causas justificadas y comprobaciones de las acciones efectuadas que evidencien un elevado porcentaje de ejecución del Plan de cumplimiento. En tal caso, podrá prorrogarse su vigencia, sin exceder de dos (2) años.

Parágrafo. Para los efectos del presente artículo los interesados deberán dirigir una solicitud a la entidad competente, adjuntando copias de los estudios efectuados, de órdenes de compra o importación efectiva de equipos, así como de cualesquiera otra comprobación a que haya lugar, a fin de que pueda hacerse una comparación documentada entre las acciones programadas y las ejecutadas.

ART. 156. La autorización sanitaria de funcionamiento parte aire será otorgada a las fuentes fijas artificiales de contaminación del aire cuyas emisiones no sean superiores a las señaladas en el presente Decreto y canalicen sus emisiones por chimeneas cuya altura sea igual o superior a la señalada como mínima y reúna los requisitos señalados en el formulario de la solicitud.

ART. 157. Cuando quiera que en concepto del Ministerio de Salud o de la entidad en quien éste delegue, se hayan efectuado correctamente las acciones de control y la fuente cumpla con las normas del presente Decreto, se otorgará la autorización sanitaria de funcionamiento parte aire.

Parágrafo 1o. El Ministerio de Salud o la entidad delegada verificará la correcta ejecución del nuevo Plan de cumplimiento y los ajustes en el montaje u operación de los equipos de control, según sea el caso.

Parágrafo 2o. Cuando quiera que en concepto del Ministerio de Salud o de Salud o de la entidad en quien éste delegue, el representante legal o apoderado de la fuente no haya ejecutado correctamente el Plan de cumplimiento o los ajustes para corregir las fallas en el montaje o en la operación de los equipos de control en el plazo y forma fijados, se deberá cancelar la autorización sanitaria provisional de funcionamiento parte aire y a la fuente le serán aplicables las sanciones señaladas en el presente Decreto.

ART. 158. La solicitud de autorización sanitaria de funcionamiento parte aire, deberá hacerse en los formularios especiales que el Ministerio de Salud o las entidades delegadas suministren para tales efectos, a fin de que el solicitante pueda probar el cumplimiento de las normas del presente Decreto, incluyendo, por lo menos la siguiente información:

- a) Ubicación
- b) Número de trabajadores y turno de trabajo
- c) Número de puntos de descarga
- d) Tipos de descarga (chimeneas, ductos, etc.)
- e) Altura, diámetro de los puntos de descarga.

- f) Composición de las descargas (medida a través de un muestreo en chimeneas o estimados mediante balance de masas)
- g) Sistema de control, ubicación y eficiencia de diseño
- h) Proceso de producción flujograma
- i) Producción actual y proyectos de expansión a cinco (5) años.
- j) Materias primas utilizadas.
- k) Plano de localización de los puntos de descarga
- l) Número de la autorización sanitaria provisional o sanitaria de funcionamiento parte agua.

ART. 159. La autorización sanitaria de funcionamiento parte aire tendrá la vigencia de cinco (5) años y podrá ser renovada indefinidamente por períodos iguales.

ART. 160. Las solicitudes para la renovación de las autorizaciones sanitarias de funcionamiento deberán ser presentadas ante la autoridad sanitaria competente, por lo menos con sesenta (60) días de antelación a la fecha de su vencimiento.

ART. 161. La renovación de las autorizaciones sanitarias de funcionamiento parte aire requieren de un informe técnico presentado por un funcionario del Ministerio de Salud o de la entidad en quien éste delegue, previa inspección de la fuente y examen de las

condiciones de operación de los equipos de control, en el cual conste el cumplimiento de las normas del presente Decreto.

ART. 162. Las autorizaciones sanitarias de funcionamiento parte aire hacen relación con el equipo o conjunto de equipos ubicados dentro de un mismo predio, o una fuente específica, que sirvieron de funcionamiento para su obtención, por lo tanto no amparan otro tipo de equipos o personas.

CAPITULO XIV

DE LAS AUTORIZACIONES SANITARIAS DE INSTALACION PARA FUENTES FIJAS ARTIFICIALES NUEVAS Y DE LAS SANITARIAS PROVISIONALES DE FUNCIONAMIENTO PARA AMPLIACION O MODIFICACION DE LAS EXISTENTES.

ART. 163. El Ministerio de Salud o la entidad en quien éste delegue podrá otorgar autorización sanitaria de instalación a las fuentes fijas artificiales nuevas de contaminación sanitaria provisional de funcionamiento parte aire a las fuentes fijas artificiales existentes que desarrollen ampliaciones o modificaciones que impliquen cambios en el tipo, cantidad o concentración de sus emisiones contaminantes.

ART. 164. No podrá instalarse una fuente fija artificial nueva de contaminación del aire, ni producirse ampliaciones o modificaciones a una fija artificial existente sin haber obtenido autorización sanitaria provisional de funcionamiento según el caso, expedida por el Ministerio de Salud o la entidad en quien éste delegue.

ART. 165. Para obtener la autorización sanitaria de instalación para una nueva fuente, o la autorización sanitaria provisional de funcionamiento para una fuente existente ampliada o modificada se requiere presentar ante el Ministerio de Salud o la entidad en quien éste delegue una solicitud diligenciada en los formularios que las autoridades sanitarias competentes suministren para los efectos mediante la cual, se compruebe el cumplimiento de las normas del presente Decreto, incluyendo por lo menos la siguiente información:

- a) Ubicación
- b) Número de trabajadores y turnos de trabajo
- c) Número de puntos de descarga
- d) Tipos de descarga (chimeneas, ductos, etc)
- e) Altura y diámetro de las descargas
- f) Composición estimada de las descargas
- g) Sistemas de control, ubicación y eficiencias de diseño.
- h) Procesos de producción (flujograma)
- i) Producción actual y proyectos de expansión a cinco (5) años.
- j) Plano de localización de los puntos de descarga
- k) Número de registro, autorización sanitaria provisional o sanitaria de funcionamiento parte agua.

ART. 166. Cuando se cumpla con la totalidad de los requisitos a que se refiere el artículo anterior, el Ministerio de Salud o la entidad en quien éste delegue podrán expedir la autorización sanitaria de instalación si se trata de una fuente fija artificial nueva, o la

autorización sanitaria provisional de funcionamiento parte aire si se trata de modificaciones en una fuente fija artificial existente, a fin de que puedan iniciarse los procesos de construcción, instalación, ampliación o modificación correspondiente.

ART. 167. Una vez haya sido terminada la instalación y la construcción de una fuente fija artificial nueva, o se hayan concluido las modificaciones o ampliaciones en una fija artificial existente, su propietario o representante legal deberán informar al respecto al Ministerio de Salud o la entidad en quien éste delegue y solicitar la expedición de la autorización sanitaria de funcionamiento parte aire.

ART. 168. En los casos a que se refiere el artículo 159 del presente Decreto, la autorización sanitaria de funcionamiento parte aire, podrá ser otorgada por el Ministerio de Salud o la entidad en quien éste delegue, cuando mediante inspección ocular detallada se comprueben a plena satisfacción de la autoridad sanitaria correspondiente, por lo menos los siguientes requisitos:

- a) Que los equipos instalados y las obras ejecutadas corresponden a las proyectadas, según los planos presentados en la solicitud correspondiente de autorización.
- b) Que se han instalado todos los equipos de control propuestos en la correspondiente solicitud de autorización.

- c) Que la eficiencia de los equipos de control corresponda a la indicada en la solicitud correspondiente de autorización y garantice que la fuente cumpla con las normas del presente Decreto.

Parágrafo. La eficiencia a que se refiere el literal c) del presente artículo se verificará mediante:

1. La revisión de los diseños de ingeniería.
2. La revisión de la garantía que otorga la casa fabricante del equipo.
3. El examen de un muestreo representativo de las emisiones de la chimenea bajo condiciones normales de operación y de acuerdo con procedimientos señalados oficialmente; cuando el Ministerio de Salud o la entidad en quien éste delegue o considere conveniente.

ART. 169. Cuando quiera que se presenten modificaciones sustanciales al proyecto propuesto para obtener autorización sanitaria de instalación o provisional de funcionamiento parte aire, o existan variaciones que impliquen cambios de la información suministrada, se deberá dar aviso inmediato y por escrito al Ministerio de Salud o a la entidad en quien éste delegue, anexando la información pertinente, incluyendo planos y diagramas, cuando sea el caso.

ART. 170. En las autorizaciones sanitarias provisionales de funcionamiento parte aire, que se expidan en los

casos de ampliaciones o modificaciones en una fuente de contaminación existente, deberá indicarse claramente estas circunstancias.

CAPITULO XV

DISPOSICIONES COMUNES SOBRE AUTORIZACIONES SANITARIAS

ART. 171. Las resoluciones mediante las cuales se concede o niega cualquier de las autorizaciones sanitarias establecidas en el presente Decreto, serán susceptibles del recurso de reposición cuando sean expedidas por el Ministerio de Salud, las demás serán susceptibles de los recursos de reposición y apelación, este último ante el Ministerio de Salud de conformidad con lo establecido por el Decreto 2733 de 1959.

Parágrafo. Los recursos a que se refiere el presente artículo se concederán en el efecto devolutivo.

ART. 172. Las autorizaciones sanitarias caducan al vencimiento del término para el cual fueron otorgadas, a menos que se haya solicitado su renovación con no menos de sesenta (60) días calendario de antelación a la fecha de su vencimiento.

ART. 173. Caducada una autorización sanitaria, el titular podrá solicitar el otorgamiento de otra, cumpliendo los requisitos y el procedimiento señalados para la expedición de una nueva autorización sanitaria.

- ART. 174. El Ministerio de Salud podrá delegar en los Servicios Seccionales de Salud o en otras autoridades sanitarias a nivel inferior la expedición y renovación de las autorizaciones sanitarias establecidas en el presente Decreto, bien sea para todo tipo de fuentes o para algunas categorías o grupos de actividades.
- ART. 175. Las fuentes fijas artificiales de contaminación del aire que hayan obtenido el certificado sobre contaminación atmosférica en los términos de las Resoluciones 0329 y 2030 de 1971 deberán, al expirar la vigencia de dicho certificado, solicitar la autorización sanitaria de funcionamiento parte aire, en los términos del presente Decreto.
- ART. 176. A las fuentes fijas artificiales de contaminación del aire que actualmente estén desarrollando programas de control de contaminación aprobados por el Ministerio de Salud, podrá expedírseles autorización sanitaria provisional de funcionamiento parte aire, por el término correspondiente al Plan aprobado.
- ART. 177. Cuando quiera que para el otorgamiento de una autorización sanitaria se requieran estudios, pruebas o análisis técnicos, ante la autoridad sanitaria que deba practicarlos deberá cancelarse, por parte de los solicitantes, por concepto de los derechos correspondientes a la suma que mediante resolución, el Ministerio de Salud establezca para cada caso.

Parágrafo. El comprobante de pago de los derechos a que se refiere el presente artículo deberá adjuntarse a la documentación correspondiente a la solicitud de autorización. La totalidad de lo recaudado por este concepto se destinará, de manera especial, a los programas generales de vigilancia y control de contaminación del medio ambiente.

CAPITULO XVI

DE LA VIGILANCIA DE CONTROL Y LAS SANCIONES

- ART. 178. Corresponde al Ministerio de Salud ejercer la vigilancia y control general indispensables y tomar las medidas de provisión y correctivas necesarias para dar cumplimiento a las disposiciones del presente Decreto.
- ART. 179. Corresponde a los servicios Seccionales de Salud y a las autoridades sanitarias delegadas, ejercer el control e inspección indispensables para que se cumplan de manera permanente los requisitos y prescripciones que para cada caso en particular, se establecen en el presente Decreto.
- ART. 180. Las autoridades sanitarias competentes, podrán tomar las siguientes medidas de seguridad o preventivas, de acuerdo con lo establecido en los artículos 576 y 591 de la Ley 09 de 1979:
- a) Suspensión parcial o total de trabajos o de servicios.

- b) Desocupación o desalojamiento de establecimientos o viviendas.
- c) Clausura temporal del establecimiento, que podrá ser total o parcial.
- d) La suspensión o congelación temporal de la venta o empleo de productos y objetos, mientras se toma una decisión definitiva al respecto.
- e) El decomiso de objetos y productos.
- f) La destrucción o desnaturalización de artículos o productos si es el caso.

Parágrafo. Las medidas a que se refiere este artículo serán de inmediata ejecución, tendrán carácter preventivo y transitorio y se aplicarán sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar.

ART. 181. El ejercicio de la facultad de controlar el cumplimiento de las normas del presente Decreto, corresponde al Ministerio de Salud, a los Servicios Seccionales de Salud y a las demás autoridades sanitarias adscritas al Sistema Nacional de Salud:

- a) Coordinar e indicar prioridades en los planes de financiación nacional o extranjera para la constitución o mejoramiento de los sistemas de control de emisiones atmosféricas.
- b) Efectuar campañas de saneamiento para la preservación del medio ambiente.
- c) Efectuar y propiciar investigaciones que tiendan a perfeccionar los métodos de control de la contaminación.

- d) Solicitar la colaboración de otras entidades públicas o privadas, en la obtención de informaciones relativas a la contaminación del medio ambiente y de las medidas más recomendadas para su control.

ART. 182. De conformidad con la Ley 09 de 1979, el incumplimiento o violación de las disposiciones del presente Decreto acarrea para los infractores las siguientes sanciones administrativas:

- a) Amonestación escrita
- b) Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a diez mil (10.000) salarios mínimos legales, al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución.
- c) Decomiso de productos u otra medida que impida su utilización.
- d) Suspensión de las autorizaciones sanitarias a que se refiere el presente Decreto hasta por un (1) año.
- e) Cancelación de la autorización sanitaria de funcionamiento o de cualesquiera otras de los establecimientos en el presente Decreto.

Parágrafo. La sanción consistente en la suspensión o cancelación de la autorización sanitaria del funcionamiento o de cualesquiera otra de las establecidas en el presente Decreto, implica el cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo.

ART. 183. La sanción consistente en la suspensión o cancelación de cualesquiera de las autorizaciones sanitarias a que se refiere el presente Decreto deberá aplicarse cuando quiera que exista sistemático incumplimiento de las normas establecidas en el presente Decreto.

Parágrafo 1o. Se considera que existe violación sistemática de una norma de emisión cuando el representante legal o el apoderado de la fuente ha sido amonestado dentro de un lapso de seis (6) meses consecutivos, en seis (6) oportunidades diferentes sobre el incumplimiento de las normas de emisión, o cuando la medición en las chimeneas en dos oportunidades, dentro del mismo lapso indican una violación de las normas.

Parágrafo 2o. Se considera que existe violación sistemática de una norma de calidad, cuando los equipos instalados alrededor de una fuente indican que la norma ha sido incumplida durante el veinticinco (25%) por ciento del tiempo dentro de un lapso de seis (6) meses consecutivos y se comprueba que esta violación es ocasionada por una fuente determinada. Igualmente cuando mediante modelos de difusión se demuestra que la norma es incumplida, teniendo en cuenta las emisiones reales o ambas.

ART. 184. Las sanciones establecidas en este Decreto podrán ser impuestas por la autoridad sanitaria a quien competa el otorgamiento de la correspondiente autorización sanitaria de funcionamiento.

ART. 185. Las sanciones administrativas impuestas por las autoridades sanitarias no eximen a los infractores de la responsabilidad civil, penal o de otro orden a que haya lugar.

ART. 186. Las resoluciones mediante las cuales se impone una sanción, son susceptibles de los recursos de reposición y apelación, de conformidad con el Decreto 2733 de 1959.

Parágrafo. Los recursos a que se refiere el presente artículo serán concedidos en el efecto devolutivo.

ART. 187. El pago de las multas no exime al infractor de la ejecución de la obra, obras o medidas de carácter sanitario que hayan sido ordenadas por la autoridad sanitaria competente.

Parágrafo. Las sumas recaudadas por concepto de las multas a que se refiere el presente Decreto, serán destinados por la autoridad sanitaria correspondiente, a programas de fortalecimiento, promoción, educación, vigilancia y control que se consideren de conveniencia para la comunidad desde el punto de vista sanitario.

ART. 188. Cuando el incumplimiento de las disposiciones contenidas en el presente Decreto deriven riesgos para la salud de las personas, deberá darse publicidad a tal hecho para prevenir a la comunidad.

CAPITULO XVII
DE LAS FIGURAS PARA GUIA Y CONSULTA

ART. 189. Las figuras que se insertan en el siguiente anexo forman parte integral de este Decreto de acuerdo con su número de identificación y las referencias que sobre ellas se hacen en el mismo.

ART. 180. El presente Decreto rige a partir de la fecha de su expedición y deroga las disposiciones que le sean contrarias.

Comuníquese y cúmplase.

Dada en Bogotá, D.E., a 11 de enero de 1982.

Decreto Número 2278 de 1982 (agosto 2)

por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en cuanto al sacrificio de animales de abasto público o para consumo humano, y el procesamiento, transporte y comercialización de su carne.

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

DECRETA

TITULO PRELIMINAR

DISPOSICIONES GENERALES Y DEFINICIONES

- ART. 1° El sacrificio de animales de abasto público o para consumo humano y la carne en canal que se procese, transporte, comercialice o consuma en el territorio nacional, así como la que se destine para exportación, se someterán a las reglamentaciones del presente decreto y a las disposiciones complementarias que, en desarrollo del mismo o con fundamento en la ley, dicte el Ministerio de Salud.
- ART. 2° La máxima Autoridad Sanitaria en los establecimientos en donde se sacrifique, procese y transforme animales de abasto público o para consumo humano, será el Médico Veterinario

Oficial, cuya presencia será obligatoria en los mataderos clase I y II. En los mataderos clase III esta autoridad será ejercida por el Promotor de Saneamiento, bajo la Supervisión del Médico Veterinario Oficial.

ART. 3° La construcción, ampliación, remodelación o habilitación de los mataderos de animales de consumo humano, así como su funcionamiento, estarán sujetos a las reglamentaciones contenidas en el presente Decreto y a las disposiciones complementarias que en desarrollo del mismo o con fundamento en la ley, dicte el Ministerio de Salud.

PARAGRAFO. Para los efectos del presente artículo, cuando sea del caso, deberán tenerse en cuenta las regulaciones que se dicten para la coordinación de programas integrados entre el Ministerio de Salud y otros organismos.

ART. 4° Denomínase matadero, todo establecimiento dotado con instalaciones necesarias para el sacrificio de animales de abasto público o para consumo humano, así como para tareas complementarias de elaboración o industrialización, cuando sea del caso, que de conformidad con el presente Decreto haya obtenido Licencia Sanitaria de Funcionamiento para efectuar dichas actividades.

ART. 5° Denomínanse animales de abasto público o para consumo humano, los bovinos, porcinos, ovinos, caprinos, aves, conejos, animales producto de la caza y otras especies que el Ministerio de Salud declare aptas para dichos fines.

PARAGRAFO. Para efectos de exportación, los équidos se consideran animales de consumo humano.

ART. 6° Para los efectos del presente Decreto, entiéndese por carne para consumo humano, las partes comestibles de todo animal de abasto público sacrificado en un matadero que llene los requisitos señalados en el presente Decreto.

PARAGRAFO. Por extensión, para los efectos del presente artículo, se consideran como carne las vísceras y otras partes comestibles de los animales de consumo humano.

ART. 7° Entiéndese por carne en canal el cuerpo de cualquier animal de abasto público o para consumo humano, después de haber sido sacrificado y eviscerado.

En materia de aves, se denomina canal el cuerpo entero de un ave después de insensibilizado, sangrado, desplumado y eviscerado.

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

ART. 9° Denomínase sacrificio, el beneficio de un animal mediante procedimientos higiénicos, oficialmente autorizados para fines de consumo humano.

ART. 10 Entiéndese por carne aprobada para consumo humano, aquella que ha sido inspeccionada por la autoridad sanitaria competente, aceptada sin limitación alguna y marcada con un sello que diga: Inspeccionada y aprobada.

- ART. 11 Denomínase carne aprobada para distribución restringida aquella que ha sido inspeccionada por la autoridad sanitaria competente y que, por razones de vigilancia y control epidemiológico, sólo ha sido autorizada para consumo humano en zonas limitadas y específicas.
- ART. 12' Entiéndese por carne aprobada condicionalmente, aquella que ha sido inspeccionada y aprobada para consumo humano, a condición de que, con anterioridad a la autorización para su distribución sea sometida a tratamiento bajo supervisión oficial, con el objeto de volverla inocua para los fines señalados y evitar así riesgos para la salud humana, en casos tales como cisticercosis y cromatosis.
- ART. 13 Denomínase carne fresca, aquella que mantiene inalterables las características físicas, químicas y organolépticas que la hacen apta para consumo humano y que salvo la refrigeración, no ha sido sometida a ningún tratamiento para asegurar su conservación.
- ART. 14 Entiéndese por refrigeración de la carne, su enfriamiento a una temperatura no inferior a 0°C, ni superior a 4°C.
- ART. 15 Denomínase sacrificio de emergencia, el beneficio necesario de cualquier bovino, porcino, équido, ovino o caprino que haya sufrido un accidente o una lesión, que no exija necesariamente el decomiso total de su carne, pero que, sin embargo, exista la posibilidad de su deterioro, a menos que se proceda a su sacrificio en forma inmediata.
- ART. 16 Entiéndese por carne contaminada, aquella que contiene sustancias o elementos naturales o artificiales, u organismos vivos extraños a su composición normal, adquiridos durante

su sacrificio, almacenamiento y transporte, en tal magnitud o concentración que alteren sus características propias.

ART. 17 Denomínase retención, la separación de un animal o cualesquiera de sus partes para posterior examen y decisión con respecto a las causas que motivaron el procedimiento.

ART. 18 Entiéndese por decomiso, la separación definitiva de un animal o cualesquiera de sus partes después de haber sido inspeccionado, dictaminado como inadecuado para el consumo humano y marcado con un sello que diga decomisado.

PARAGRAFO. El decomiso puede ser total o parcial según se comprometa toda la canal y los despojos, o sólo parcialmente aquella y éstos.

ART. 19 Denomínase rechazo, la exclusión de cualquier animal de abasto público, sus productos o subproductos, envases equipos o materiales, sin que haya lugar a decomiso, de conformidad con las disposiciones del presente Decreto o las normas especiales sobre control que dicte el Ministerio de Salud.

ART. 20 Entiéndese por residuos, toda sustancia extraña, incluidos su metabolitos, agentes terapéuticos o profilácticos, que sean objetables o que constituyan un riesgo para la salud humana, y que permanezcan en los animales beneficiados, bien como resultado de un tratamiento o por exposición accidental, tales como antibióticos, antihelmínticos, anabólicos hormonales y no hormonales, sustancias sucedáneas de las hormonas, plaguicidas, tranquilizantes y materiales radiactivos.

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

ART. 21 Denomínase zona sucia de un matadero, el área de la sala de sacrificio en donde se lleva a cabo la conmoción, volteo, suspensión y sangría de los animales.

PARAGRAFO. La zona a que se refiere el presente artículo, en el caso de los porcinos y aves incluye el escaldado, depilado y desplume, según el caso.

ART. 22 Denomínase zona intermedia de un matadero, el área de la sala de sacrificio en donde se realizan las operaciones posteriores a la sangría de los animales, hasta aquellas que incluyen su eviscerado.

ART. 23 Denomínase zona limpia de un matadero, el área de la sala de sacrificio en donde se realizan las operaciones posteriores al eviscerado de los animales, hasta la salida de las carnes de dicha sala.

ART. 24 Para los efectos del presente Decreto entiéndese por agua potable la que al ser consumida por la población humana o animal, no produce efectos nocivos para su salud y reúne los requisitos físicos, químicos y bacteriológicos señalados en las disposiciones legales y reglamentarias sobre la materia.

ART. 25 Denomínase material higiénico-sanitario aquel que por la naturaleza de su conformación y las características de sus componentes o de sus formas externas, contribuye a evitar la

contaminación, bien sea porque no produce o genera reacciones con otros elementos o sustancias, o porque facilita los procesos de limpieza y desinfección.

- ART. 26 Denomínase Médico Veterinario Inspector todo médico veterinario titulado, debidamente autorizado por el Ministerio de Salud o las entidades delegadas para llevar a cabo las diligencias de inspección sanitaria de los animales de consumo humano y supervisar los mataderos y sus operaciones o procesos desde el punto de vista técnico y sanitario.
- ART. 27 Denomínase Inspector Sanitario Auxiliar al funcionario que ha recibido capacitación en inspección sanitaria de mataderos y ha sido autorizado por el Ministerio de Salud o sus entidades delegadas, para colaborar o auxiliar al Médico Veterinario Inspector en el ejercicio de sus funciones propias

TITULO I

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

CAPITULO I

De la clasificación de los mataderos y sus requisitos

- ART. 28 Los mataderos de animales de consumo humano, por razón de su destinación, se clasifican de la siguiente manera:

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

PARAGRAFO. El Ministerio de Salud podrá autorizar el funcionamiento de los mataderos de animales de consumo humano, para una o más especies y señalar las condiciones en que pueden llevarse a cabo las distintas clases de operaciones y procedimientos, teniendo en cuenta que no podrán realizarse en forma simultánea. Sin embargo, los équidos deberán ser sacrificados en mataderos contruidos únicamente para tal fin.

ART. 29. Los mataderos de animales de consumo humano, distintos a los de aves, por razón de su capacidad y disponibilidad técnica y de dotación, se clasifican de la siguiente manera:

Clase I

Clase II

Clase III

Mataderos clase I

ART. 30. Los mataderos clase I deberán tener la capacidad instalada para poder sacrificar, en un turno de 8 horas, 401 o más animales, de conformidad con los requerimientos del presente Decreto.

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

ART. 31 La clasificación como mataderos Clase I hace referencia a bovinos, porcinos y ovinos, pero el Ministerio de Salud cuando lo considere conveniente, podrá incluir en ella otras especies animales.

ART. 32 Además de los requisitos generales señalados en este Decreto, los mataderos clase I deberán disponer de las siguientes áreas, dependencias y equipos básicos para su funcionamiento:

1. Area de protección sanitaria
2. Vías de acceso y patios de maniobras, cargue y descargue;
3. Corrales de llegada;
4. Corrales de sacrificio;
5. Corral de observación;
6. Zona de lavado y desinfección de vehículos;
7. Básculas para ganado en pie;
8. Baño para ganado en pie;
9. Salas de sacrificio;
10. Area para canales retenidas;
11. Sala de oreo y cuarteo;
12. Sala de deshuese;
13. Sistemas de refrigeración;
14. Sala de necropsia y matadero sanitario;
15. Horno crematorio o incinerador;
16. Sección especial para procesamiento de subproductos;

17. Sección especial para empaque de carne o subproducto, cuando sea el caso;
18. Sección de calderas;
19. Depósito para decomisos;
20. Sistema aéreo para el faenamiento;
21. Area y equipo para escaldado y pelado de cerdos;
22. Sala aislada para lavado y preparación de estómagos y vísceras blancas, dotada con equipo indicado;
23. Sala refrigerada para almacenamiento de vísceras blancas y rojas;
24. Area para proceso y almacenamiento de cabezas;
25. Area para escaldado y almacenamiento de patas;
26. Sala para recibo y pesaje de pieles;
27. Báscula de riel para pesaje de canales;
28. Sistema para almacenamiento de estiércol;
29. Laboratorio;
30. Oficina de Inspección médico-veterinaria;
31. Sistema de tratamiento de aguas residuales;
32. Tanque de reserva de agua potable;
33. Almacén y bodegas;
34. Oficinas o dependencias administrativas;
35. Area para servicios varios y mantenimiento;
36. Vestieres;
37. Servicios sanitarios;
38. Cafetería.

ART. 33 El Ministerio de Salud para el otorgamiento de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento de los mataderos clase I tendrá en cuenta igualmente el cumplimiento previo de los requisitos especiales que el Ministerio de Agricultura exija sobre la materia para los casos de exportación de carne.

Mataderos clase II

- ART. 34 Los mataderos clase II deberán tener la capacidad instalada para poder sacrificar, en un turno de 8 horas, entre 101 y 400 animales, de conformidad con los requerimientos del presente Decreto.
- ART. 35 La clasificación como matadero clase II hace referencia a bovinos, porcinos y ovinos, pero el Ministerio de Salud, cuando lo considere conveniente, podrá incluir en ella otras especies de animales.
- ART. 36 Además de los requisitos generales señalados en este Decreto, los mataderos clase II deberán disponer de los mismos requisitos exigidos para los mataderos clase I, con las siguientes excepciones:
- a) Sala de cuarteo y deshuese;
 - b) Zona de lavado y desinfección de vehículos;
 - c) Sala de necropsia;
 - d) Laboratorio
 - e) Sala de subproductos a excepción del proceso de sangre;

Mataderos clase III

- ART. 37 Los mataderos clase III deberán tener la capacidad suficiente para poder sacrificar en un turno de 8 horas hasta 100 animales, de conformidad con los requerimientos del presente Decreto.

ART. 38 La clasificación como matadero III hace referencia a bovinos, porcinos y ovinos, pero el Ministerio de Salud, cuando lo considere conveniente, podrá incluir en ella otras especies animales.

ART. 39 Además de los requisitos generales señalados en este Decreto los mataderos clase III deberán disponer de las siguientes áreas y equipos básicos para su funcionamiento.

1. Area de protección sanitaria;
2. Vías de acceso y patio de maniobras, cargue y descargue;
3. Desembarcadero y corrales de sacrificio;
4. Báscula para pesaje de ganado en pie;
5. Sala de sacrificio;
6. Depósito para decomisos;
7. Sistema de faenamiento mecánico o manual;
8. Area aislada para lavado, preparación y almacenamiento de estómagos y vísceras blancas;
9. Area de almacenamiento de vísceras rojas;
10. Area de cabezas y patas;
11. Sala de almacenamiento de pieles;
12. Sistema adecuado para el tratamiento o la eliminación sanitaria de aguas residuales;
13. Sistema sanitario para almacenamiento de estiércol;
14. Tanque de reserva de agua potable;
15. Oficina de inspección Médico-Veterinaria;
16. Oficinas o dependencias administrativas;
17. Area para servicios varios y mantenimiento.

ART. 40 Los mataderos clase III no podrán establecerse en las localidades en donde existan mataderos clase I o II.

Procedencia y destino de la carne

ART. 41 La carne procedente de animales sacrificados en mataderos clase I, podrá destinarse:

- a) Para exportación;
- b) para consumo nacional

ART. 42 La carne procedente de animales sacrificados en mataderos clase II, podrá destinarse para consumo dentro del territorio nacional.

ART. 43 La carne procedente de animales sacrificados en mataderos clase III, sólo podrá destinarse para su comercialización y consumo dentro de la jurisdicción de la localidad en donde se encuentre ubicado.

PARAGRAFO. El Ministerio de Salud o las autoridades sanitarias delegadas, podrán autorizar, por razones de conveniencia para la comunidad, la comercialización y consumo de la carne procedente de animales sacrificados en mataderos clase III, dentro de jurisdicciones limítrofes a las de su ubicación.

CAPITULO II

De las características de las diferentes áreas, dependencias y demás requisitos básicos de los mataderos

ART. 44. El área de protección sanitaria tiene por objeto separar convenientemente las instalaciones de los mataderos, del resto del ambiente, es decir de otras circunvecinas o aledañas.

Deberá estar pavimentada, asfaltada o empedrada y en el borde exterior tendrá un cerco perimetral que reúna los requisitos señalados en el presente Decreto.

ART. 45. El cerco perimetral deberá ser construido en ladrillo, bloque, malla fuerte o cualquier otro material que impida el acceso de personas o animales ajenos al establecimiento. Su altura mínima será de dos (2) metros y sus puertas permanecerán cerradas con el objeto de que pueda efectuarse un adecuado control.

ART. 46. Las vías de acceso y patios de maniobras, cargue y descargue, deberán estar pavimentados o asfaltados, tendrán declives adecuados y dispondrán de drenaje suficiente.

ART. 47. Los corrales de llegada deberán estar separados según las especies animales para las cuales se destinan. Tendrán sus respectivos desembarcadero y plataformas de observación para el examen ante-mortem, así como mangas de conducción.

ART. 48. Los corrales deberán estar localizados a una distancia conveniente de la sala de proceso, desde el punto de vista sanitario, a juicio de la Autoridad Sanitaria correspondiente, en condiciones tales que los vientos predominantes no lleven olores, polvo o emanaciones hacia la misma.

ART. 49. La capacidad de los corrales se calculará a razón de no menos de dos con cincuenta (2.50) metros cuadrados por cabeza de

bovino o de équido y uno con veinte (1.20) metros cuadrados por cabeza ovina o porcina.

PARAGRAFO. El Ministerio de Salud podrá señalar la capacidad de los corrales para especies animales distintas de las señaladas en el presente artículo.

- ART. 50 El área total de los corrales de llegada tendrá, por lo menos, una cuarta parte más de la capacidad autorizada para los corrales de sacrificio.
- ART. 51 Las cercas de los corrales tendrán una altura de uno con ochenta (1.80) metros, por lo menos, cuando se destinen para bovinos y équidos y uno con veinte (1.20) metros, por lo menos, cuando se destinen para porcinos, ovinos y caprinos. Serán construidas en madera aserrada tratada, tubo galvanizado u otro material resistente lavable. No presentarán aristas o prominencias que puedan causar contusiones o daños a los animales.
- ART. 52 Los desembarcaderos no deberán estar situados frente a las plataformas destinadas al despacho de carne o vísceras.
- ART. 53 Los corrales de sacrificio estarán destinados para ubicar los animales aprobados para tal fin por la autoridad sanitaria. Deberán estar separados según la especie a que se destinen y tendrán una capacidad que les permita albergar el número de animales cuyo sacrificio diario haya sido autorizado por el Ministerio de Salud o su autoridad delegada en la correspondiente Licencia Sanitaria de Funcionamiento.

ART. 54 El corral de observación estará destinado para ubicar los animales señalados por la autoridad sanitaria como sospechosos, desde el punto de vista de sus condiciones generales de salud.

Deberá estar separado según la especie a que se destine y estará ubicado al extremo final de los corrales, con paredes de dos (2) metros de alto, en ladrillo revestido en cemento liso, lavable

La identificación del corral deberá hacerse mediante una leyenda en letras rojas y de tamaño suficientemente grande para que pueda ser visible, con el siguiente texto: "Corral de observación -Servicio de inspección veterinaria". El corral deberá tener puerta con cerradura y la llave correspondiente estará al cuidado de la autoridad sanitaria, o de la persona delegada de ésta.

ART. 55 Los corrales dispondrán de plataformas elevadas de observación, a una altura no inferior a la de las cercas, con barandas de protección, para facilitar el examen ante-mortem, el tránsito del personal y otras operaciones.

ART. 56 Distínguense de manera especial las siguientes mangas de conducción:

- a) Desde los corrales de llegada hasta los corrales de sacrificio;
- b) Desde los corrales de sacrificio hasta la sala de faenamiento.

ART. 57' Los pisos de los corrales y sus correspondientes mangas deberán construirse en material lavable, impermeable, resistente, antideslizante; no deberán presentar huecos, baches o deterioros que permitan la acumulación de líquidos, por lo cual deben tener un declive del medio por ciento ($\frac{1}{2}\%$) mínimo hacia las canales de desagüe.

ART. 58' Los corrales de sacrificio para bovinos y demás especies que lo requieran, tendrán un área cubierta adecuada, con el fin de proteger los animales contra el exceso de lluvia y rayos solares, según las características climatológicas de la región.

Los corrales para cerdos estarán techados a una altura mínima de tres (3) metros.

Su área cubierta corresponderá al cincuenta por ciento (50%) del total del área.

ART. 59 La iluminación de los corrales será de cinco (5) vatios por metro cuadrado.

ART. 60 En los corrales deberán existir grifos adecuadamente ubicados y con una presión de agua de tres (3) atmósferas, por lo menos. Serán de tales condiciones que permitan la conexión de mangueras destinadas a los usos ordinarios.

ART. 61 Las canales para desagüe de los corrales estarán ubicadas en su parte extrema, es decir por fuera de la cerca.

ART. 62' Los corrales de sacrificio deberán tener bebederos independientes, de nivel constante, contruidos en concreto u otro

material de características higiénico-sanitarias, impermeabilizados y con los bordes redondeados. Su capacidad deberá ser tal que permita beber al mismo tiempo al veinte por ciento (20%) de los animales que pueda albergar cada corral.

ART. 63. La zona de lavado y desinfección es un área que deberá existir en los mataderos clase I, cerca de los corrales y estará destinada para el lavado y desinfección de los vehículos transportadores de ganados; estará abastecida con agua caliente a presión de tres (3) atmósferas y bombas electromecánicas para la aspersión de desinfectantes.

PARAGRAFO. En los mataderos sólo se podrán usar desinfectantes aprobados o autorizados por el Ministerio de Salud.

ART. 64. El baño para ganado en pie estará ubicado inmediatamente después de los corrales de sacrificio y antes de la manga que conduce al aturdidero. Se llevará a cabo mediante un sistema de aspersión a presión, utilizando por encima y por los costados del lugar por donde deben pasar los animales, tubos perforados o aspersores para facilitar la llegada del agua a las diferentes partes de sus cuerpos, con el objeto de eliminar la mayor cantidad posible de tierra, estiércol o cualquier otro contaminante que tengan sobre la piel.

PARAGRAFO 1°. El baño para ganado en pie, mediante el sistema señalado en el presente artículo, es necesario en los mataderos clase I y II. En los mataderos clase III, podrá hacerse en forma manual

PARAGRAFO 2°. La longitud del baño será calculada según el volumen del sacrificio y la velocidad del mismo.

- ART. 65. Las básculas para ganado en pie deberán estar separadas según el tipo de especie animal a que se destinen. Son requisito indispensable en los mataderos clase I y II, así como en los clase III cuando se sacrifiquen más de cincuenta (50) animales por día.
- ART. 66. Las salas de sacrificio tendrán sus diferentes áreas delimitadas adecuadamente de conformidad con los artículos 21, 22 y 23 del presente Decreto.
- ART. 67. Las construcciones de las salas de sacrificio o proceso serán convenientemente protegidas contra insectos, roedores, aves y en general animales perjudiciales para la buena marcha del funcionamiento general de esta área.
- ART. 68. Las salas de sacrificio o proceso no deberán tener comunicación directa con los cuartos de máquinas, plantas de sub-productos u otras salas o áreas que puedan contaminar la carne que se procesa.
- ART. 69. Los pisos de las salas de sacrificio o proceso deberán construirse en material no poroso, impermeable, antideslizante, resistente a los golpes y a la acción de los ácidos; estarán dotados de sifones y canaletas de desagüe con sus correspondientes parrillas. El declive del piso hacia las canaletas será del 1.5 al 3.0%, según lo requiera el área de trabajo. Igualmente, estarán dotados de un sistema que permita, mediante la utilización de agua a presión, el arrastre constante de los residuos que caigan en ellos.
- ART. 70. Las paredes de las salas de sacrificio o proceso estarán recubiertas con material higienico-sanitario, lavable,

resistente a los golpes y pintadas de color claro. En sus uniones con el piso deberán estar terminadas de manera tal que se evite la formación de ángulos rectos.

- ART. 71. Las ventanas deberán construirse en material higiénico-sanitario; aquellas que deban abrirse para efectos de ventilación tendrán protección de mallas anti-insectos o cortinas de aire. Los vanos de las ventanas serán contruídos de tal manera que impida la acumulaci3n de polvo o residuos.
- ART. 72. Las puertas deberán construirse en material higiénico-sanitario, ser lavables y aquellas que den acceso o se comuniquen con áreas de proceso, deberán tener mecanismos de cierre automático y lavabotas que contendrá soluci3n desinfectante.
- ART. 73. Los techos deberán construirse de material resistente y cubrirse con pinturas lavables a prueba de humedad y calor.
- ART. 74. En todas las áreas de proceso deberán instalarse lavamanos accionados por pedal u otro sistema que impida su operaci3n manual; tendrán suministro de agua caliente y fría; estarán dotados de jab3n líquido en forma permanente y un sistema de secado por aire caliente o toallas desechables.
- ART. 75. Las salas de oreo deberán garantizar que su temperatura no sea superior a 15°C y su capacidad no inferior al volumen máximo de sacrificio diario.
- ART. 76. El salón de cuarteo y deshuese deberá ser independiente de las salas de oreo y tener una temperatura que no sea superior a doce grados centígrados (12°C).

- ART. 77. La capacidad del área para refrigeración no deberá ser inferior al máximo volumen de sacrificio diario.
- ART. 78. Los salones para comercialización de las canales deberán tener una capacidad igual al volumen de sacrificio diario y estarán dotados de los elementos indispensables para el adecuado cumplimiento de estos fines.
- ART. 79. El área para necropsia o matadero sanitario es obligatoria en los mataderos clase I. Será completamente independiente; estará destinada para el sacrificio de animales sospechosos y por lo mismo cerca al corral de este tipo de animales. Para su funcionamiento estará debidamente dotada con los equipos sanitarios y demás requerimientos indispensables para esta clase de actividades.
- ART. 80. El horno crematorio o incinerador deberá estar situado en un lugar aislado del resto de la planta y áreas del matadero y dispondrá de sistemas adecuados para el control sanitario de los residuos y la contaminación ambiental.
- ART. 81. La sección especial para el procesamiento de subproductos deberá estar dotada de la maquinaria y equipos adecuados e indispensables para éstas labores y dispondrá de sistemas para el control sanitario de residuos y contaminación ambiental. Por la característica de sus funciones deberá estar localizada de manera aislada e independiente.

PARAGRAFO. Cuando en la planta procesadora no se industrialicen los subproductos, éstos se guardarán en una sala totalmente separada de las áreas de proceso. Una vez terminada

la labor del día, serán evacuados hacia el sitio destinado para su utilización o desnaturalización.

- ART. 82. La sección de calderas deberá tener la capacidad suficiente para proporcionar agua caliente y vapor a toda la planta. Las calderas deberán disponer de sistemas sanitarios adecuados para el control de la contaminación.
- ART. 83. El sistema para almacenamiento de estiércol que se adopte deberá estar debidamente protegido contra insectos, roedores y contaminación de cualquier naturaleza.
- ART. 84. El laboratorio deberá tener dotación suficiente para la práctica de las pruebas que normalmente solicite la inspección médico-veterinaria.
- ART. 85. Los sistemas de tratamiento o eliminación sanitaria de aguas residuales para que se consideren adecuados deberán estar aprobados por la autoridad competente a cuyo cargo esté el control de la contaminación ambiental.
- ART. 86. Los tanques de reserva de agua potable deberán tener una capacidad mínima equivalente al consumo que se requiera durante un (1) día de sacrificio, de acuerdo con el número de litros por animal, establecidos en el artículo 107.
- ART. 87. Las áreas destinadas para el funcionamiento de calderas estarán aisladas de las salas de proceso de carne y debidamente protegidas para evitar cualquier tipo de contaminación de éstas. Igual medida deberá tomarse en relación con el área que se destine para la preparación y almacenamiento de subproductos.

ART. 88. El proceso para la preparación de vísceras deberá llevarse a cabo utilizando el equipo mecánico indispensable para los efectos.

ART. 89. El área para escaldado y pelado de cerdos en los mataderos clase I y II, estará destinada para llevar a cabo dicho proceso mediante la utilización de equipo adecuado. En los mataderos clase III podrá utilizarse para los mismos fines otro sistema que garantice la higiene y calidad del producto y el proceso podrá cumplirse en la misma área de faenamiento para ganado bovino, con separación adecuada.

PARAGRAFO. Por razones de carácter sanitario no se permite el flameado o chamuscado de los porcinos, para efectuar el pelado.

CAPITULO III

De la localización, diseño y construcción de mataderos

ART. 90. El Ministerio de Salud, podrá aprobar la localización, diseño y construcción de cualquier matadero clase I y II en el territorio nacional, así como su remodelación o ampliación, cuando quiera que se compruebe el lleno de los requisitos que al respecto se establecen en el presente Decreto. Dichas funciones en cuanto se relaciona con los mataderos clase III serán cumplidas por los Servicios Seccionales de Salud.

PARAGRAFO. El Ministerio de Salud podrá delegar las acciones a que se refiere el presente artículo en los Servicios

Seccionales de Salud, cuando quiera que a su juicio existan las condiciones técnico-administrativas que lo permitan.

ART. 91: Para que se pueda iniciar la construcción de un matadero se requiere "Autorización Sanitaria de Construcción" expedida por el Ministerio de Salud o su autoridad delegada, según el caso, de conformidad con las disposiciones que sobre la materia se establecen en el presente Decreto. Cuando se trate de remodelación o ampliación, las mismas autoridades podrán expedir "Autorización Sanitaria de Remodelación" o "Autorización Sanitaria de Ampliación", según el caso.

Localización

ART. 92. El terreno para la localización de los mataderos deberá cumplir con los requisitos exigidos en el Título IV de la Ley 09 de 1979 y sus disposiciones reglamentarias. Además, deberá tener suficiente agua potable, energía eléctrica y facilidades para el tratamiento, evacuación y disposición de residuos.

ART. 93. Los terrenos en donde se pretenda localizar y construir un matadero deberán tener condiciones que permitan el drenaje de las aguas lluvias, bien sea en forma natural o mediante sistemas especiales de drenaje.

ART. 94. Los mataderos se localizarán suficientemente alejados de industrias, actividades o lugares que produzcan olores desagradables o cualquier otro tipo de contaminación. Igualmente, aislados de focos de insalubridad y separados convenientemente de viviendas o conjuntos de ellas.

ART. 95'. Dentro del área enmarcada por el cerco perimetral, no deberán existir otras construcciones, industrias, instalaciones o viviendas, ajenas a la actividad propia del matadero.

ART. 96. No podrán localizarse y construirse mataderos en lugares que no cuenten con suficiente agua potable, energía eléctrica, disposición de basuras, evacuación de residuos y vías adecuadas de acceso.

PARAGRAFO 1°. Los mataderos que estén localizados, o se pretendan localizar, en zonas en donde no exista suministro de agua potable por parte de un acueducto municipal o entidad oficial de carácter similar, deberán contar con planta propia para el tratamiento del agua que utilicen, de conformidad con las normas legales y reglamentarias sobre la materia.

PARAGRAFO 2°. Si por razón de la localización de un matadero no es posible disponer de sistema domiciliario de recolección de basuras, deberá proveerse un medio propio para su disposición sanitaria final.

ART. 97, Además del lleno de los requisitos de carácter sanitario y demás condiciones a que se refiere el presente Decreto, la localización o ubicación de los mataderos requiere aprobación de la oficina correspondiente en cada localidad, de acuerdo con las normas sobre zonificación existente. Dicha aprobación se tendrá en cuenta siempre que no contraveniga las disposiciones de la Ley 09 de 1979 y sus reglamentaciones.

Diseño

ART. 98. En el diseño de los mataderos de animales de consumo humano deberá tenerse en cuenta la totalidad de los requisitos exigidos en el presente Decreto, según la clasificación establecida e igualmente las características señaladas para las diferentes áreas, dependencias y dotaciones, así como las demás disposiciones que sobre la materia se establecen en el presente Decreto.

ART. 99. Los mataderos deberán disponer de espacios suficientes y adecuados que permitan la ejecución satisfactoria de las operaciones que, de acuerdo con la clasificación correspondiente, se deban cumplir.

ART. 100. Los mataderos deberán diseñarse de tal manera que dispongan de suficiente iluminación natural y artificial. La ventilación deberá ser completa en todas las áreas, secciones y dependencias que lo requieran, con el objeto de evitar la acumulación de gases y olores, la condensación de vapores y la elevación excesiva de la temperatura.

PARAGRAFO. La luz artificial deberá ser, por lo menos, de 6 vatios por metro cuadrado en todas las áreas con excepción de las zonas de inspección en donde la intensidad mínima será de 10 vatios por metro cuadrado.

ART. 101. En los diseños para la construcción de mataderos deberá preverse su facilidad para las labores de limpieza y desinfección, así como sistemas que impidan la entrada de roedores, insectos u otros parásitos y demás animales distintos de los destinados para sacrificio.

- ART. 102'. Tanto el diseño del matadero como sus equipos deberán tener las condiciones indispensables para facilitar la supervisión de la higiene de la carne y las demás tareas relacionadas con la inspección de las especies animales destinadas para matanza.
- ART. 103 . Los mataderos deberán disponer de suficiente suministro de agua potable, a presión adecuada, con instalaciones apropiadas para su almacenamiento y distribución y debidamente protegidos contra la contaminación.
- ART. 104'. El agua no potable solamente podrá usarse para fines tales como producción de vapor o extinción de incendios. En el diseño de la construcción deberá preverse que la conducción de éste tipo de aguas se haga por cañerías completamente separadas, identificadas con color rojo, y sin que exista conexión ni sifonaje de retroceso con las cañerías conductoras de agua potable.
- ART. 105'. La condición de potabilidad del agua será determinada mediante análisis periódicos llevados a cabo de conformidad con las disposiciones legales y reglamentarias sobre la materia.
- ART. 106 . Para efecto de los vertimientos de aguas al sistema de alcantarillado, deberán diseñarse y construirse redes especiales, según la siguiente clasificación de las aguas provenientes de los mataderos:
- a) Negras
 - b) Grasas
 - c) Sanguinolentas
 - d) De lavado

PARAGRAFO. La disposición de las aguas a que se refiere el presente artículo, en el alcantarillado o en las fuentes receptoras no podrá hacerse sin haberlas sometido a tratamiento previo, de conformidad con las disposiciones legales y reglamentarias sobre la materia.

ART. 107. En todas las dependencias o secciones técnicas del matadero deberán instalarse grifos con conexión para mangueras. La cantidad de agua disponible, incluyendo la necesaria para el aseo del edificio, no será inferior a:

- 500 a 1.000 litros de agua por cada bovino o equino que se sacrifique.
- 250 a 500 litros de agua por cada porcino que se sacrifique
- 200 a 300 litros de agua por cada ovino o caprino que se sacrifique.
- 30 litros de agua por cada ave que se sacrifique.

PARAGRAFO. Para las especies no consideradas en el presente artículo, el Ministerio de Salud señalará la cantidad de agua que se requiera en cada caso.

ART. 108 . En el diseño de los mataderos deberán preverse servicios sanitarios adecuados y suficientes, ubicados de tal manera que no se comuniquen directamente con las áreas o salas en donde se manipule carne. Estarán provistos con puertas de cierre automático y con sistemas de ventilación que comuniquen directamente con el exterior del edificio.

ART. 109. Los servicios sanitarios estarán distribuidos en bloques separados para el uso del público, de los empleados del matadero y de los médicos veterinarios y demás personal de inspección, en la siguiente proporción:

- 1 inodoro por cada 20 personas o menos
- 1 orinal por cada 20 personas o menos
- 1 lavamanos por cada 20 personas o menos
- 1 ducha por cada 20 personas o menos.

ART. 110. En el diseño de los mataderos deberá localizarse un área específica para el servicio de guardarropas, separado totalmente de las salas de proceso y de los servicios sanitarios.

ART. 111. En el diseño de los mataderos deberán tenerse en cuenta las disposiciones previstas sobre salud ocupacional en el Título III de la Ley 09 de 1979 y las demás de carácter reglamentario.

ART. 112. Para los efectos del diseño y construcción de los mataderos, deberán tenerse en cuenta las disposiciones legales y reglamentarias sobre "Saneamiento de Edificaciones", en especial las pertinentes del Título IV de la Ley 09 de 1979.

CAPITULO IV

De los equipos y dotaciones básicas de los mataderos

- ART. 113'. De acuerdo con la clasificación y demás requerimientos que les corresponda, según el presente Decreto, los establecimientos dedicados al faenamiento de especies para consumo humano deberá tener los equipos necesarios para que la totalidad de dicho proceso se cumpla en condiciones técnicas y sanitarias aficientes.
- ART. 114'. El equipo y utensilios que entren en contacto con la carne deberán tener una superficie impermeable y ser de material resistente a la corrosión, no tóxico, que no le transmita olor ni sabor, de superficies lisas, sin grietas o hendiduras. Igualmente no ser absorbente y ser resistente a las acciones de limpieza y desinfección. Los equipos fijos se instalarán de tal manera que permitan un fácil acceso para su limpieza y desinfección completas.
- ART. 115'. El equipo y los utensilios utilizados para productos no comestibles o decomisados, deberán marcarse y no se usarán para los productos comestibles.
- ART. 116'. El equipo y los utensilios para el sacrificio y el faenado deberán utilizarse exclusivamente con éstos fines, y por consiguiente no deberán usarse para el corte o deshuesado de la carne, ni para su ulterior preparación.
- ART. 117'. Todo el equipo, accesorios, mesas, utensilios, cuchillos, de distintos tipos y sus correspondientes portacuchillos, sierras y recipientes, deberán limpiarse a intervalos

frecuentes durante la jornada, y desinfectarse en forma completa inmediatamente después de que entren en contacto con carne alterada y materiales o elementos, bien sea que se encuentren contaminados o constituyan por si mismos un contaminante. Igualmente deberá limpiarse y desinfectarse al término de cada jornada de trabajo y cuando quiera que se produzca el cambio de la especie animal destinada a sacrificio y faenamiento.

ART. 118'. La persona a cuyo cargo estén las funciones de dirección del matadero será responsable de que las operaciones de lavado, limpieza y desinfección se efectúen de conformidad con las disposiciones de carácter general establecidas en el presente Decreto y las demás que con fundamento en él dispongan el Ministerio de Salud, las autoridades delegadas o los Inspectores Veterinarios.

ART. 119'. Cuando los equipos o utensilios utilizados en productos comestibles, por cualquier razón deban ser utilizados en productos no comestibles, deberán limpiarse y desinfectarse inmediatamente antes de ingresar a cualquier sala de productos comestibles.

ART. 120'. Los detergentes, agentes esterilizantes y desinfectantes, plaguicidas y fungicidas que se utilicen en los mataderos deberán estar autorizados por el Ministerio de Salud. Deberán tomarse medidas especiales para que dichas sustancias no entren en contacto con la carne.

Los plaguicidas solamente podrán ser utilizados cuando no sea posible reemplazar su eficacia por otros medios o métodos.

ART. 121'. Los plaguicidas y fungicidas, así como cualquier otra sustancia tóxica y los equipos para su aplicación, deberán almacenarse en locales independientes y en lugares cerrados con llave. Igualmente, ser distribuidos y manejados únicamente por personal autorizado y debidamente capacitado. En general, se deberán tomar todas las medidas necesarias para evitar la contaminación de la carne.

ART. 122'. Los residuos de productos de limpieza utilizados para lavar pisos, paredes o equipos de las salas para productos comestibles, deberán eliminarse mediante un lavado minucioso con agua potable, antes de que dichos lugares o equipos se utilicen nuevamente para la manipulación de la carne.

ART. 123. Los corrales de sacrificio deberán estar dotados del equipo indispensable para su normal funcionamiento. En especial requieren:

- a) Bebederos independientes contruidos en materia higiénico-sanitario adecuado, dotados de agua potable;
- b) Mecánicos para la protección o recubrimiento de los desagües;
- c) Mecanismos o sistema técnicamente adecuado para la sujeción de los animales que se sometan a observación.

ART. 124. Las salas de sacrificio de los mataderos I y II deberán estar dotados con el siguiente equipo mínimo:

- a) Plataformas en material de fácil lavado y dimensiones específicas para cada operación;
- b) Diferencial o polipasto con capacidad apropiada para el izamiento de los novillos a la línea aérea;

- c) Pistolas de aturdimiento para la insensibilización de los animales;
- d) Mesas en material inoxidable para arreglo de cabezas y recibo de vísceras blancas y rojas;
- e) Sierras y elementos de corte para seccionar las canales, el esternón, las extremidades y los cuernos. Estas sierras deberán ser de material inoxidable, no contaminante, de fácil aseo y no deberán causar deterioro al producto.
- f) Recipientes en material inoxidable, en cantidad suficiente para almacenar las partes decomisadas durante la inspección, provistos de cerradura para evitar que sean sustraídas;
- g) Esterilizadores de material inoxidable, a vapor, con temperatura mínima de 82°C, para aseo y desinfección de utensilios, en cantidad adecuada al número de operarios;
- h) Tomas para agua y vapor, suficientes para un adecuado aseo y desinfección de la sala de sacrificio, durante o después de las labores de faenamiento, así como de los utensilios usados en el sacrificio de los animales;
- i) Sistema para la recolección de sangre y su posterior almacenamiento;
- j) Recipiente de material higiénico-sanitario con capacidad suficiente para el almacenamiento de la sangre resultante del sacrificio de los bovinos, colocado fuera de la sala;
- k) Recipientes de material inoxidable, en cantidad suficiente para recolectar y movilizar productos tales como patas, cabezas, vísceras, colas y sebos;
- l) Gabinete en material inoxidable, destinado para el lavado de cabezas;
- m) Sistema adecuado de ventilación o extractores de aire en número suficiente;
- n) Sistema de lavado de las canales recién faenadas;

- o) Sistema de riel aéreo con las siguientes medidas:
- Altura del riel de sangría: 4.80 metros o 0.80 metros desde la nariz del animal al piso;
 - Altura del riel de trabajo: 3.30 metros;
 - Altura del riel en zona de inspección: 3.30 metros o 0.80 metros desde el extremo inferior de la canal al piso;
 - Altura del riel en cámaras frigoríficas y sala de oreo: 3.30 metros o 0.80 metros desde el extremo inferior de la canal al piso;
 - Distancia entre el riel y la columna: 0.75 metros.
 - Distancia entre el riel y pared: 0.90 metros.
 - Distancia entre el riel y pared en área de sangría: 1.50 metros.
 - Distancia entre riel y riel paralelos: 1.50 metros;
 - Distancia entre riel y riel paralelos cuando entre ambos se realiza la evisceración: 5.00 metros;
 - Distancia entre vertical del riel y borde de plataformas de trabajo: 0.40 metros.

ART. 125 . Las salas de deshuese, corte y empaque deberán tener temperatura regulada. Las paredes deberán estar cubiertas por material sanitario, lavable, impermeable, no poroso, resistente a los choques y de cualquier color claro. Los pisos deben ser de material impermeable y antideslizante. Las puertas deberán ser revestidas con material inoxidable y tener una ventana de seguridad.

La sala donde se acondiciona o envasa la carne para su despacho debe estar separada de la de deshuese pero alledaña a ésta y llenar los mismos requisitos.

PARAGRAFO. El equipo en las salas de deshuese, corte y empaque, deberá cumplir los siguientes requisitos:

- a) Las mesas serán de acero inoxidable y donde se realicen trabajos con cuchillos se deberán tener láminas de plástico duro;
- b) Los rieles, roldanas y poleas serán de hierro debidamente protegidos contra la corrosión;
- c) Los ganchos, carros, carretas y bandejas serán de acero inoxidable y otro material apropiado;
- d) Una mesa de acero inoxidable, de dimensiones apropiadas, destinada a la inspección veterinaria. El área donde esté ubicada esta mesa, estará iluminada adecuadamente;
- e) Todos los recipientes utilizados para almacenar o transportar productos serán de acero inoxidable u otros materiales autorizados;
- f) Los lavamanos y lavaderos para utensilios deberán tener una instalación completa de grifos de agua fría y caliente.

ART. 126 . La sala para proceso de vísceras blancas de los mataderos I y II, deberán estar dotadas con el siguiente equipo mínimo:

- a) Mesa de material inoxidable para el recibo y separación de vísceras;
- b) Mesa en material inoxidable para la limpieza o tallado de los intestinos, con desagüe canalizado directamente hacia la red de aguas servidas;
- c) Equipo de material inoxidable para el escaldado y limpieza de las panzas;
- d) Máquina de material inoxidable para el escaldado y limpieza de los librillos;
- e) Tanques y mesas de material inoxidable, en cantidad

- suficiente, para el almacenamiento de vísceras lavadas;
- f) Tomas de agua suficientes para las necesidades del proceso y de aseo;
 - g) Tolva o recipientes para la evacuación o posterior tratamiento del contenido de los estómagos.

PARAGRAFO 1°. Los equipos con los cuales se lleven a cabo procesos de escaldado y limpieza de panzas y librillos, deberán disponer de su correspondiente desagüe canalizado directamente hacia la red de aguas servidas.

PARAGRAFO 2°. Para la rápida evacuación de las vísceras blancas, la sala de lavado deberá contar con una zona de cargue para los vehículos que cumplan esta función.

ART. 127. Las salas de lavado y almacenamiento de vísceras rojas de los mataderos I y II deberán estar dotados con el siguiente equipo mínimo:

- a) Soportes especiales (tasajeras) para colgar las vísceras en forma individual;
- b) Recipientes para el almacenamiento de riñones, ubres, testículos y otros;
- c) Tomas de agua y vapor suficientes para el lavado de las vísceras y la limpieza del local.

ART. 128. Las salas de escaldado de patas y almacenamiento de cabezas en los mataderos I y II, deberán estar dotadas, en lo pertinente, con el siguiente equipo mínimo:

- a) Equipo o máquina escaldadora de patas;
- b) Mesas o anaqueles de material inoxidable, en cantidad

suficiente para almacenar las patas y cabezas correspondientes al sacrificio del día;

- c) Recipientes en cantidad suficiente para el almacenamiento de pezuñas y cuernos.

ART. 129 . Las salas para recibo y pesaje de pieles, en los mataderos I y II, deberán estar dotados con el siguiente equipo mínimo:

- a) Báscula si es necesario
- b) Tomas de agua y vapor en cantidad suficiente para las necesidades de la sala;
- c) Recipientes adecuados para lavar y almacenar el pelo de la cola;
- d) Zonas de acceso adecuadas para el cargue de vehículos que cumplan ésta función.

ART. 130 . El equipo mínimo para el sacrificio de porcinos en mataderos I y II, será el siguiente:

- a) Aturdidor eléctrico de voltaje graduable para insensibilización de porcinos;
- b) Línea aérea y polipasto para la elevación del porcino;
- c) Canal o recipientes en acero inoxidable para la recolección de sangre;
- d) Túnel de escaldado, o en su defecto tanque de escaldado con rebose y sistema para cambio total de agua cada dos (2) horas;
- e) Peladora mecánica con capacidad adecuada para el volumen diario de sacrificio;
- f) Mesa en material inoxidable para el recibo de cerdos pelados;

- g) Diferencial para el izado de porcinos, después del pelado, desde la mesa hasta la línea aérea;
- h) Plataforma en material inoxidable, de longitud y altura adecuadas para las operaciones de repaso del pelado porcinos por parte del personal;
- i) Mesas de material inoxidable para recibo e inspección de vísceras blancas;
- j) Recipientes en material inoxidable para el almacenamiento de los decomisos;
- k) Recipientes en material inoxidable para recolección de las cerdas resultantes de las operaciones de pelado;
- l) Soportes individuales (tasajeras) en material inoxidable y número suficiente para el colgado e inspección de vísceras rojas y el almacenamiento que corresponda al sacrificio del día;
- m) Mesas de material inoxidable, con medidas específicas, acordes a la capacidad horaria de sacrificio y con desagües canalizados directamente hacia la red de aguas servidas. Estas mesas estarán destinadas para el lavado y vaciado de intestinos;
- n) Tanques en material inoxidable, de medidas específicas y número suficiente, para almacenar las vísceras blancas producto del sacrificio diario;
- o) Area para el lavado por aspersion de las canales.

ART. 131 . La sección especial para procesamiento de subproductos en mataderos I y II, deberá estar dotada con el siguiente equipo mínimo:

- a) Digestor con capacidad suficiente para deshidratar la sangre que se produzca diariamente; con su sistema de condensación de olores;

- b) Tolva o recipiente especial para almacenamiento de huesos y productos decomisados;
- c) Tamiz o zaranda para cernir la harina de sangre.

ART. 132'. Cuando quiera que se trate de fundir o refinar grasa bovina mediante proceso en seco, no destinada para consumo humano, deberá disponerse del siguiente equipo mínimo:

- a) Digestor para fundir el sebo, con capacidad suficiente para procesar la grasa bovina obtenida en el sacrificio diario;
- b) Tanque de material inoxidable con fondo perforado y doble, para filtrar el material sólido de la harina de carne;
- c) Presna para eliminar la grasa de la harina de carne;
- d) Tanque para el almacenamiento de sebo fundido, dotado con serpentín e instalación para vapor, con capacidad suficiente de acuerdo con los volúmenes que se destinen para este propósito;
- e) Bomba para llevar el sebo al tanque de almacenamiento;
- f) Pulverizador para homogenizar la harina de carne;
- g) Sistema de empaque.

ART. 133'. Cuando se trate de fundir o refinar grasa bovina mediante proceso húmedo, destinada para consumo humano, deberá disponerse del siguiente equipo mínimo:

- a) Molino;
- b) Tanque de cocción;
- c) Bomba de grasa;
- d) Decantador (super-decanter);
- e) Recipiente de material inoxidable para harina de carne;
- f) Centrífuga número 1, para primera fase;
- g) Centrífuga número 2, para segunda fase;

h) Tanque de material inoxidable, con serpentín y vapor, destinado para el almacenamiento de la oleostearina.

ART. 134. Para efectos del procesamiento de otros subproductos se requiere el siguiente equipo mínimo:

- a) Tanque de material inoxidable y sistema de vapor para cocción de cuernos;
- b) Marmita con serpentín y doble pared para el secado de la bilis, dotada de termómetro, manómetro y sistema de desagüe del producto.

ART. 135. En los mataderos I y II las salas de deshuese deben contar con el siguiente equipo mínimo:

- a) Las mesas serán de acero inoxidable y donde se realicen trabajos con cuchillo se deberán tener láminas de plástico duro;
- b) Los rieles, roldanas y poleas serán de hierro debidamente protegidos contra la corrosión.
- c) Los ganchos, carros, carreteras y bandejas serán de acero inoxidable u otro material apropiado.
- d) Una mesa de acero inoxidable de dimensiones apropiadas destinada a la inspección veterinaria. El área donde esté ubicada estará adecuadamente iluminada.
- e) Recipientes para almacenar o transportar productos, hechos de acero inoxidable u otros materiales autorizados.
- f) Lavamanos y lavaderos con instalación completa de grifos para agua caliente, fría y jabón.

CAPITULO V

Del personal de los mataderos

- ART. 136. Las personas que manipulen carne en los mataderos deberán someterse a reconocimiento médico inmediatamente antes de ser empleados y cada seis (6) meses por lo menos, o cuando clínica o epidemiológicamente esté indicado.
- ART. 137. El reconocimiento médico a que se refiere el artículo anterior deberá dar cuenta del estado de salud general del paciente y en especial de:
- a) Heridas, llagas infectadas y otras lesiones que afecten la piel;
 - b) Afecciones entéricas, en particular enfermedades parasitarias y condición de portador de salmonella;
 - c) Enfermedades respiratorias transmisibles.
- ART. 138. Las personas que padezcan enfermedades infectocontagiosas no podrán intervenir en el manejo o manipulación de la carne. Tampoco podrán hacerlo aquellas personas de quienes se sospeche el padecimiento de enfermedades susceptibles de transmitirse por la carne o presenten heridas o cualquier otra afección que pueda contaminar directa o indirectamente la carne.
- ART. 139. Las personas que se hieran o lesionen deberán dejar de manipular directamente la carne.
- ART. 140. Las personas que laboren en las áreas de los mataderos en donde se manipule carne, deberán permanecer rigurosamente

limpias y utilizar durante el tiempo de su trabajo ropa protectora de color claro, gorro o casco y calzado. Dichas prendas deberán cumplir con los requisitos que establezca la autoridad sanitaria para efectos de la protección de los trabajadores y los productos que manipulan.

ART. 141. Las personas que visiten las áreas de los mataderos en donde se manipule carne, deberán vestir ropa protectora limpia, de color claro.

ART. 142. Los operarios deben utilizar los portacuchillos, afiladores, las cadenas y demás instrumentos o útiles de trabajo en las mejores condiciones sanitarias previstas.

ART. 143. Los Directores o responsables de los mataderos deberán llevar a cabo programas de adiestramiento permanente de su personal de trabajadores, con relación a la manipulación higiénica de la carne y los hábitos de limpieza destinados a impedir la contaminación de la carne.

ART. 144. Los Directores o responsables de los mataderos deberán mantener los certificados médicos de su personal a disposición del Médico Veterinario Inspector.

ART. 145. El personal de trabajadores de los mataderos deberá estar dotado con los equipos e implementos de protección personal que se requieran de conformidad con las disposiciones legales y reglamentarias sobre salud ocupacional y seguridad industrial.

CAPITULO VI

Del ingreso de animales de consumo humano a los
mataderos y su registro

ART. 146. Cuando quiera que un animal o un lote de animales para beneficio llegue a un matadero, incumbe al Médico Veterinario Inspector examinar los documentos sanitarios y decidir:

- a) Si deben ser admitidos para su beneficio en condiciones normales;
- b) Si deben ser admitidos bajo vigilancia y control de carácter especial;
- c) Si deben ser rechazados.

PARAGRAFO. El Médico Veterinario Inspector, cuando lo considere conveniente, podrá encargar a un funcionario idóneo, la revisión o verificación de los documentos a que se refiere el presente artículo, así como la tarea de identificación de los animales y las condiciones en que lleguen al matadero. Las observaciones a que haya lugar se harán conocer del Médico Veterinario Inspector para que decida sobre la conducta y medidas que sean del caso.

ART. 147. Los animales podrán ser admitidos para su beneficio normal, cuando quiera que ingresen al matadero acompañados del certificado sanitario, guía de movilización o documento equivalente, expedido por las autoridades competentes del Ministerio de Agricultura o de sus institutos adscritos, encargadas del control de movilización de animales y si no existen motivos concretos para dudar de la identidad del lote, ni de su estado de buena salud.

ART. 148. Los animales podrán ser admitidos en el matadero bajo vigilancia y control de carácter especial y por consiguiente ubicados en los corrales destinados para tal fin, en los siguientes casos:

- a) Si su movilización se ha llevado a cabo mediante permiso especial de las autoridades competentes, con la condición de que se ejerza vigilancia, control y prescripciones de carácter especial;
- b) Si en el lote se encuentra uno o más animales muertos o enfermos que evidencien una situación anormal que justifique la sospecha de enfermedad contagiosa;
- c) Si existe evidencia o sospecha concreta de que durante su transporte los animales estuvieron expuestos a influencias nocivas.

ART. 149. Un animal o lote de animales no podrá ser admitido en los mataderos cuando se presente cualquiera de los siguientes casos:

- a) No estar acompañado del certificado sanitario, guía de movilización o documento equivalente, expedido por la autoridad competente, o no corresponder la documentación a la identidad del animal o lote de animales;
- b) Si no se han observado los requisitos de sanidad animal relativos a la ruta y al medio de transporte;
- c) Si los certificados, documentos u otra información oficial indican que los animales han sido sometidos a tratamientos o vacunaciones en los días anteriores, sin que hayan transcurrido los plazos señalados para los efectos por las normas legales, reglamentarias u otras de carácter especial sobre la materia, salvo que en este último caso sea posible el aplazamiento del sacrificio.

- ART. 150. Los responsables del matadero deberán llevar un libro o sistema de control en donde se registre diariamente el ingreso de los animales, con indicación clara de su procedencia. Inmediatamente después de su desembarque los animales deberán ser marcados de tal manera que puedan identificarse con facilidad.
- ART. 151. Los decomisos de animales, sus causas y la procedencia de las reses, deberán registrarse en un libro o sistema especialmente destinado para estos efectos.
- ART. 152. Los animales para consumo humano deberán entrar a los mataderos, por lo menos con doce (12) horas de antelación a su sacrificio. Únicamente el Médico Veterinario Inspector podrá, según su criterio, autorizar en casos especiales el sacrificio de uno o varios animales, con un número de horas inferior al señalado para reposo.
- ART. 153. Los animales para consumo humano ingresarán al matadero por sus propios medios de locomoción, excepto en los casos en que por haber sufrido un accidente (fractura, luxación, etc.) estén imposibilitados para hacerlo, caso en el cual, previa comprobación mediante examen clínico, se permitirá su ingreso en vehículo especial.

PARAGRAFO. Los animales que se encuentren en las condiciones establecidas en el presente artículo serán sometidos a rigurosa inspección, con el objeto de comprobar su estado sanitario y sólo podrán ser sacrificados con la autorización del Médico Veterinario Inspector o en su defecto, del Inspector Sanitario.

ART. 154'. Los animales que mueran durante el transporte o en los corrales, cualquiera que sea la causa de su muerte, serán decomisados totalmente por orden del Médico Veterinario Inspector o del Inspector Sanitario, quienes decidirán sobre su aprovechamiento industrial o su desnaturalización.

ART. 155. Los animales que ingresen a los mataderos con síntomas de enfermedades, de fatiga o fiebre, serán colocados en corral separado y sometidos a cuarentena por orden del Médico Veterinario Inspector o del Inspector Sanitario.

ART. 156'. Cuando quiera que a los mataderos lleguen animales sospechosos de padecer alguna enfermedad de declaración obligatoria, los Médicos Veterinarios Inspectores o los Inspectores Sanitarios informarán de tal hecho a la oficina correspondiente de Sanidad Animal del Instituto Colombiano Agropecuario y a las demás autoridades competentes del Ministerio de Salud o delegadas de éste.

ART. 157'. Cuando se efectúe el decomiso de un animal del consumo humano, la autoridad sanitaria competente expedirá, al responsable del animal, una constancia en la que se indique la causa del decomiso.

CAPITULO VII

De la inspección ante-mortem

ART. 158. Es obligatorio realizar el examen e inspección ante-mortem a todo animal que vaya a ser beneficiado para fines de con-

sumo humano. Este examen e inspección deberán hacerse por lo menos con dos (2) horas de antelación a su sacrificio.

- ART. 159. Los animales deberán entrar por sus propios medios a los corrales del matadero, de lo contrario, serán colocados en los corrales destinados para reses en observación o pasados al matadero sanitario.
- ART. 160. El Médico Veterinario Inspector exigirá que todos los animales que lleguen al establecimiento estén amparados por el certificado sanitario de movilización a que se hace referencia en el capítulo anterior.
- ART. 161. Antes de su faenamiento, las reses deberán tener un período de descanso que no debe ser inferior a doce (12) horas. Cuando quiera que se presenten síntomas de cansancio o excitación, el Médico Veterinario Inspector podrá, a su juicio, ampliar el número de horas señaladas.
- ART. 162. El Médico Veterinario Inspector deberá realizar las tareas de examen e inspección ante-mortem con suficiente luz natural. En los casos en que para éstos efectos se utilice luz artificial, ésta no deberá modificar los colores.
- ART. 163. Los animales que dentro de las 24 horas posteriores a la inspección ante-mortem no hayan sido sacrificados deberán ser reexaminados.
- ART. 164. Para su examen en pie, los animales de consumo humano deberán separarse por especie.
- ART. 165. Durante el examen en pie de los animales de consumo humano, el Médico Veterinario Inspector podrá practicar en ellos

cuantas operaciones de inspección juzgue necesarias para efectos de formular su concepto sanitario final.

ART. 166'. Es prohibido realizar actos que tiendan a engañar o a equivocar al Médico Veterinario Inspector con respecto al estado de salud de los animales sometidos a inspección, ocultando por cualquier medio signos o síntomas de afecciones o enfermedades.

ART. 167'. Sólo se permitirá el retiro de un animal en pie, de los corrales de llegada del matadero, cuando exista autorización del Médico Veterinario Inspector.

ART. 168 . Toda muerte accidental ocurrida en los corrales del matadero, cuando no sea seguida de degüello y evisceración, cualquiera que sea la apariencia del animal, será causa para su decomiso total. El Médico Veterinario Inspector señalará el destino que de conformidad con el presente Decreto deba darse a éstos animales.

ART. 169'. Los principales propósitos de la inspección ante-mortem, son:

- a) Identificar a los animales que estén debidamente descansados para que después del sacrificio puedan proporcionar carne apta para el consumo humano;
- b) Aislar para su examen clínico detallado y la práctica de pruebas y procedimientos auxiliares de diagnóstico, a los animales, sospechosos de presentar enfermedades;
- c) Impedir la contaminación de las salas de sacrificio;
- d) Impedir la contaminación de los equipos y del personal, por causa de animales afectados de enfermedades transmisibles;

e) Obtener la información que pueda ser necesaria o útil para la inspección post-mortem y el dictamen y evaluación sanitaria de las canales y despojos

ART. 170. El Médico Veterinario Inspector sólo podrá autorizar el sacrificio de los animales para consumo humano cuando haya efectuado la inspección ante-mortem.

PARAGRAFO. La inspección ante-mortem de las reses de lidia, deberá practicarse teniendo en cuenta el artículo 168 del Código Nacional de Policía y las disposiciones del presente Decreto.

ART. 171. Los animales deberán inspeccionarse en reposo, en pie y en movimiento, especialmente en cuanto concierne a los siguientes aspectos:

- a) Anormalidades y signos de enfermedad;
- b) Comportamiento de los animales. En los enfermos o sospechosos deberá anotarse la edad, color, sexo y marcas específicas que permitan identificarlos;
- c) Estado de la piel;

ART. 172. Durante la inspección requiere particular atención:

- a) La forma de permanecer en pie y en movimiento;
- b) El estado de nutrición;
- c) La reacción al medio ambiente;
- d) El estado de la piel, mucosa, así como del pelo, lana o cerdas según el caso;
- e) En cuanto al aparato digestivo, salivación, rumia, consistencia color de las heces;

- f) El aspecto del sistema urogenital, incluida la vulva, las glándulas mamarias, el prepucio y el escroto;
- g) En cuanto al aparato respiratorio: orificios de la nariz, membranas mucosas, mucosidad nasal, secreción sanguinolenta por los ollares, frecuencia y tipo de respiración;
- h) Las lesiones, tumefacciones o edemas;
- i) La temperatura corporal de los animales sospechosos o evidentemente enfermos;
- j) El frotis de sangre, en los casos en que se sospeche una enfermedad que pueda diagnosticarse examinando la sangre;
- k) Las posibles manifestaciones de enfermedades vesiculares;

ART. 173. El término de la inspección ante-mortem, el Médico Veterinario Inspector podrá dictaminar:

- a) La autorización para el sacrificio;
- b) El sacrificio bajo precauciones especiales;
- c) El sacrificio de emergencia;
- d) El decomiso;
- e) El aplazamiento del sacrificio.

ART. 174. El Médico Veterinario Inspector podrá autorizar el sacrificio normal de los animales para consumo humano en los siguientes casos:

- a) Cuando la inspección ante-mortem no haya revelado indicios de enfermedades o estados de anomalía que justifiquen otro dictamen;
- b) Cuando no se trate de animales admitidos en el matadero

bajo la condición de que se apliquen precauciones especiales,
y

c) Cuando el animal haya descansado adecuadamente, de conformidad con las prescripciones del presente Decreto.

ART. 175 El Médico Veterinario Inspector podrá disponer que un animal o lote de animales para consumo humano sea sometido a sacrificio bajo precauciones especiales, en los siguientes casos:

a) Cuando la inspección ante-mortem determine la sospecha de una enfermedad o estado anormal que, si fuera confirmada en la inspección post-mortem justificaría el decomiso total o parcial;

b) Cuando el animal o lote de animales hubieran sido admitidos en el matadero bajo la condición de que se sometan a precauciones especiales, tal como en los casos de tuberculosis, brucelosis y fiebre aftosa.

PARAGRAFO. Cuando durante el examen del ganado en pie, el Médico Veterinario Inspector sospeche la existencia de alguna enfermedad infecto-contagiosa, debe recurrir al apoyo del laboratorio, tomar las muestras necesarias y enviarlas debidamente empacadas y marcadas para facilitar su manejo durante el transporte.

ART. 176 Los animales que en la inspección ante-mortem sean identificados como sospechosos, serán sometidos a observación dentro del matadero, por el tiempo que el Médico Veterinario Inspector lo considere necesario, antes de dictaminar sobre el sacrificio.

- ART. 177. Cuando los animales muestren enfermedades contagiosas y en general cuando el sacrificio debe llevarse a cabo bajo precauciones especiales, en los mataderos clase I el sacrificio deberá efectuarse en el matadero sanitario. Cuando se trate de mataderos clase II y clase III el sacrificio deberá hacerse teniendo en cuenta que si se utiliza una "sala normal" se realizará al final de la jornada de trabajo, o en un día especial, observando las medidas sanitarias adecuadas sobre el aislamiento, desinfección y protección de las personas que intervengan en la faena, así como desinfección de instalaciones, equipo y utensilios.
- ART. 178. Cuando exista peligro de muerte de una res hembra preñada, afectada por entidad que no implique su rechazo o decomiso, podrá sacrificarse, previo dictamen del Médico Veterinario Inspector, del Inspector Sanitario Auxiliar o de un Médico Veterinario particular.
- ART. 179. Las reses hembras que aborten en los corrales como consecuencia de una infección deberán mantenerse en corral aislado hasta cuando el Médico Veterinario Inspector constate que los signos de la afección han desaparecido y, en este último caso, podrán ser sacrificadas bajo precauciones especiales, de conformidad con lo previsto sobre el particular en el presente Decreto.
- ART. 180. Las especies hembras paridas, únicamente podrán ser sacrificadas con posterioridad a los diez (10) días del parto.
- ART. 181. Es prohibido el sacrificio de especies hembras, preñadas o no, salvo en los casos en que un médico veterinario graduado certifique por escrito que no son aptas para la cría.

ART. 182. Todo animal que en la inspección ante-mortem resulte sospechoso de padecer cualquier enfermedad que pueda ser causa para su decomiso parcial o total, se identificará claramente como sospechoso, utilizando una marca u otro medio que garantice el conocimiento de dicha condición hasta la conclusión de la inspección post-mortem.

ART. 183. El Médico Veterinario Inspector dispondrá que se lleve a cabo el sacrificio de emergencia, en los siguientes casos:

a) Si durante la inspección ante-mortem, o en cualquier otro momento el animal presenta una afección que pueda llegar a permitir durante la inspección post-mortem un dictamen aprobatorio, al menos parcial o condicional, y cuando pueda temerse que su estado se deteriore a menos que sea sacrificado inmediatamente;

b) Cuando quiera que se presenten traumatismos accidentales graves que causen marcado sufrimiento o pongan en peligro la supervivencia del animal, o que con el transcurrir del tiempo puedan causar la inaptitud de su carne para el consumo humano.

ART. 184. El decomiso durante la inspección antemortem es procedente en los siguientes casos:

a) Cuando la inspección ante-mortem revele la presencia de una enfermedad o estado anormal que pueda motivar el decomiso total de la canal y de los despojos, al comprobarse durante la inspección post-mortem.

b) Cuando constituya un riesgo para la salud de los manipuladores o pueda contaminar los locales, equipos y utensilios del matadero, así como otras canales.

PARAGRAFO. En el caso del carbunco bacteriano, el Médico Veterinario Inspector dictaminará el decomiso total del animal afectado y dispondrá que su destrucción se efectúe sin sangría y bajo de supervisión. En tal caso se procederá inmediatamente a la desinfección del personal, de los corrales, salas, equipos y utensilios.

ART. 185. Todo animal que en la inspección ante-mortem presente síntomas de rabia, tétano, paresia puerperal o cualquier enfermedad transmisible por contacto directo o ingestión, será decomisado totalmente e incinerado.

ART. 186. Todo animal que en la inspección ante-mortem se encuentre afectado por epiteloma del ojo, o que presente en la región orbital destrucción parcial o total del ojo por tejido neoplásico, o que muestre una infección, supuración o necrosis extensiva y que indiferentemente de su estado se encuentre acompañado de caquexia, se identificará marcándolo claramente como decomisado y se procederá a su incineración.

PARAGRAFO. El médico Veterinario Inspector podrá señalar los casos en que por el buen estado de los animales, dejando a salvo las condiciones sanitarias, pueda hacerse decomiso parcial de la zona afectada.

ART. 187. Todo cerdo que en la inspección ante-mortem muestre estar afectado de cólera porcina, enteritis infecciosa del cerdo o erisipela porcina, así como cualquier otra enfermedad susceptible de transmitirse a los humanos, se marcará e identificará como decomisado y se sacrificará bajo precauciones especiales, de conformidad con lo previsto sobre el particular en el presente Decreto.

ART. 188. Todo ovino que en la inspección ante-mortem presente afecciones de anasarca o edema generalizado, así como viruela ovina, se identificará y marcará claramente como decomisado y se procederá a su incineración.

PARAGRAFO. Cuando las afecciones de anasarca no se presenten en forma generalizada, los ovinos serán identificados y marcados claramente como sospechosos, debiendo conservar esta marca hasta cuando, de conformidad con la conclusión de la inspección post-mortem, el Médico Veterinario Inspector dictamine la conducta a seguir.

ART. 189. Los animales que en la inspección antemortem se identifiquen como llevados al matadero por reacciones positivas a la tuberculinización, podrán ser sometidos al sacrificio siempre y cuando éste se lleve a cabo en forma separada o al final de las labores de faenamiento.

ART. 190. Prohíbese la matanza de porcinos no castrados o animales que muestren señales de tener menos de 120 días de haber sido castrados, salvo que se trate de bovinos.

ART. 191. Serán decomisados los bovinos y porcinos, que en el examen ante-mortem revelen temperatura rectal igual o superior a 40.5°C y lo ovinos y caprinos que presenten temperatura rectal superior a 42°C.

PARAGRAFO. Los animales que presenten temperatura rectal inferior a 37°C o hipotermia, serán decomisados.

ART. 192. Los animales decomisados como consecuencia de la inspección ante-mortem deberán conservar la marca que los identifique

como tales hasta el momento de su inutilización, la cual sólo podrá ser removida por el Médico Veterinario Inspector, quien controlará y supervisará las operaciones de destrucción, inutilización o desnaturalización a que haya lugar.

ART. 193 . Una vez terminadas las labores correspondientes a la inspección ante-mortem, los animales aptos para su faenamiento deberán ser sometidos a un baño a presión con agua fría, en las condiciones señaladas en el presente Decreto.

ART. 194 . De conformidad con los resultados de la inspección ante-mortem, el Médico Veterinario Inspector podrá dictaminar el aplazamiento del sacrificio en los casos que a continuación se enumeran, siempre y cuando ello sea factible por no implicar peligro para la salud humana o animal;

- a) Cuando el período de descanso del animal haya sido inferior al señalado en el presente Decreto.
- b) Si el animal adolece de una enfermedad curable y no transmisible, o si presenta un estado anormal que solo limite temporalmente la aptitud de su carne para el consumo humano;
- c) Si el animal fue vacunado o tratado en los días precedentes sin que hayan transcurrido los plazos requeridos para poder autorizar su sacrificio; y
- d) Si la excitación, tensión u otra alteración temporal del animal impide al Médico Veterinario Inspector realizar una evaluación razonable sobre su salud, o cuando se requiera información adicional o pruebas de laboratorio, caso en el cual el animal será mantenido como sospechoso mientras se produce el dictamen definitivo.

CAPITULO VIII

Del sacrificio y el faenamiento

- ART. 195 . Entiéndese por sacrificio el proceso que se efectúa en un animal para consumo humano para darle muerte, desde el momento de la insensibilización hasta su sangría, mediante la sección de los grandes vasos. Las operaciones posteriores que se lleven a cabo en el matadero, distintas de la inspección post-mortem y las relacionadas con el destino final de los productos, se denominan faenamiento.
- ART. 196 . Prohíbese el empleo de elementos punzantes o contundentes para conducir el ganado hacia las salas de sacrificio.
- ART. 197 . No se permite el sacrificio de animales de abasto público que hayan llegado a los corrales del matadero con menos de doce (12) horas de antelación a dicho proceso.
- ART. 198 . No se permite la presencia de personas distintas de los trabajadores del matadero y de los funcionarios de inspección, durante el proceso de sacrificio y las labores de faenamiento.
- ART. 199 . Sólo se permitirá el sacrificio de animales de abasto público, previa insensibilización, salvo en los casos del rito judío.
- ART. 200 . Autorízanse como métodos de insensibilización los siguientes:
- a) La pistola neumática o de perno cautivo;
 - b) La denervación por puntilla, únicamente en mataderos

- clase III, y
c) El choque eléctrico.

PARAGRAFO 1°. Prohíbese el empleo de mazos, piquetas o cualquier otro objeto similar para la insensibilización de los animales.

PARAGRAFO 2°. Teniendo en cuenta los avances técnicos sobre la materia a que se refiere el presente artículo, el Ministerio de Salud podrá autorizar la utilización de nuevos procedimientos de insensibilización de los animales, siempre y cuando se lleven a cabo sin penetración de la cavidad craneana y sin que interfieran con la respiración o buena sangría, siempre y cuando estos no sean cruentos.

- ART. 201. Las operaciones de insensibilización y sangría de los animales deberán ser sincrónicas con las demás labores de faenamiento.
- ART. 202. La insensibilización, la inmovilización, el desangrado y el faenado de los animales, deberán efectuarse en condiciones tales que se garantice la limpieza de la canal, la cabeza y los despojos comestibles, de tal manera que ninguna de estas partes entre en contacto con el piso o las paredes, para evitar toda contaminación.
- ART. 203. Para los efectos del artículo anterior, antes de autorizar el comienzo del sacrificio, el Médico Veterinario Inspector deberá revisar cuidadosamente las instalaciones, equipos y demás elementos de trabajo a fin de garantizar:
- a) Que se encuentren completamente limpios y que, cuando

- sea el caso, hayan sido sometidos a proceso de desinfección;
- b) Que estén funcionando adecuadamente; y
- c) Que no estén presentes personas, animales o elementos extraños.

ART. 204. Las canales deberán estar separadas unas de otras para evitar su contacto y la contaminación, una vez comenzado el desuello. Las canales, cabezas y vísceras se mantendrán separadas hasta que hayan sido examinadas y aprobadas por el Médico Veterinario Inspector, y no entrarán en contacto sino con las superficies o equipos esenciales para la manipulación, faenado e inspección.

ART. 205. Las cabezas, vísceras y canales de cada animal deberán ser cuidadosamente identificadas hasta cuando se produzca el dictamen correspondiente como consecuencia de la inspección post-mortem.

ART. 206. En los mataderos clase I y II de la cabeza de bovinos, équidos, ovinos y caprinos, deberá desollarse y lavarse cuidadosamente antes de presentarla para la inspección.

ART. 207 . En las operaciones de desuello deberá tenerse en cuenta:

- a) Todas las especies, con excepción de porcinos y aves, deberán ser desolladas antes de su evisceración;
- b) Prohíbese insuflar aire entre la piel y la canal para facilitar el desuello;
- c) Los porcinos deberán limpiarse de cerdas, costras y suciedad y podrán desollarse total o parcialmente;
- d) Cuando sea del caso, deberán separarse y eliminarse las ubres lactantes o manifiestamente enfermas, teniendo

cuidado de que al hacerlo permanezcan intactas y de que no se abra ningún conducto o seno galactóforo.

- ART. 208' . La evisceración deberá llevarse a cabo sin demora alguna. Las vísceras rojas y blancas deberán retirarse en forma separada y manejarse de tal manera que se evite su contaminación, la de la carne, la del establecimiento y los equipos o utensilios.
- ART. 209' . Las vísceras blancas y rojas deberán procesarse y lavarse en áreas totalmente separadas, de conformidad con el presente Decreto.
- ART. 210 . La evisceración de las reses sospechosas deberá hacerse en presencia del Médico Veterinario Inspector.
- ART. 211 . Las canales de los animales sacrificados se lavarán después de la inspección con agua potable a presión y se dejarán escurrir durante el tiempo necesario para la eliminación del agua de lavado.
- PARAGRAFO. Prohíbese la utilización de materiales como telas, papel o cualquier otro similar, para la limpieza o secamiento de las canales.
- ART. 212' . Las envolturas fetales y los fetos, cualquiera que sea su edad, no podrán destinarse para consumo humano. El Médico Veterinario Inspector, cuando sea del caso, señalará el destino final de éstos.
- ART. 213' Durante las operaciones de faenado deberá tenerse en cuenta:

- a) La prevención eficaz de la descarga de cualquier material procedente del esófago, la panza, los intestinos, el recto, la vesícula biliar, la vejiga urinaria, el útero o las ubres;
- b) Todos los despojos destinados al consumo humano deberán retirarse de la canal de manera que se impida la contaminación del órgano retirado;
- c) Durante la evisceración, los intestinos no deberán separarse del estómago mediante corte y no serán abiertos, salvo que las operaciones de faenado así lo exijan, caso en el cual antes de seccionarlos, deberán ligarse; y
- d) El cordón espermático y el pene deberá retirarse de la canal.

ART. 214 La carne y los despojos comestibles se lavarán únicamente con agua fría potable.

ART. 215 Todas las partes del animal deberán marcarse convenientemente a fin de facilitar la inspección post-mortem. No es permitido marcar las piezas mediante cortes hechos con cuchillo.

ART. 216 Concluida la faena y previa la inspección post-mortem a que se refiere el capítulo siguiente de este Decreto, debidamente marcados de acuerdo con el dictamen correspondiente, las canales y los despojos deberán retirarse sin demora de la sala de faenamamiento, con destino a otras tales como la sala oreo, refrigeración, deshuese y corte, transporte, o cuando sea el caso, a las áreas destinadas para su retención o inspección ulterior, así como a los locales destinados para tratamiento de carnes aprobadas condicionalmente o al digestor o incinerador, según sea el caso.

Faenamiento de toros de lidia

ART. 217. Para el faenamiento de los bovinos lidiados, en las plazas de toros deberá existir una sala apropiada para ello, construída con material higiénico-sanitario y dotada con los elementos mínimos indispensables para efectuar el proceso. En dicha sala, en forma inmediata a la muerte del animal, se procederá a sangrarlo, desollarlo, eviscerarlo y cuartearlo.

CAPITULO IX

De la inspección post-mortem

ART. 218. La inspección post-mortem será obligatoria en todos los animales para consumo humano; deberá realizarse rutinariamente y su objetivo estará dirigido a detectar lesiones o enfermedades que puedan atentar contra la salud pública, además de impedir la contaminación de otros productos comestibles, durante el faenado y manipulación posterior.

ART. 219. Incumbe a la Inspección Sanitaria vigilar que el manejo de los animales, el sacrificio y el faenado, así como cualquier otra actividad que pueda influir en los resultados de la inspección post-mortem, sean ejecutados de acuerdo con lo dispuesto en el presente Decreto y que el matadero y sus instalaciones y equipos se hallen en buen estado de mantenimiento e higiene.

- ART. 220. La inspección sanitaria deberá ser efectuada por médicos veterinarios oficiales con la colaboración de Inspectores Sanitarios Auxiliares, quienes serán designados en la proporción que se establece en el presente Decreto para los de clase I y II.
- ART. 221. El Médico Veterinario Inspector, las demás autoridades sanitarias en el matadero y en general quienes lleven a cabo la inspección post-mortem, podrán tomar las muestras que de acuerdo con su criterio consideren necesarias para realizar análisis microscópicos, bacteriológicos, químicos, histopatológicos, toxicológicos y cualquier otro a que haya lugar.
- ART. 222. El examen post-mortem involucra, en casos especiales, exámenes complementarios en la canal o vísceras retenidas, cuando se presenten características insalubres sospechosas, que requieran para el diagnóstico definitivo pruebas de laboratorio diagnósticas o diferenciales.
- ART. 223. Para la práctica del examen post-mortem deberá llevarse a cabo macroscópicamente la observación visual, palpación o incisión de las siguientes partes y órganos:
- a) El conjunto de cabeza y lengua;
 - b) La superficie interna y externa de la canal;
 - c) Las vísceras abdominales y pélvicas;
 - d) Las vísceras torácicas;
 - e) Los nódulos linfáticos de las cadenas más fácilmente detectables; y
 - f) Las extremidades.
- ART. 224. Previamente a la inspección post-mortem deberá procederse a la fase preparatoria de vísceras y canales, con el objeto

de presentar el órgano o conjunto de piezas en condiciones de permitir una eficiente inspección y de conservar higiénicamente la parte comestible.

PARAGRAFO. La fase preparatoria deberá ser realizada por operarios idóneos del matadero, teniendo en cuenta los límites permisibles sobre velocidad máxima del sacrificio, la cual deberá ser tal que no llegue a causar graves problemas en la calidad del procesamiento y de la inspección post-mortem.

- ART. 225.** La evisceración deberá realizarse dentro de los treinta (30) minutos posteriores al sacrificio del animal.
- ART. 226.** Durante la inspección deberá existir directa relación entre los diferentes órganos y la canal correspondiente hasta cuando se produzca el dictamen final del Médico Veterinario Inspector.
- ART. 227.** Cuando con anterioridad a su división en medias canales se observe en un animal alguna lesión, cualquiera que sea la región anatómica, que pueda poner en peligro a salud del personal y la higiene de los equipos, se identificará y retirará de la línea de trabajo, conjuntamente con sus vísceras y se someterá al examen del Médico Veterinario Inspector.
- ART. 228.** Cuando macroscópicamente no fuere posible hacer un diagnóstico de lesiones, el animal con sus vísceras deberá ser enviado al área de retenido en la cámara fría, hasta cuando, con fundamento en los resultados de los exámenes que practique el laboratorio oficial, se determine la conducta a seguir.

- ART. 229. Los despojos deberán identificarse claramente con la correspondiente canal hasta cuando la inspección haya terminado.
- ART. 230. Ningún operario de los mataderos y otra persona particular podrá retirar de la línea de inspección ninguna de las partes de una canal, órgano o víscera, mientras el Médico Veterinario Inspector o el Inspector Sanitario Auxiliar no haya terminado el examen y emitido su dictamen.
- ART. 231. Incumbe al Médico Veterinario Inspector la responsabilidad última de decidir sobre la calidad de las canales y vísceras para consumo humano, así como su destino final.
- ART. 232. Para el cumplimiento de las labores de inspección, el Médico Veterinario Inspector y el Inspector Sanitario Auxiliar deberán disponer de portacuchillos, cuchillos planos y curvos, afilador y gancho de inspección. Esta dotación deberá ser de material inoxidable.
- ART. 233. Los mataderos deberán presentar mensualmente ante el Servicio de Salud respectivo, una relación completa de los decomisos y sus causas, indicando si son parciales o totales. Dicha relación deberá ser firmada por la autoridad que en el matadero cumpla las funciones de inspección.

Orden de inspección

- ART. 234. El examen del cuerpo de los animales y los cortes a que haya lugar deberán hacerse en el siguiente orden:

1. Piel, sangre y extremidades;

2. Cabeza y ganglios linfáticos, lengua, paladar, labios, encías, maseteros internos y externos, y faringe;
3. Tráquea, esófago, corazón, hígado, páncreas, bazo y ganglios linfáticos, respectivos;
4. Estómago e intestinos, omentos, genitales y ganglios linfáticos de la región; y
5. Canal, incluyendo diafragma y los ganglios linfáticos de las diferentes regiones.

ART. 235. Cuando en un órgano, vísceras o canal de cualquier animal se encuentre alguna anomalía, se deberá retener, colocando para los efectos, en el lugar correspondiente una ficha de material higiénico y color blanco con la leyenda: Retenido.

Si de acuerdo con la decisión del Médico Veterinario Inspector o la autoridad sanitaria competente la pieza retenida debe ser sometida a decomiso, deberá colocarse, en el lugar correspondiente, una ficha de material higiénico y color rojo con la leyenda: Decomisado.

Las piezas o canales retenidas deberán colocarse en un lugar especial para su inspección final y de acuerdo con la decisión última del Médico Veterinario Inspector o la autoridad sanitaria de inspección correspondiente, se determinará su destino final, de conformidad con las disposiciones del presente Decreto.

Miembros anteriores y posteriores de bovinos

ART. 236 . Cuando sea necesario realizar el examen de las patas, se hará mediante observación macroscópica de los espacios interdigitales y la superficie periunguinal.

Cabeza y lengua de bovinos

ART. 237 . La inspección del conjunto cabeza y lengua, se realizará una vez que aquella haya sido desollada, preparada y lavada perfectamente, con el fin de realizar examen de los ganglios linfáticos submaxilares, parotídeos, atlantales y retrofaríngeos y de los músculos de la masticación.

ART. 238'. Para los efectos del artículo anterior, se tendrán en cuenta:

- a) Los músculos maseteros internos y externos serán incididos sagitalmente por un doble corte, de manera extensa y profunda.
- b) Los ganglios linfáticos serán examinados visualmente y por incisión múltiple;
- c) Los labios, orificios nasales, encias, paladar y la esclerótica del ojo serán examinados visualmente y por palpación;
- d) Las amígdalas deberán examinarse, extirparse y decomisarse sin excepción; y
- e) La lengua deberá examinarse visualmente y palparse, además de hacer un corte longitudinal profundo, sin mutilar el borde.

Vísceras de bovinos

ART. 239. En los animales bovinos deberán examinarse las siguientes vísceras:

- a) Pulmones: Examen visual y palpación de todo el órgano. Examen visual e incisión de los ganglios linfáticos, traqueo-bronquiales, mediastínicos y apicales, o incidir en los pulmones a la altura de la base de los bronquios y a lo largo

de la tráquea;

b) Corazón: Examen visual y palpación de todo el órgano. Después de la preparación se incide sobre el pericardio. Se deberá hacer una o más incisiones desde la base hasta el vértice, a través del tabique interventricular, para observar las paredes internas del órgano. Además, se debe proceder a su eversión para la inspección y hacer algunas incisiones superficiales para que puedan inspeccionarse las válvulas y músculos cardíacos;

c) Esófago: Deberá desligarse de la tráquea e inspeccionarse mediante visualización y palpación;

d) Hígado: Examen visual y palpación de todo el órgano. El conducto biliar principal deberá ser abierto en todas sus direcciones y extensión, siguiendo la línea o forma de la letra "Y", para observar su contenido y paredes. La vesícula biliar deberá examinarse visualmente y presionarse;

e) Bazo: Examen visual y palpación en toda su extensión. Deberá hacerse un pequeño corte para observar el parénquima;

f) Riñones: Se deberá retirar la grasa perirrenal y la cápsula. Para observar la superficie externa del riñón deberá hacerse un corte longitudinal. Los riñones podrán permanecer adheridos a la canal.

g) Aparato Gastrointestinal: Examen visual y palpación del estómago y los intestinos e igualmente de los ganglios linfáticos mesentéricos, haciendo incisiones en un número inferior a diez (10).

En la fase preparatoria deberá hacerse una atadura del recto en su parte caudal, y de la misma manera en la uretra. Se amarrará el duodeno próximo al píloro con dos (2) ataduras separadas y se harán los cortes para separar estómago de intestinos;

h) Utero: Cuando quiera que se destine para consumo

humano deberá someterse a examen visual, palpación e incisión, y

j) Testículos: Cuando quiera que se destinen para consumo humano, deberán someterse a examen visual, palpación e incisión.

PARAGRAFO. Las vísceras procedentes de animales lidiados en plazas de toros u otros lugares de carácter similar, por ningún motivo podrán destinarse para consumo humano. La empresa responsable del espectáculo procederá a la desnaturalización, destrucción o destino final que el Médico Veterinario Inspector señale para las vísceras y demás partes que sea decomisadas, de conformidad con el presente Decreto.

Inspección de carne bovina

ART. 240 . El examen de cada canal deberá hacerse después de que haya sido dividida en dos medias canales y antes de ser limpiada, preparada y lavada.

Las canales deberán examinarse primero en la parte externa y luego en la interna, con el objeto de identificar:

1. Estado general, mediante la comparación de las dos medias canales;
2. Eficacia de la sangría;
3. Coloración de la musculatura, grasa, cartilagos y huesos;
4. Estado de las membranas serosas (pleura y peritoneo);
5. Presentación de hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores y parásitos;
6. Limpieza: Se deberá observar la presencia de contaminaciones, residuos de piel, pelos, materia fecal, contenido del rumen y otras materias extrañas;

7. Olores: Se detectará la presencia de olores anormales;

8. Se deberán examinar, palpar o incidir los ganglios linfáticos en el orden que se establece a continuación:

- a) Ganglio prefemoral;
- b) Inguinal superficial;
- c) Ilíacos externos e internos;
- d) Pre escapular;
- e) Poplíteo;
- f) Axilares;
- g) Supra esternales;
- h) Sacro;
- i) Cadena lumbar; y
- j) Supra-mamario.

PARAGRAFO. Cuando se practique una incisión en un ganglio linfático, un órgano o un tejido de la canal, la superficie cortada deberá ser tratada nítidamente para que presente una imagen no alterada; se tomarán las medidas para que se evite cualquier riesgo de contaminación.

Cabeza y lengua de ovinos y caprinos

ART. 241. Para efecto de la inspección, la cabeza deberá ser previamente desollada y lavada. Cuando sea necesario deberá separarse la base de la lengua, con el objeto de permitir el acceso a los músculos de la masticación y a los ganglios linfáticos del área.

ART. 242. Las superficies de la cabeza y las cavidades bucal y nasal deberán examinarse visualmente. La lengua se examinará visualmente y en caso necesario mediante palpación o incisión.

ART. 243. Las amígdalas deberán examinarse y decomisarse sin excepción.

Vísceras de ovinos y caprinos

ART. 244 En los animales ovinos y caprinos deberán examinarse las siguientes vísceras:

- a) Aparato Gastrointestinal: El tubo digestivo se presentará como una unidad, desde el esófago hasta el esfínter anal inclusive, de manera tal que su contenido no se vierta al exterior mientras permanece en la sala de faenamiento. Se realizará el examen visual de todas las partes (esófago, estómago e intestinos) y se procederá a su palpación. Se practicará examen visual de los ganglios linfáticos mesentéricos y cuando sea necesario se realizarán incisiones;
- b) Bazo: Examen visual y si es necesario palpación e incisión;
- c) Hígado: Se examinará visualmente y mediante palpación del órgano y de los ganglios linfáticos (portales) y, cuando sea necesario se practicará incisión del órgano y de los ganglios linfáticos;
- d) Pulmones: Examen visual y palpación de todo el órgano, así como incisión de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos. Mediante incisión longitudinal deberá abrirse la laringe, tráquea y bronquios;
- e) Corazón: Previa apertura del pericardio, se examinará visualmente y mediante palpación el exterior del órgano. Cuando sea necesario se abrirá desde la base hasta el vértice y se examinarán las válvulas y el músculo cardíaco;
- f) Tracto urogenital: En las hembras se presentará como una unidad y para su inspección se separará de sus relaciones anatómicas. Se examinará visualmente, por palpación y cuando sea necesario mediante incisión. En los machos se llevará a cabo examen visual, palpación y, cuando fuere necesario, incisión;
- g) Ubre: Se examinará visualmente, por palpación y, cuando

fuere necesario mediante incisión;

h) Riñones: Una vez liberados de su cápsula se examinarán visualmente por palpación y, cuando fuere necesario, mediante incisión, e

i) Testículos: Examen visual y palpación.

Inspección de canales ovinas y caprinas

ART. 245 . El examen de las canales deberá hacerse en forma completa y antes de que sean limpiadas, lavadas y preparadas. Deberán examinarse tanto interna como externamente, con el objeto de identificar:

1. Estado general;
2. Eficacia de la sangría;
3. Coloración de la musculatura, grasa, cartílagos y huesos;
4. Estado de las membranas serosas (pleura y peritoneo);
5. Presentaciones tales como hematomas, parásitos, fracturas, necrosis, abscesos y tumores;
6. Limpieza;
7. Presencia de olores anormales;
8. Músculos del esqueleto, grasa, tejido conjuntivo, huesos y articulaciones; y
9. Los siguientes ganglios linfáticos, prefemoral, inguinal superficial, ilíacos externos e internos, preescapular y supraesternales.

Sangre, cabeza y lengua de porcinos

ART. 246' . Durante la sangría, la cual deberá realizarse en forma higiénica, se apreciará visualmente el aspecto y las características del flujo de la sangre.

ART. 247 . Para la inspección de cabezas deberá examinarse tanto la superficie, como las cavidades oral y nasal. Igualmente deberá hacerse una incisión en los ganglios linfáticos submaxilares y parotídeos.

ART. 248 . En los músculos externos de la masticación deberán hacerse incisiones y visualizar y palpar la superficie de la lengua.

Cuando quiera que sea necesario deberá cortarse la cabeza en forma longitudinal.

Vísceras de porcinos

ART. 249 . En los animales porcinos deberán examinarse las siguientes vísceras:

a) Aparato gastrointestinal: Deberá practicarse examen visual de estómago e intestinos y, cuando sea necesario, palpación. Igualmente, palpación de los ganglios mesentéricos e incisión cuando fuere necesario;

b) Bazo: Se practicará examen visual y, si fuere necesario, palpación e incisión;

c) Hígado: Se practicará examen visual, palpación y, si fuere necesario, incisión del parénquima hepático y ganglios linfáticos retrohepáticos;

d) Pulmones: Se practicará examen visual y palpación de todo el órgano, así como examen visual e incisión de los ganglios linfáticos bronquiales y mediastínicos;

e) Corazón: Previa apertura del pericardio, se examinará visualmente y por palpación el exterior del órgano. Si fuere necesario, se abrirá el corazón desde la base hasta el vértice y se examinarán las válvulas y el músculo cardíaco;

- f) Tracto urogenital: En las hembras se presentará como una unidad y para efecto de la inspección deberá separarse de sus relaciones anatómicas. Se examinará visualmente, por palpación y, si fuere necesario, se practicarán incisiones. En los machos se realizará examen visual, palpación y, si fuere necesario, incisión; y
- g) Riñones: Una vez liberados de su cápsula, se examinarán visualmente, por palpación y, si fuere necesario, se practicarán incisiones.

Inspección de canales de porcinos

ART. 250. El examen de cada canal deberá hacerse después de que haya sido dividida en dos medias canales y antes de ser limpiada, preparada y lavada.

Las canales deberán examinarse primero en la parte externa y luego en la interna, con el objeto de identificar:

1. Estado general, mediante la comparación de las dos medias canales;
2. Eficacia de la sangría;
3. Coloración de la musculatura, grasa, cartílagos y huesos;
4. Estado de las membranas serosas (pleura y peritoneo);
5. Presentaciones tales como hematomas, fracturas, necrosis, abscesos, tumores y parásitos;
6. Limpieza: Se deberá observar la presencia de contaminaciones, residuos de piel, pelos, materia fecal, contenido estomacal y otras materias extrañas;
7. Olores: Se detectará la presencia de olores anormales;
8. Deberán examinarse los siguientes ganglios linfáticos:

- a) Ganglio prefemoral;
- b) Inguinal superficial;
- c) Ilíacos externos e internos;
- d) Pre escapular;
- e) Poplíteo;
- f) Axilares; y
- g) Supra esternales.

PARAGRAFO. Cuando se practique una incisión en un ganglio linfático, un órgano o un tejido de la canal, la superficie cortada deberá ser tratada nítidamente para que presente una imagen no alterada. Igualmente, se tomarán las medidas para que se evite cualquier riesgo de contaminación.

Cabezas de équidos

- ART. 251. Para efecto de la inspección, la cabeza de los équidos deberá estar libre de piel, pelos y contaminación y ser previamente lavada.
- ART. 252. Las cabezas deberán ser numeradas con la identificación correspondiente a la canal respectiva.
- ART. 253. Se examinarán los ganglios parotídeos, atlantales, mandibulares y suprafaríngeos.
- ART. 254. En casos sospechosos, se deberá dividir longitudinalmente la cabeza en partes iguales con el objeto de examinar en ambos lados la membrana de la mucosa nasal, haciendo incisiones en los cornetes nasales a fin de practicar un riguroso examen visual de toda la cavidad interna.

ART. 255'. Una vez retirada la lengua, las amígdalas deberán ser separadas y decomisadas. La lengua deberá examinarse visualmente y por palpación.

ART. 256'. Cuando quiera que sea necesario, deberán practicarse cortes superficiales y profundos en los músculos masticadores (masateros y pterigoideos), observando cuidadosamente otras anomalías.

Vísceras de équidos

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

- a) Se evitará la salida de cualquier material procedente del esófago, el estómago, los intestinos, el recto, y la vejiga urinaria;
- b) Se desprenderán todas las vísceras de la canal con el fin de evitar su contaminación;
- c) Durante la evisceración los intestinos no deberán ser cortados, ni se practicarán otras aberturas distintas de aquellas que exijan las operaciones de faenado. En tales casos, antes de hacer los cortes, se deberán ligar los intestinos en el sitio escogido para la sección; y
- d) Se retirarán de la canal el cordón espermático y el pene.

ART. 258. En los animales équidos deberán examinarse las siguientes vísceras

- a) Tráquea y pulmones: Se practicará inspección visual y mediante palpación, cortando los ganglios linfáticos

bronquiales y mediastínicos (anterior, medio y posterior). Cada bronquio deberá ser abierto y examinado en forma separada;

b) Corazón: Será abierto practicando un corte de la base al vértice y se observará el pericardio y el miocardio. En casos sospechosos se practicarán cortes en los tabiques interventriculares y auriculares, así como en las paredes internas del músculo cardíaco, con el objeto de hacer un examen más detallado del órgano;

c) Diafragma: Se observarán las dos caras del diafragma;

d) Hígado: Se practicará inspección visual y se cortarán los ganglios linfáticos portales, se harán cortes por lóbulos para detectar lesiones o presencia de abscesos, cirrosis, parasitismo y otras anomalías;

e) Bazo: Se practicará inspección visual y, cuando sea necesario, palpación en toda su extensión y cortes diversos;

f) Riñones: Se extraerán y se les practicará inspección visual; en caso necesario se cortarán los ganglios linfáticos renales y se harán cortes transversales para observar el cáliz y la pelvis renal;

g) Vejiga: Se le practicará examen visual. Cuando se sospeche la existencia de alguna lesión o enfermedad, deberá removerse de la cavidad, teniendo cuidado de no abrirla, para evitar una descarga urinaria;

h) Pene y testículos: Se examinarán visualmente. Cuando se sospeche la existencia de alguna enfermedad, se harán los cortes indispensables para el examen;

i) Ubre: Se practicará su examen visualmente. Las ubres lactantes o manifiestamente enfermas deberán separarse del cuerpo de tal manera que ninguna secreción vaya a contaminar la canal;

j) Tracto gastro-intestinal: Deberá examinarse el estómago y los intestinos conjuntamente con los ganglios linfáticos mesentéricos, los cuales se palparán y deberán ser cortados en caso necesario. En caballos que hayan sufrido cólicos se examinará el tracto gastro-intestinal, cortándolo y observando su contenido y las paredes en busca de rupturas, infartos, éstasis, gangrenas, placas de Peyer, desprendimientos de mucosa (saco fundico y zona del cardias), dilataciones y divertículos.

Inspección de canales de équidos

ART. 258. El examen de cada canal deberá hacerse después de que haya sido dividida en dos medias canales y antes de ser limpiada , preparada y lavada.

Las canales deberán examinarse primero en la parte externa y luego en la interna, con el objeto de identificar:

1. Estado general, mediante la comparación de las dos medias canales;
2. Coloración de la musculatura, grasa, cartílagos y huesos. Deberá abrirse la cápsula articular para comprobar si se presentan lesiones, en caso de shigelosis;
3. Eficacia de la sangría;
4. Estado de las membranas serosas (pleura y peritoneo);
5. Presentación de traumatismos y condiciones musculares anormales;
6. Pigmentaciones melanóticas, especialmente en caballos blancos o de capas claras;
7. Limpieza: Se deberá observar la presencia de contaminaciones, residuos de piel, pelos, materia fecal, contenido

estomacal y otras materias extrañas, y

8. Deberán examinarse los siguientes ganglios linfáticos:

- a) Inguinales;
- b) Lumbares; y
- c) Supramamarios

CAPITULO X

Retención, decomiso, dictamen y destino final de los productos

ART. 259. Las canales, cabezas, órganos y vísceras que, como resultado de las inspecciones ante y post-mortem, se hayan aprobado sin restricciones como aptos para el consumo humano deberán marcarse apropiadamente con un sello en tinta no tóxica o cualquier otro sistema aprobado por el Ministerio de Salud. Dicho sello llevará el nombre y número del matadero y la leyenda inspeccionado y aprobado.

ART. 260. Cuando como resultado de las inspecciones ante y post-mortem, se encuentre alguna anomalía que haga aconsejable la retención de la cabeza, las vísceras o la canal de un animal, a fin de realizar posteriormente un detenido y definitivo examen por parte del Médico Veterinario Inspector, deberán marcarse con un distintivo autorizado por el Ministerio de Salud que indique dicha condición, mediante la leyenda retenido.

- ART. 261'. Las canales, órganos y vísceras que como resultado de las inspecciones ante y post-mortem hayan sido declarados como no aptos para el consumo humano, deberán identificarse con un sello o distintivo aprobado por el Ministerio de Salud y colocado en diferentes zonas de las partes afectadas, el cual indicará dicha condición mediante la leyenda: Decomisado.
- ART. 262'. Mientras el Ministerio de Salud establece el tamaño, la forma y demás características de las marcas o distintivos a que se refieren los artículos anteriores, las autoridades sanitarias de inspección autorizarán en forma provisional los medios de identificación de las canales, vísceras y demás partes de los animales objeto de faenamiento.
- ART. 263'. Las canales, órganos y vísceras decomisados serán puestos bajo la custodia del Médico Veterinario Inspector y se conducirán en carros especiales a la sala de subproductos con el objeto de que, si fuere posible, se destinen a su industrialización, o a los fines previstos en el presente Decreto.
- ART. 264'. El aprovechamiento de la glándula mamaria para fines alimenticios, sólo podrá ser permitido después de un riguroso examen del órgano. Su retiro de la canal se llevará a cabo teniendo cuidado de mantener la identificación de su procedencia.

Dictamen y destino final de los productos

- ART. 265. Cuando quiera que se hagan las constataciones y dictámenes finales a que se refieren los artículos siguientes de este capítulo, los Médicos Veterinarios Inspectores que practiquen los correspondientes exámenes deberán ordenar el destino

final de los productos, señalado para cada caso.

PARAGRAFO. Las inexactitudes que, con respecto a la información derivada del presente artículo, encuentren las autoridades sanitarias competentes y en especial los Médicos Veterinarios Inspectores, según su gravedad, darán lugar a la imposición de las sanciones establecidas en este Decreto.

- ART. 266 .** Síndrome febril, cuando está acompañado de debilidad y síntomas generales que indiquen la presencia de una enfermedad infecciosa aguda, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras. Habrá lugar a decomiso parcial o aprobación condicional, sujeta a tratamiento por calor, si no se demuestra bacteremia, caso en el cual la inspección post-mortem deberá hacerse con precauciones especiales.
- ART. 267 .** La excitación, hipertermia o postración, cuando sea causado por "stress", sin síntomas de una enfermedad infecciosa aguda, impone el aplazamiento del sacrificio y la repetición de la inspección ante-mortem después de un reposo adecuado. Si no fuere posible el aplazamiento deberá procederse al sacrificio con precauciones especiales, o al sacrificio de emergencia, de conformidad con las prescripciones del presente Decreto.
- ART. 268 :** La temperatura subnormal, el pulso rápido y débil, las funciones sensorias perturbadas, así como otros síntomas que indiquen un estado moribundo, imponen el decomiso total del animal.

La destrucción deberá llevarse a cabo en la sala destinada a estos efectos, salvo cuando se considere que el estado

del animal puede ser reversible por deberse a "shock" o "stress", caso en el cual deberá aplazarse la decisión y repetirse la inspección ante-mortem. Si los síntomas son menos graves, previa la práctica de exámenes de laboratorio y de un sangrado completo, podrá ordenarse el destino de la carne para procesos industriales y otorgársele aprobación condicional para tratamiento por calor.

ART. 269. Los estados generales crónicos, tales como anemia, caquexia, emaciación, condiciones hidrémicas de aspecto repulsivo, degeneración patológica de los órganos, hidropesía, imponen el decomiso total de la canal y las vísceras.

A juicio del Médico Veterinario Inspector y de acuerdo con el grado de dichos estados, podrá autorizarse la distribución restringida de los productos, su destino para carne industrial o, cuando fuere posible, su aprobación condicional para tratamiento por calor, todo lo cual podrá hacerse siempre y cuando dichos estados no hayan sido producidos por enfermedad crónica.

ART. 270. La hemoglobulinuria, la anemia, la debilidad y otros síntomas de infección aguda por protozoos en la sangre, imponen el decomiso total de la canal y las vísceras. Cuando no se presente ictericia y el estado general del animal no sea demasiado grave, a juicio del Médico Veterinario Inspector podrá optarse por su destino para carne industrial o por un decomiso parcial.

ART. 271. La septicemia y la piemia, imponen el decomiso total del animal.

ART. 272. Color, sabor, olor anormal, olor sexual o alteraciones semejantes producidos por:

- a) Enfermedad crónica o grave, imponen el decomiso total del canal y las vísceras;
- b) Piensos (harina de pescado y semejantes) imponen la destinación de la canal y las vísceras para carne industrial;
- c) Tratamiento con drogas, imponen el decomiso total de la canal y las vísceras si se trata de una condición generalizada, o su aprobación si es una condición localizada, lo cual deberá demostrarse mediante análisis de residuos y en tal caso será procedente el decomiso parcial de las partes afectadas, y
- d) Olor sexual fuerte, impone el decomiso total de la canal y las vísceras, salvo que en el concepto del Médico Veterinario Inspector sea procedente la destinación para carne industrial o distribución restringida. Si se encuentra olor sexual ligero, la carne podrá destinarse para subproductos, si dicho olor persiste después del ensayo de cocción; si desaparece podrá ser aprobada.

ART. 273. El estado avanzado de gestación y parto o aborto recientes, imponen el aplazamiento del sacrificio durante por lo menos diez (10) días, contados a partir del parto o del aborto, salvo que se trate de casos de urgencia, en los cuales, a juicio del Médico Veterinario Inspector y dependiendo del estado general, podrá aprobarse en forma definitiva o condicional para tratamiento por calor.

ART. 274. Procedimientos en casos de sacrificio de emergencia:

- a) Cuando se presente sangría deficiente, coloración anormal

- estados edematosos y semejantes, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;
- b) Cuando el examen post-mortem no se encuentre ninguna alteración o cambios patológicos, se permite la aprobación de los productos;
 - c) La muerte natural o la agonía del animal, imponen el decomiso total del animal;
 - d) La asfixia del animal, impone el decomiso total del animal;
 - e) Casos de emergencia debidos a accidentes, los traumatismos debidos a accidentes durante el transporte o en los corrales del matadero, imponen la destinación industrial del animal. A juicio del Médico Veterinario Inspector, podrá destinarse al consumo sí se ha completado la sangría y las condiciones sanitarias del sacrificio son adecuadas; y
 - f) El sacrificio de animales sin la inspección ante-mortem, permite la aprobación de la canal, siempre y cuando la sangría haya sido completa, según el criterio del Inspector y el decomiso parcial de sus vísceras u órganos afectados por alguna anormalidad.

ART. 275 Cuando los animales sean sacrificados como consecuencia de campañas sanitarias o programas de erradicación de enfermedades contagiosas, pero sin que presenten reacciones positivas ni síntomas durante la inspección ante-mortem y post-mortem, podrá autorizarse la distribución restringida de la canal y las vísceras. Cuando se trate de animales que hayan estado en contacto con otros sometidos a un contagio, la canal y las vísceras podrán ser aprobadas en forma condicional para tratamiento por calor.

ART. 276 Las canales que se han retenido para una inspección ulterior por ausencia de rigor mortis, se destinarán para carne industrial y se hará el decomiso parcial de las vísceras afectadas.

ART. 277 Los animales sacrificados en el matadero sanitario, con fines de diagnóstico serán decomisados totalmente.

ART. 278 En casos de infección umbilical:

a) Con implicaciones sistémicas, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras; y

b) Sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y el decomiso parcial de las vísceras y órganos afectados.

ART. 279 En las afecciones del sistema nervioso por:

a) Encefalitis y meningitis agudas, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras, salvo en los casos en que puedan aprobarse por haberse comprobado, mediante examen de laboratorio, que tales afecciones no son infecciosas. El cerebro será materia de decomiso total;

b) Encefalitis crónica, meningitis y ataxia con temperatura corporal normal, se permite la aprobación de la canal y las vísceras así como el decomiso parcial de las partes afectadas y de la médula espinal, salvo que se trate de un estado general crónico, caso en el cual se hará el decomiso total;

c) Abscesos cerebrales:

1. Debidos a piemia, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;

2. Localizados sin complicaciones, permiten la aprobación de la canal y las vísceras y el decomiso parcial de las partes del cerebro que se encuentren afectadas.

d) Sensibilidad perturbada, comportamiento anormal;

1. Si en el examen ante-mortem no presenta síntomas de

infección o intoxicación y si la sangre ha sido normal, la canal y las vísceras serán aprobadas;

2. Si en el examen ante-mortem presenta síntomas de infección o intoxicación, o existen antecedentes de haber estado expuesto a éstos, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.

ART. 280. En casos de afecciones del corazón, por:

a) **Pericarditis:**

1. Casos agudos de pericarditis infecciosa exudativa, síntomas de septicemia y de pericarditis traumática bovina con fiebre, abundante acumulación de exudado, trastornos circulatorios, cambios degenerativos en los órganos u olores anormales, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;

2. Pericarditis sub-aguda infecciosa y exudativa, se permite la aprobación condicional para tratamiento por calor del canal y las vísceras y el decomiso parcial de las partes y órganos afectados;

3. Pericarditis traumática bovina crónica, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y el decomiso parcial de las partes y órganos afectados.

b) **Endocarditis ulcerosa y verrugosa:**

1. Cuando se presente sin complicaciones, se aprueba condicionalmente para tratamiento por calor de la canal y las vísceras; y se decomisan parcialmente los órganos afectados;

2. Si está completamente cicatrizada se permite la aprobación de la canal y las vísceras y el decomiso parcial de las partes y órganos afectados;

3. Endocarditis verrugosa con trastornos circulatorios en los pulmones o el hígado, infiltración reciente, debilidad general u otras complicaciones, imponen el decomiso total de la canal y las vísceras.

c) Malformación cardíaca:

Cuando no es de carácter infeccioso se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados.

ART. 281: En casos de afecciones del sistema respiratorio, por:

- a) Sinusitis, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y el decomiso parcial de las partes afectadas, salvo cuando exista síndrome febril y estados generales crónicos;
- b) Bronconeumonía purulenta, necrótica o gangrenosa, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;
- c) Neumonía catarral, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados;
- d) Bronconeumonía subaguda de los terneros y vacunos jóvenes, con lesiones ligeras, se permite la aprobación de la canal y el decomiso parcial de las vísceras;
- e) Abscesos pulmonares múltiples, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;
- f) Bronquitis, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados;
- g) Bronconeumonía verminosa, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados, salvo cuando se presenten estados generales crónicos; y

h) Atelectasia, enfisema, pigmentación, hemorragias, aspiración de sangre, del agua caliente o del pienso, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados.

ART. 282: En casos de afecciones de la pleura, por:

a) Pleuresía difusa, exudativa, fibrinosa, supurativa o gangrenosa, se hará decomiso total de la canal y las vísceras; y

b) Adherencias fibrinosas, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos y partes de la canal afectados, salvo en los casos de tuberculosos, en los cuales deberá producirse el decomiso total.

ART. 283. En casos de afecciones del estómago y los intestinos por:

a) Catarro gastrointestinal agudo de los animales adultos:

1. Con ganglios linfáticos mesentéricos normales, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados. A juicio del Médico Veterinario Inspector se podrá aprobar condicionalmente para tratamiento por calor; y

2. Congestión de la mucosa y de los ganglios linfáticos mesentéricos, agrandamiento del bazo o degeneración de los órganos, se permite la aprobación condicional de la canal y las vísceras para tratamiento por calor y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados.

- b) Catarro gastrointestinal crónico, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados;
- c) Enteritis séptica, crupal, diftérica o hemorrágica, se permite la aprobación condicional de la canal y las vísceras para tratamiento por calor y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados. En caso de que en la inspección ante-mortem se hubiere detectado fiebre, deberá procederse al decomiso total;
- d) Estreñimiento y cambios de posición de los órganos digestivos:
1. Casos graves, agudos o complicados, a juicio del Veterinario Inspector, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras; y
 2. Casos leves sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados;
- e) Timpanismo del rumen o impactación del omaso:
1. Casos agudos, a juicio del Médico Veterinario Inspector y de acuerdo con el estado general del animal, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados; y
 2. Casos benignos, a juicio del Médico Veterinario Inspector, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados.
- f) Enteritis de los terneros:
1. Catarral, sin fiebre ni manifestaciones generales,

se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados. A juicio del Médico Veterinario Inspector podrá otorgarse aprobación condicional para tratamiento por calor; y

2. Severa, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.

ART. 284. En casos de afecciones del peritoneo, por:

a) Peritonitis:

1. Difusa aguda o exudativa extensiva, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;

2. Peritonitis fibrinosa local, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal y los órganos afectados.

b) Adherencias fibrinosas y abscesos localizados, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso de las partes de la canal y los órganos afectados. Cuando se trate de una entidad tuberculosa, deberá procederse de conformidad con las prescripciones del presente decreto sobre la materia.

ART. 285. En casos de afecciones del hígado, por:

a) Telangiectasis, formación de quistes, cálculos biliares, se permite la aprobación de la canal y las vísceras se hará el decomiso del hígado;

b) Degeneración del hígado (cirrosis), degeneración parenquimatosa, degeneración adiposa o amiloide, se permite la

aprobación de la canal y las vísceras menos del hígado.

c) Infiltración adiposa, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso del hígado;

d) Hepatitis de naturaleza infecciosa, tóxica, parasitaria o no específica, dependiendo del estado general del animal y la etiología, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso del hígado;

e) Quistes parasitarios, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial del hígado, en caso de que la afección esté localizada. Para las partes no afectadas podrá otorgarse aprobación condicional para tratamiento por calor;

f) Necrosis bacteriana reciente, se permite la aprobación condicional de la canal y las vísceras para tratamiento por calor y se hará el decomiso parcial del hígado;

g) Abscesos hepáticos:

1. Abscesos embólicos asociados con infecciones umbilicales recientes y con abscesos traumáticos del bazo, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.

2. Abscesos encapsulados, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados.

h) Necrosis miliar del hígado en los terneros, se hará el decomiso total.

ART. 286 . En casos de afección del tracto urinario, por:

a) Cálculos renales, formación de quistes y pigmentación, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados;

b) Nefritis (incluida de tipo parasitario):

1. Acompañada de olor urinario, uremia, hidremia, se hará decomiso total de la canal y las vísceras;

2. Nefritis crónica sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados, salvo en los casos de ocratoxicosis en los cuales se hará el decomiso total.

c) Nefritis leucocítica diseminada (colinefritis), se hará el decomiso total de la canal y las vísceras. A juicio del Médico Veterinario Inspector y según el estado del animal, se podrá otorgar aprobación condicional para tratamiento por calor;

d) Nefritis supurativa, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras. A juicio del Médico Veterinario Inspector y según el estado del animal, se podrá otorgar aprobación condicional para tratamiento por calor;

e) Pielonefritis del ganado vacuno:

1. Con insuficiencia renal (uremia), se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;

2. Sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados.

f) Cistitis:

1. Con forma exudativa acompañada de fiebre, olor urinario o pielonefritis urinógena, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.

2. Sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados.

g) Ruptura de la vejiga o de la uretra:

1. En caso de peritonitis urinógena, con olor urinario o celulitis urinaria, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;

2. Sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal y los órganos afectados.

h) Hemoglobinuria y hematuria, se procederá de conformidad con las prescripciones de este Decreto sobre la materia.

ART. 287° En los casos de afección de los órganos genitales de las hembras y enfermedades asociadas, por:

a) Inflamación del útero:

1. Metritis aguda, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;

2. Metritis sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial

de los órganos afectados;

3. Piometra, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes afectadas. Cuando quiera que se encuentre emaciación o síntomas generales, se procederá al decomiso total de la canal y las vísceras.

b) Retención de la placenta:

1. Sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados, siempre y cuando no existan antecedentes de brucelosis;

2. Acompañada de fiebre o de otros síntomas patológicos, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.

c) Parto con complicaciones debidas a metritis aguda, vaginitis necrótica o presencia de fetos putrefactos, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;

d) Prolapso, torsión, ruptura del útero:

1. Acompañado de fiebre o peritonitis, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;

2. Sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados.

e) Hidropesía del útero, en consideración al estado general del animal, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados;

f) Hemoglobinuria puerperal bovina, se permite, según el estado general del animal, la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal y los órganos afectados.

g) Tricomoniasis, deberá procederse de conformidad con las prescripciones del presente decreto.

ART. 288 . En los casos de afección de los órganos genitales de los machos, por orquitis o epididimitis, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados.

ART. 289 . En caso de afección de la glándula mamaria por:

a) Inflamación de la glándula mamaria (mastitis):

1. Sin complicaciones, permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso de la glándula mamaria;

2. Séptica, gangrenosa o complicada por otras lesiones patológicas, permiten la aprobación de la canal y las vísceras, y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas.

Cuando las lesiones patológicas determinantes de la complicación sean de magnitud tal que amerite el decomiso total de la canal y las vísceras, el Médico Veterinario Inspector podrá ordenar que así se proceda.

b) Edema de la glándula mamaria, permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados.

ART. 290 . En los casos de afección de los huesos, articulaciones y vainas tendinosas, por:

a) Fracturas:

1. Sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas;

2. Infectadas y acompañadas de síntomas que indiquen una infección generalizada, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.

b) Osteomielitis:

1. Sin complicaciones, teniendo en cuenta el estado del animal podrá aprobarse la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas;

2. Gangrenosa o supurativa, acompañada de metástasis, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;

c) Depósitos de pigmentos en huesos y periostio, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal y los huesos afectados;

d) Artritis, incluida la tendinitis:

1. No infecciosa, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas.

2. Infecciosa aguda, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.

3. Artritis crónica, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas.

e) Calcificación preesternal de los vacunos, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas;

f) Osteoflurosis, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas y de la cabeza. En este caso la canal será deshuesada.

ART. 291. En caso de afecciones de la musculatura, por:

a) Depósitos calcáreos, se permite la aprobación de la canal con excepción de las partes afectadas, las cuales serán decomisadas.

b) Anormalidades de los músculos, se permite la aprobación de la canal y las vísceras, así como la destinación de las partes de la canal afectadas para uso industrial;

c) Quistes parasitarios, se hará el procedimiento señalado en éste Decreto para las afecciones parasitarias.

ART. 292. En los casos de afección de la piel, pezuñas y tejidos subcutáneos, por:

a) Heridas y celulitis:

1. De granulación reciente, se permite la aprobación de la canal y las vísceras, con excepción de las partes afectadas, las cuales serán decomisadas.

2. Infectadas, con abscesos y flemones:

- Sin otros síntomas generales, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas;

- Acompañadas de fiebre, metástasis o sepsis, se impone el decomiso total de la canal y las vísceras

- b) Contusiones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas;

- c) Quemaduras:

1. Sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas;

2. Acompañadas de anasarca (edema extensivo), fiebre u otros síntomas, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.

- d) Eritema y dermatitis aguda de cualquier naturaleza:

1. Sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas;

2. Acompañada de fiebre u otros síntomas generales, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.

e) Enfisema o edema subcutáneo:

1. Sin complicaciones y no infeccioso, se permite la aprobación de la canal y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas;

2. Acompañado de síntomas generales o estados patológicos acusados por agentes bacterianos o afines, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras

f) Panadizo:

1. Estrictamente localizado, se permite la aprobación condicional de la canal y las vísceras para tratamiento por calor y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal y de las patas afectadas. El Médico Veterinario deberá hacer la diferenciación de la lesión podal por fiebre aftosa y cuando encuentre el síndrome fébril y los estados generales crónicos a que se refiere el presente Decreto, impondrá el decomiso total.

ART. 293' En casos de afección etiológicas por parásitos:

1. Cisticercosis bovina, ovina y porcina:

Condena total en caso de presentarse cisticercosis asociada a emaciación. Se considera que la infestación por cisticercos es extensa, cuando se encuentran tres o más quistes en incisiones practicadas en diferentes partes como, corazón, esófago, pilares del diafragma, músculos de la masticación, lengua, en una extensión limitada, 10 centímetros de ancho y en la mayoría de la superficie examinada.

La condena será parcial cuando se compruebe una infestación ligera (reducido número de quistes) constatados por una minuciosa inspección en las partes y superficies afectadas. Se someterá el resto de la canal y sus partes, según se escoja, a los siguientes tratamientos:

- Exposición de la canal a menos 10°C, por quince (15) días.
- Deshuese y troceado de la canal sometiendo a salmuera, al 30% como mínimo, durante veintiún (21) días, o con sal pura por diez (10) días en una cámara fría con una temperatura que no exceda de 0°C.

Los estómagos, intestinos, grasa, piel y bazo de las canales sometidas a los procesos anteriores, podrán ser pasados al consumo, previo estricto examen.

Las patas, cabeza, lengua, corazón, esófago, pulmones y diafragma serán condenados cualquiera que sea el número de cisticercos encontrados en el animal.

2. Cenurosis, permite la aprobación de la canal y las vísceras e impone el decomiso parcial de los órganos afectados, el cerebro y la médula.

3. Distomatosis hepática:

- En infestación severa, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados, salvo cuando se presenten los estados generales crónicos a que se refiere el presente Decreto;
- Infestación ligera, se permite aprobación de la canal y las vísceras y el decomiso parcial de los órganos afectados cuando quiera que se encuentre claramente localizada.

4. Equinococosis (hidatidosis), se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal y de los órganos afectados, salvo en los casos en que se presenten los estados generales crónicos a que se refiere el presente Decreto, los cuales imponen el decomiso total de la canal y las vísceras.

5. Estrongilosis pulmonar y gastrointestinal, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados, salvo que se presenten los estados generales crónicos a que se refiere el presente Decreto, en los cuales se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.

6. Lesiones parasitarias en el hígado o en los intestinos, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de los órganos afectados cuando la lesión se encuentre claramente localizada;

7. Miasis cutáneas:

-Dermatobiasis, se permite la aprobación de las vísceras y la canal y previo decomiso parcial de las partes de ésta afectadas, salvo en los casos en que se presenten los estados generales crónicos a que se refiere el presente Decreto, en los cuales se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.

-Gusano barrenador (*cochliomya hominivorax*), a juicio del Médico Veterinario Inspector y teniendo en cuenta el

estado general del animal, podrá aprobarse la canal y las vísceras y se ordenará el decomiso parcial de sus partes afectadas, salvo en los casos en que se presente el síndrome febril o los estados generales crónicos a que se refiere el presente Decreto.

8. Sarna:

-Local y sin complicaciones, se permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes afectadas;

-Cuando es generalizada el sacrificio se hará en el matadero sanitario o en su defecto el animal será sacrificado al final de la faena diaria.

ART. 294. Enfermedades por protozoarios:

a) Tripanosomiasis: Cuando se presenten lesiones generalizadas, condena total en caso contrario decomiso de las vísceras afectadas;

b) Babesiosis: Cuando se presenten lesiones generalizadas condena total, en caso contrario decomiso de las vísceras afectadas;

c) Tricomoniasis (*trichomonas foetus*), permiten la aprobación de la canal y las vísceras y el decomiso parcial de los órganos afectados;

d) Sarcosporidiosis:

1. Infestación grave (macroscópica) impone el decomiso total de la canal y las vísceras;

2. Infestación local pequeña (macroscópica) impone el decomiso parcial de las partes de la canal y los órganos afectados.

e) Toxoplasmosis:

1. Aguda, impone el decomiso total de la canal y las vísceras;

f) Coccidiosis, permite la aprobación de la canal y las vísceras e impone el decomiso parcial de los órganos y los intestinos afectados.

PARAGRAFO. El Médico Veterinario Inspector podrá dictaminar el decomiso total cuando quiera que en la enfermedad a que se refiere el presente artículo se encuentre hemoglobinuria, anemia, debilidad y otros síntomas de infección aguda por protozoos en la sangre y cuando se den las condiciones establecidas en los artículos 266, 268, 269, 270, 271, 272, 274, 277, 278, 279, 280 y 281.

ART. 295. Enfermedades y estados patológicos causados por agentes bacterianos o afines:

a) Carbunco bacteriano (*Bac. anthracis*), se hará el decomiso total de la canal y las vísceras. En todos los casos deberán procederse a la desinfección total de los locales y a la adopción de precauciones especiales para impedir los riesgos ocupacionales. Deberán someterse a incineración aún los despojos no comestibles, incluyendo la piel.

b) Carhunco sintomático (Cl. Chauvoei), se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;

c) Tétanos, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.

d) Botulismo, impone el decomiso total de la canal y las vísceras;

e) Tuberculosis:

1. Los animales reactivos a la prueba tuberculínica sin lesiones, sin emaciación, ni síntomas detectados en la inspección ante-mortem, permiten la aprobación de la canal y las vísceras, condicionada a que la inspección post-mortem se haga bajo condiciones especiales, con examen macroscópico detallado, en especial de órganos linfáticos y serosas. En este caso los resultados de la inspección serán comunicados a la autoridad sanitaria para efectos de las decisiones a que haya lugar en materia de comercio.

2. Lesiones en órganos distantes, indicativas de diseminación hematógena, o alteraciones tuberculosas en los ganglios linfáticos en cuartos diferentes, o en uno de éstos y en los de la cabeza, así como lesiones similares en un órgano parenquimatoso o perlada en el peritoneo o la pleura y en todos aquellos casos en que el animal haya presentado síntomas febriles en la inspección ante-mortem o esté emaciado o presente lesiones tuberculosas en tejidos, músculos, huesos o articulaciones se impone el decomiso total de la canal y las vísceras.

3. En los casos de hallazgo de lesiones similares a las de la tuberculosis, se hará la retención de la canal hasta tanto se obtenga el resultado de laboratorio.

f) Paratuberculosis, permite la aprobación de la canal y se hará el decomiso total del aparato digestivo;

g) Actinomicosis y actinobacilosis;

1. Local, permite la aprobación de la canal y las vísceras, se hará el decomiso parcial de las partes de la canal y los órganos afectados, excepto cuando se presenten los estados generales crónicos previstos en el presente Decreto, los cuales imponen el decomiso total.

2. Lesiones extensas en los pulmones, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.

h) Salmonelosis, decomiso total. En caso de sospecha de salmonelosis se hará retención de la canal y las vísceras hasta tanto se obtenga el resultado de laboratorio.

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

j) Mal rojo del cerdo (erysipela suis), se hará el decomiso total de la canal y las vísceras y la obligación de informar de manera inmediata a la autoridad sanitaria competente;

k) Listeriosis, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras, así como la adopción de precauciones especiales para impedir que se infecten los manipuladores de la carne.

En caso de sospechar listeriosis, se hará la retención de la canal y las vísceras hasta tanto se obtenga el resultado de laboratorio.

l) Brucelosis, permiten la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso de los órganos, partes afectadas, ubre, genitales y ganglios linfáticos relacionados. En caso de lesiones generalizadas se hará decomiso total.

m) Vibriosis bovina (vidrio foetus campylobacter fortus), permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso de los órganos afectados.

n) Pasteurelisis, permite la aprobación condicional de la canal y se hará el decomiso de los órganos y vísceras afectados, salvo que se presente síndrome febril y los estados generales crónicos a que se refiere el presente Decreto, los cuales imponen el decomiso total.

ñ) Septicemia hemorrágica (pasteurella multocida - Tipo B), se hará el decomiso total de la canal y las vísceras y se informará inmediatamente a la autoridad sanitaria competente;

o) Difteria de los terneros (necrobacilosis):

1. Aguda o severa, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.

2. Subaguda, permite la aprobación condicional de la canal, se hará el decomiso de las partes de la canal, los órganos y la cabeza afectados.

p) Estreptotricosis (*dermatophilus congolensis*), permite la aprobación de la canal y las vísceras, se hará el decomiso de las partes afectadas, salvo cuando se presenten los estados generales crónicos a que se refiere el presente Decreto, los cuales imponen el decomiso total.

q) Leptospirosis:

1. Aguda, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;

2. Localizada crónica, permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso de los órganos afectados.

r) Perineumonía contagiosa bovina (*mycoplasma mycoides*), se hará el decomiso total de la canal y las vísceras y se informará inmediatamente a la autoridad sanitaria; y

s) Anaplasmosis, permite la aprobación de la canal y las vísceras previo decomiso de los órganos afectados, salvo en los casos en que se presenten los estados generales crónicos, el síndrome febril o color, sabor y olor anormales, los cuales imponen el decomiso total.

ART. 296. Afecciones virales, por:

a) Fiebre aftosa (*aphtae epizooticae*), decomiso total en la etapa aguda de la enfermedad, a juicio del Médico Veterinario Inspector y teniendo en cuenta las circunstancias relacionadas con la procedencia de los animales, su movilización, traslado, recepción, inspección y sacrificio bajo precauciones especiales, podrán aprobarse la canal y las

vísceras, y se hará el decomiso de las partes de la canal y los órganos afectados. Cuando sea del caso podrá dictaminarse distribución restringida de la carne o aprobación condicional para tratamiento por calor;

b) Estomatitis vesicular, permite la aprobación de la canal y las vísceras cuando se haya hecho un diagnóstico diferencial; el dictamen será procedente en las mismas condiciones señaladas para la fiebre aftosa;

c) Viruela bovina, permite la aprobación de la canal y las vísceras, previo decomiso de las partes afectadas;

d) Fiebre catarral maligna de los bovinos: impone el destino de la canal para proceso industrial de subproductos y el decomiso de las vísceras afectadas y de la cabeza, salvo que exista el síndrome febril a que se refiere el presente Decreto, el cual impone el decomiso total.

e) Rinotraqueitis infecciosa bovina, permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso de los órganos afectados, salvo que se presente el síndrome febril a que se refiere el presente Decreto, el cual impone el decomiso total.

f) Diarrea viral bovina y enfermedad de las mucosas, permite la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso de los órganos afectados salvo que se presente el síndrome febril a que se refiere el presente Decreto, el cual impone el decomiso total;

h) Leucosis bovina:

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

i) Cólera del cerdo:

1. Febriles, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.

j) Peste porcina africana, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;

k) Enfermedad de Aujeszky (Pseudorabies): Decomiso total; y

l) Rabia, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.

PARAGRAFO. Los animales enfermos con cólera del cerdo y peste porcina africana no deberán ser trasladados a los mataderos ni sacrificados enfermos. El dictamen que se incluye en el presente artículo tiene por objeto señalar una conducta para los casos en que, a pesar de la prohibición consagrada en éste parágrafo, tales enfermedades sean reconocidas durante la inspección.

ART. 297. Afecciones por síndromes de etiología no completamente identificada o no infecciosa:

a) Tumores:

1. Locales, benignos y oculares sin metástasis, mixofibromas y neuro-fibroma, permiten la aprobación de la canal y las vísceras e imponen el decomiso de las partes de la

canal y los órganos afectados.

2. Tumores malignos (carcinoma y sarcoma, incluido el melanosarcoma), imponen el decomiso total de la canal y las vísceras.

3. Tumores múltiples (metástasis y tumores múltiples benignos en diferentes órganos), imponen el decomiso total de la canal y las vísceras.

ART. 298 . Desórdenes metabólicos o enfermedades debidas a deficiencias e intoxicaciones:

a) acetonemia bovina, impone el aplazamiento del sacrificio y cuando ello no sea posible, el decomiso total.

b) Paresia pueperal (fiebre de leche), impone el aplazamiento del sacrificio y cuando ello no sea posible, el decomiso total.

c) Deficiencias nutricionales por minerales, permiten la aprobación de la canal y las vísceras y se hará el decomiso parcial de las partes de la canal afectadas, salvo en los casos en que se presenten los estados generales crónicos a que se refiere el presente Decreto, los cuales imponen el decomiso total.

d) Tetania de la hierba o del transporte, imponen el aplazamiento del sacrificio y cuando ello no sea posible, el decomiso total.

e) Intoxicaciones (envenenamiento agudo o crónico) se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.

f) Envenenamiento subagudo o crónico con cambios secundarios (gastroenteritis, degeneración de los órganos), después de la recuperación clínica, previo examen de laboratorio para determinar si hay residuos, permiten la aprobación de la canal y las vísceras e imponen el decomiso parcial de las partes de la canal y los órganos afectados.

g) Ictericia:

1. Hemolítica, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;

2. Tóxica, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;

3. Obstructiva (del tipo ligero que desaparece dentro de un plazo de 24 horas de enfriamiento, permite la aprobación de la canal y las vísceras haciendo el decomiso de los órganos afectados.

Cuando quiera que exista persistencia, deberá entonces dictaminarse el destino de la carne para uso en subproductos;

4. Obstructiva (de tipo grave), se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.

5. Fisiologica por fracturas, torsión del bazo y casos semejantes:

-Si la coloración icterica es perceptible 24 horas después del sacrificio, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;

-Si la coloración desaparece después de 24 horas, a juicio del Médico Veterinario Inspector, podrá alternativamente dictaminarse la aprobación de la canal y las vísceras o su destino para subproductos;

h) Melanosis diseminada en los terneros, si la extirpación de las partes afectadas es:

1. Imposible, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras;

2. Posible, permite la aprobación de la canal y las vísceras haciendo el decomiso de las partes de la canal y los órganos afectados.

ART. 299. Residuos de sustancias nocivas en niveles superiores a los admisibles según el Ministerio de Salud, se hará el decomiso total de la canal y las vísceras.

Cuando los excesos sobre los niveles admisibles se limiten a determinados tejidos, será procedente el decomiso parcial de aquellos que se encuentren afectados.

ART. 300. Micotoxicosis y micotoxinas:

a) Aflatoxinas, permite la aprobación de la canal y las vísceras e impone el decomiso de los órganos afectados, hígado, riñones y ubre. En estos casos la tolerancia no deberá ser superior a 0.01 mg/kg.

b) Micotoxicosis aguda o crónica, detectable clínicamente en la inspección ante-mortem o por alteraciones en la inspección post-mortem, impone el decomiso total de la canal y las vísceras.

TITULO II

DE LOS MATADEROS O PLANTAS PROCESADORAS DE AVES
Y SU FUNCIONAMIENTO

CAPITULO I

De la clasificación de los mataderos de aves y sus requisitos

ART. 301'. Los mataderos de aves deberán cumplir, en lo pertinente, los requisitos señalados en el Título I del presente Decreto y además los contenidos en el presente Título.

ART. 302'. Los mataderos de aves por razón de sus disponibilidades técnicas y de dotación se clasifican de la siguiente manera:

Clase I

Clase II

Clase III

Mataderos Clase I

ART. 303'. Además de los requisitos generales señalados en este Decreto, los mataderos clase I deberán disponer de las siguientes áreas y dependencias básicas para su funcionamiento:

1. Area de protección sanitaria;
2. Vías de acceso y patios de maniobras, cargue y descargue;
3. Area de recibo, pesaje, clasificación y reposo de aves;

4. Zona de lavado y desinfección de vehículos y guacales;
5. Area de insensibilización y sangría;
6. Area de escaldado de aves, desplume, escaldado de patas y cabeza;
7. Area de evisceración, lavado y enfriamiento;
8. Area de empaque;
9. Area para pesaje y despacho;
10. Area de enfriamiento y congelación;
11. Sala de calderas y planta de emergencia;
12. Area de administración;
13. Area para servicios varios y mantenimiento;
14. Area para producción de hielo;
15. Area para proceso de subproductos, o área para el almacenamiento de los mismos mientras son evacuados de la planta;
16. Laboratorio;
17. Oficina de Inspección Médico Veterinaria.

Mataderos Clase II

ART. 304'. Además de los requisitos generales señalados en este Decreto, los mataderos clase II deberán cumplir los mismos requisitos exigidos para los mataderos clase I con las siguientes excepciones:

1. Planta de emergencia;
2. Area para producción de hielo;
3. Caldera, que puede ser reemplazada con quemadores a gas, ACPM u otro combustible, de tal manera que no cause contaminación al producto que se procese;

4. Area para proceso de subproductos;
5. Laboratorio, que puede ser reemplazado por un contrato con un laboratorio aprobado por el Ministerio de Salud o sus autoridades delegadas.

Mataderos Clase III

ART. 305. Además de los requisitos generales señalados en este Decreto, los mataderos clase III deberán cumplir los mismos requisitos exigidos para los mataderos clase II, en el artículo anterior, pero se diferenciarán de éstos en cuanto a los equipos requeridos, según se estipula en este Decreto.

Procedencia y destino de la carne

ART. 306'. La carne procedente de aves sacrificadas en mataderos clase I podrá destinarse:

- a) Para su exportación;
- b) Para consumo nacional.

ART. 307. La carne procedente de aves sacrificadas en mataderos clase II podrá destinarse para consumo dentro del territorio nacional.

ART. 308. La carne procedente de aves sacrificadas en mataderos clase III, sólo podrá destinarse para su comercialización y consumo dentro de la jurisdicción de la localidad en donde se encuentre ubicado.

PARAGRAFO. El Ministerio de Salud o las autoridades sanitarias delegadas, podrá autorizar, por razones de conveniencia

Para la comunidad, la comercialización y consumo de la carne procedente de aves sacrificadas en mataderos clase III, dentro de jurisdicciones limítrofes a las de su ubicación.

CAPITULO II

De las características de las diferentes aéreas, dependencias y dotaciones generales de los mataderos de aves

ART. 309. Además de las características generales señaladas en el presente Decreto, los mataderos de aves deberán cumplir con las especies señaladas en este capítulo.

ART.310 . El área de recibo, pesaje, clasificación y reposo de aves, tendrá separación física total de las demás áreas de proceso y deberá disponer de suministro de agua fría, caliente, vapor y equipo para desinfección.

PARAGRAFO. En esta área se podrá ubicar corrales portátiles para reposo de aves, únicamente para casos de emergencia. Una vez pasada ésta, serán retirados en forma inmediata.

ART.311. El túnel de sangría deberá ser construido en forma aislada, con cauchos a la entrada que sólo permita el paso de la cadena y el ave colgada, para evitar la contaminación de las áreas adyacentes.

ART. 312 . Los vehículos y jaulas o guacales que se utilicen para el transporte de las aves vivas, desde la zona de producción, deberán ser adecuados al fin perseguido y construidos en materiales que permitan una limpieza total; deberán limpiarse,

desinfectarse y conservarse de modo que no constituyan una fuente de contaminación.

- ART. 313 . Los tanques de escaldado y enfriamiento deberán tener provisión permanente de agua para reponer la que se va consumiendo y se cambiará el contenido total del tanque después de terminada la faena diaria y cada vez que el Médico Veterinario Inspector lo considere conveniente.
- ART. 314 . Para los mataderos clase I y II, únicamente se aceptará que el proceso se realice en forma electromecánica en línea de trabajo continua, reduciendo al mínimo la manipulación de las aves.
- ART. 315 . La temperatura del agua en el tanque de escaldado estará entre 55 y 65°C, según la velocidad de la cadena; la del escaldado de cabezas será de 70°C y la del escaldado de patas será de 80°C.
- ART. 316 . Cuando en la planta procesadora de aves no se industrialicen los subproductos éstos se guardarán en una sala totalmente separada de las áreas de proceso. Una vez terminada la labor del día, serán evacuadas hacia el sitio destinado para su utilización o desnaturalización.
- ART. 317 . En caso de que la planta tenga sección para cortes especiales, ésta estará totalmente separada de las demás secciones de proceso y la temperatura en el ambiente de trabajo no podrá exceder de 20°C.

CAPITULO III

De los equipos y dotaciones básicas de los mataderos
de aves

ART. 318 . Los mataderos clase I deberán disponer como mínimo de los siguientes equipos:

1. Insensibilizador eléctrico;
2. Tanque de escaldado de animales;
3. Tanque de escaldado de cabezas;
4. Desplumadora horizontal en línea;
5. Repasadora horizontal en línea;
6. Tanque de escaldado de patas;
7. Peladora de patas horizontal en línea;
8. Tanque receptor de patas;
9. Tanque receptor de uñas;
10. Canal de evisceración;
11. Pistola neumática cortadora de cloaca;
12. Pistola neumática succionadora de pulmones;
13. Pinzas neumáticas para corte de cuello;
14. Pinzas para corte de pico;
15. Máquina peladora de mollejas;
16. Tanque enfriador de menudencias con sistema para separar hígados, mollejas, patas y pescuezos;
17. Sistema hidroneumático para transporte de menudencias al tanque enfriador;
18. Tanque para preenfriamiento de canales;
19. Tanque para enfriamiento de canales;
20. Cadena de escurrimiento;

21. Básculas aéreas;
22. Sistema transportador electromecánico a la sección de empaques;
23. Máquina despresadora y empacadora para cortes especiales cuando exista ese proceso;
24. Embudo empacador y equipo engrapador con grapas inoxidables'
25. Sistema transportador electromecánico a cuartos fríos;
26. Sistema de ductos para transporte de hielo a los tanques de enfriamiento;
27. Tanques para decomisos;
28. Planta de hielo;
29. Sistema para lavado y desinfección de operarios, herramientas y equipos;
30. Tres cadenas independientes para el proceso de:colgado, eviscerado y escurrido.

ART. 319. Las desplumadoras de aves estarán diseñadas en tal forma que se evite la dispersión de las plumas y se haga la recolección de las mismas fuera de la sala de proceso.

ART. 320. La canal de evisceración debe ser en acero inoxidable, con suficientes tomas de agua para el lavado de los operarios y con un flujo de agua en sentido contrario de la dirección de la cadena que transporta el pollo eviscerado con el objeto de evitar la contaminación de la canal y arrastrar las vísceras fuera de la sala de proceso donde se deben recolectar éstas.

ART. 321. Los equipos utilizados para el escaldado y enfriado de las aves, tendrán desagües conectados a la red de alcantarillado, en forma tal que se evite la salida del agua hacia pisos.

ART. 322. Los mataderos clase II deberán disponer de los mismos equipos exigidos para los mataderos clase I con las siguientes excepciones:

1. Repasadora horizontal en línea;
2. Tanque de escaldado de patas;
3. Peladora de patas horizontal en línea;
4. Pistola neumática cortadora de cloacas;
5. Pistola neumática succionadora de pulmones;
6. Pinza neumática para corte de cuello que puede ser reemplazada por una pinza manual;
7. Sistema hidroneumático para transporte de menudencias, que puede ser reemplazado por otro que garantice la no contaminación;
8. Básculas aéreas;
9. Sistema transportador a la sección de empaque;
10. Sistema transportador a cuartos fríos;
11. Sistema de ductos para transporte de hielo a los tanques de enfriamiento;
12. Planta de hielo.

ART. 323 . Los mataderos clase III deberán disponer de los siguientes equipos como mínimo:

1. Tanque de escaldado de aves;
2. Tanque de escaldado de cabezas;
3. Desplumadora centrífuga;
4. Tanque receptor de patas;
5. Tanque receptor de uñas;
6. Canal de evisceración;
7. Pinzas manuales para corte de cuello y pico
8. Máquina peladora de mollejas;

CAPITULO IV

Del ingreso de las aves al matadero, la inspección
ante-mortem y el sacrificio

Ingreso de las aves al matadero

- ART. 324. Las aves ingresarán vivas al matadero, dentro de jaulas o guacales, suficientemente holgadas para evitar su ahogamiento.
- ART. 325. No podrán entrar a proceso animales muertos. En estos casos, el Médico Veterinario Inspector, dispondrá su incineración o utilización como subproducto, según sea el caso.
- ART. 326. Las aves que ingresen a las plantas procesadoras, no deberán salir vivas, salvo casos especiales de emergencia y con la autorización del Médico Veterinario Inspector.

De la inspección ante-mortem

- ART. 327. La inspección ante-mortem se debe efectuar en el área de recepción y ningún ave podrá ser sacrificada sin cumplir con este requisito.
- ART. 328. La inspección debe hacerse el mismo día del sacrificio y en el establecimiento donde éste se va a realizar.
- ART. 329. Los animales sospechosos de enfermedad sólo podrán ser procesados previa autorización del Médico Veterinario Inspector, quien definirá su destino final.

ART. 330. Los animales que presenten lesiones o síntomas de enfermedad serán decomisados. Si se sospecha que han sido tratados con productos acelerantes del crecimiento, se deberán enviar muestras al laboratorio, reteniendo los mismos hasta conocer el resultado.

ART. 331. Se fijan las siguientes causas para determinar si se realiza el decomiso, a juicio del Médico Veterinario Inspector:

- Plumas erizadas.
- Inflamación de cabeza y ojos.
- Secreciones por nariz y ojos.
- Edemas de las barbillas.
- Falta de vigor y respuesta a los estímulos.
- Tos y estornudos.
- Diarrea y acumulación fecal en el vientre.
- Lesiones de la piel.
- Heridas supurantes.
- Muslos fríos y deshidratados.
- Emaciación.
- Síntomas nerviosos.
- Golpes y hematomas en más de un tercio del cuerpo.
- Huesos engrosados.
- Aves de experimentación.

Sacrificio

ART. 332. Únicamente se permitirá como método de insensibilización el choque eléctrico.

- ART. 333 . Por cada ave que se sacrifique el matadero deberá disponer de un suministro de 30 litros de agua potable.
- ART. 334 . El tiempo "mínimo" de sangría por cada ave será de 90 segundos
- ART. 335 . El porcentaje de humedad en el ave sacrificada no podrá ser superior al 13% al momento de ser empacada.

CAPITULO V

De la inspección post-mortem

- ART. 336 . La inspección post-mortem deberá realizarse inmediatamente después de la evisceración.

PARAGRAFO. La evisceración incluye los pulmones, pero éstos no podrán ser destinados para consumo humano.

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

Dictamen en la inspección post-mortem de las aves

- ART. 338 . Serán objeto de decomiso total o parcial según los casos, los animales o sus partes que en la inspección post-mortem presenten las lesiones, alteraciones y accidentes que a continuación se citan:

Tuberculosis: Decomiso total.

Marek: Decomiso total.

Leucosis: Decomiso total.

Septicemia y toxemia: Decomiso total.

Sinovitis: Decomiso total si hay evidencia sistémica; en caso contrario decomisar la parte afectada.

Tumores: Decomiso total si hay más de un tumor, en caso contrario decomisar la parte afectada.

Traumatismo: Decomiso total o parcial, dependiendo de la extensión de la lesión.

Contaminación: Decomiso total o parcial, dependiendo de la extensión del área afectada.

Sobreescaaldado: Decomiso total.

Inflamación sacos aéreos: Decomiso total o parcial según la extensión del problema.

CAPITULO VI

Del almacenamiento y conservación de la carne

ART. 339 . Además de lo reglamentado en el presente Decreto, se deberán cumplir los siguientes requisitos:

1. Después de la evisceración, no deben pasar más de cuatro horas para que las canales adquieran una temperatura interna de 5°C.
2. Las vísceras deben alcanzar la misma temperatura en un tiempo no mayor de dos (2) horas.

3. Mientras se empaca, se puede permitir que las canales suban hasta una temperatura de 11 2°C.
4. Se prohíbe la adición de colorantes a las canales.

CAPITULO VII

Del transporte de aves en canal

ART. 340. Además de los requisitos establecidos en el presente Decreto para el transporte de aves en canal, se deberán tener en cuenta los siguientes:

- Las canales deben transportarse en canasta de material inalterable, no tóxico y no deterioradas.
- Todas las canales de ave deberán ser empacadas en bolsas de polietileno, herméticas, no tóxicas y rotuladas de acuerdo a los requisitos exigidos en la reglamentación correspondiente.

PARAGRAFO. Para efectos del transporte de aves en canal destinadas a asaderos, hoteles, y en general a la industria, se permitirá que estén empacadas varias unidades en una sola bolsa de polietileno, la cual deberá cumplir con los mismos requisitos y características enumeradas en el presente artículo. Estas bolsas serán de un sólo uso.

CAPITULO VIII

Del personal

ART. 341. En los mataderos o plantas procesadoras de aves deberán observarse los requisitos generales establecidos en éste Decreto con respecto al personal de manipuladores.

CAPITULO IX

De la importación de carnes de animales para
consumo humano

ART. 342. Todas las carnes de animales de abasto público que lleguen al territorio nacional deberán someterse, estrictamente, a las disposiciones establecidas en esta reglamentación y a los tratados o convenios internacionales suscritos por el gobierno colombiano.

ART. 343. Las carnes y despojos que se importen al país deberán tener un certificado del país de origen, expedido por las autoridades sanitarias del país de producción, en el cual se deberá certificar su aptitud para consumo humano.

PARAGRAFO. El Ministerio de Salud establecerá conjuntamente con el Ministerio de Agricultura, los requisitos sanitarios que deban cumplir los productos de importación o exportación a que se refiere el presente artículo y vigilarán su estricto cumplimiento.

ART. 344. Cuando la importación se refiera a carnes deshuesadas o troceadas, sólo se autorizará si las piezas permiten una identificación clara y una inspección eficaz en el momento de su llegada.

ART. 345. Las carnes que se admitan en régimen de importación, deberán reunir necesariamente las características que se señalan a continuación:

a) Carnes frescas:

Se presentarán en medias canales o cuartos de canal protegidas con envolturas autorizadas por el Ministerio de Salud.

La temperatura a su llegada no podrá ser, en ningún caso, superior a los 2°C en el interior de la masa muscular, y el tiempo transcurrido entre el sacrificio y la descarga no será superior a quince (15) días.

b) Carnes congeladas:

Se presentarán recubiertas igualmente con envolturas autorizadas por el Ministerio de Salud.

La temperatura de la carne a su llegada, en el interior de la masa muscular, oscilará entre -15° y -18°C, y el tiempo transcurrido entre el proceso de congelación y su llegada a puerto o frontera colombiana no será superior a tres (3) meses.

c) Todas las canales, medias canales, cuartos de canal, carnes y vísceras comestibles, deberán ostentar un sello o marca que garantice la inspección veterinaria del país de origen y en el que figure la fecha de sacrificio.

ART. 346. Todas las expediciones de carne llegadas a Colombia en régimen de importación, irán acompañadas de una certificación de los Médicos Veterinarios del país exportador, en la que se haga constar:

- a) Nombre y dirección del matadero;
- b) País de origen y de procedencia;
- c) Que las carnes proceden de animales de abasto sacrificados

en un matadero legalmente autorizado; que hayan sido sometidas a la inspección sanitaria ante y post-mortem; que tales carnes son aptas para el consumo humano y no han sido tratadas con aditivos no autorizados en Colombia por el Ministerio de Salud, ni otras sustancias nocivas para la salud; que todas las manipulaciones han sido realizadas en las mejores condiciones de higiene y sanidad, bajo el control de los Médicos Veterinarios Inspectores, y que, así mismo, no supongan peligro de difusión de enfermedades epizooticas.

En el caso de expediciones de carnes de cerdo, deberá certificarse que dichos animales han sido sometidos a la inspección triquinoscópica pertinente con resultado negativo.

d) Fecha de embarque de la mercancía

e) Los siguientes datos:

- Clase
- Número de piezas o envases
- Peso en kilos
- Marcas de identificación
- Remitente
- Destinatario
- Medios de transporte (identificación); y
- Firma y sello oficial del Médico Veterinario Inspector que expida el certificado.

ART. 347. Veinticuatro (24) horas antes, como mínimo, de la llegada de las expediciones a la aduana de entrada, el consignatario comunicará a los Médicos Veterinarios Inspectores de puertos, aeropuertos y fronteras, el envío, así como el día exacto y la hora aproximada de entrada.

ART. 348. El certificado sanitario descrito anteriormente, que deberá acompañar a cualquier expedición que se desee importar,

será presentado por el consignatario o su agente a los Médicos Veterinarios Inspectores de la aduana a donde llegue la mercancía, no pudiéndose despachar ninguna partida de importación hasta que se haya cumplido este requisito.

- ART. 349. Los importadores solicitarán con suficiente antelación, a la autoridad sanitaria competente, la práctica de la inspección sanitaria y zoonosanitaria del producto a importar, comunicando el nombre del barco o medio de transporte utilizado, país donde fue embarcado, fecha del embarque, lugar de destino, cantidad, naturaleza y clase de producto a importar.
- ART. 350. No se admitirá la entrada a Colombia de ningún tipo de carne si no ha sido considerada apta para consumo humano en la inspección realizada por los Médicos Veterinarios Inspectores de los puertos o fronteras de entrada.
- ART. 351. La inspección sanitaria de carnes frescas y congeladas se realizará por el sistema de muestreo, comprobando la temperatura de la masa muscular profunda, así como sus características orgánicas organolépticas.
Además se recurrirá a cuantos medios técnicos sean necesarios, desde el punto de vista sanitarios, exigiéndose en todo caso los registros termográficos de las cámaras de almacenaje desde el momento del embarque.
- ART. 352. La toma de muestras y el acta correspondiente, se realizarán por triplicado. En esta última se hará constar: el nombre del importador, país de origen, país de procedencia, cantidad y clase del producto recogido y cuantos datos se consideren de interés.

Una de las muestras y una copia del acta, serán entregadas al consignatario o a su agente, por si se presentare desacuerdo con el resultado y hubieren de practicarse los análisis dirimientes.

- ART. 353.** No se admitirá la entreda de partidas en las que el resultado de los muestreos haya evidenciado la presencia de agentes causantes de enfermedades epizoóticas o epidémicas, o que hayan arrojado una cifra superior al 10 por 100 de unidades o piezas consideradas no aptas. En éste último caso, previo expurgo, si procede, serán destinadas a su destrucción o aprovechamiento industrial, en caso de que el importador no opte por su reexpedición al lugar de origen, previo permiso de las autoridades sanitarias colombianas.
- ART. 354.** No se permitirá la descarga en zona franca de ninguna expedición procedente de países donde existan epizootias de grave riesgo o epidemias susceptibles de transmitirse por los animales.
- ART. 355.** Los subproductos de mataderos, susceptibles de ser utilizados en alimentación humana, pero que se importen exclusivamente para usos industriales o para alimentación animal, serán admitidos únicamente cuando hayan sido previamente desnaturalizados, de forma tal que no posean caracteres semejantes a los del mismo producto de consumo humano, con el fin de impedir su uso para la preparación de alimentos.
- ART. 356.** Una vez autorizada la importación, los Médicos Veterinarios Inspectores de puertos, aeropuertos y fronteras expedirán la documentación que ampare su circulación hasta el lugar de destino, enviando una copia de la misma a las autoridades sanitarias pertinentes.

- ART. 357.** Por su parte, los Médicos Veterinarios Inspectores de los centros o establecimientos receptores de los productos importados notificarán a las precitadas autoridades la llegada de la mercancía y su estado.
- ART. 358.** La circulación de carnes y subproductos procedentes de importación se sujetarán, dentro del territorio nacional, a las normas sanitarias previstas en este reglamento.

TITULO III

DEL ALMACENAMIENTO, CONSERVACION, TRANSPORTE Y EXPENDIO DE CARNE DE ANIMALES DE ABASTO PUBLICO

CAPITULO I

Del almacenamiento y conservación

- ART. 359.** Las carnes destinadas para consumo local deberán mantenerse a una temperatura entre 0°C y 4 2C, tomada en el centro de la pieza de carne más gruesa, si el tiempo de conservación no es mayor de setenta y dos (72) horas.
- ART. 360.** Las carnes que deban permanecer almacenadas por más de setenta y dos (72) horas, serán congeladas a -20°C, temperatura ésta que se determinará tomándola en el centro de la pieza de carne más gruesa.
- ART. 361.** Prohíbese la nueva congelación de carnes que hayan sido descongeladas.

- ART. 362.** En los cuartos fríos o de congelación, las canales o piezas de carne deberán colocarse en forma tal que permitan la fácil circulación del aire y la correcta distribución de la humedad.
- ART. 363.** Las carnes y vísceras de los animales sacrificados en los mataderos clase III, deberán salir al consumo dentro de un lapso no mayor de seis (6) horas, contado a partir del momento en que los animales hayan sido sacrificados.

CAPITULO II

Del transporte

- ART. 364.** Sólo se autorizará la salida de carnes de los mataderos en forma de canales enteras, medias canales, cuartos de canal y carne deshuesada ampacada. Para los efectos de su movilización, la administración de los mataderos otorgará guías de transporte en las cuales se indique:
- a) Matadero de origen;
 - b) Especie a que pertenece la carne;
 - c) Cantidad de carne que se transporta, en kilos;
 - d) Destino de la carne;
 - e) Tipo de producto que se transporta, cuando corresponde a un proceso;
 - f) Fecha de sacrificio;
 - g) Número de la licencia sanitaria de funcionamiento del matadero.

ART. 365. Los vehículos destinados al transporte de carne, vísceras y demás partes de los animales sacrificados en un matadero, deberán obtener licencia sanitaria para transporte de carne, expedida por el Ministerio de Salud o su autoridad delegada. Dichos vehículos deberán utilizarse para tal fin, salvo las excepciones que el Ministerio de Salud autorice.

PARAGRAFO. La delegación a que se refiere el presente artículo podrá otorgarla el Ministerio de Salud con alcance o efectos de carácter nacional.

ART. 366. Los vehículos para el transporte de carne deberán ser de tipo furgón y disponer de un sistema que permita mantener los productos colgados a una altura que impida su contacto con el piso.

ART. 367. Los compartimientos de los vehículos destinados para transporte de carne, vísceras y demás parte de los animales sacrificados, deberán estar contruidos en material higiénico-sanitario, impermeable e inalterable. Su diseño será de tal forma que permita la correcta limpieza y desinfección.

ART. 368. Las vísceras de los animales de abasto deberán transportarse por separado, colocadas en recipientes impermeables e inalterables y debidamente protegidas para evitar su contaminación.

ART. 369. Las carnes de diferentes especies de animales de abasto público no podrán transportarse juntas en el mismo vehículo, salvo en los casos en que, para los efectos, exista adecuada separación.

- ART. 370. Cuando quiera que la duración del transporte de carnes o vísceras entre el matadero y el destino final no sea superior a una (1) hora, los vehículos podrán utilizar furgones isotérmicos.
- ART. 371. Cuando el recorrido entre el matadero y el destino final tenga una duración superior a una (1) hora, el vehículo deberá ser del tipo refrigerado que garantice una temperatura para las carnes entre 0°C y 4°C.
- ART. 372. El transporte de carne, producto del faenamiento llevado a cabo en una plaza de toros, deberán hacerse en vehículos que cumplan los requisitos señalados en los artículos anteriores.
- ART. 373. Los vehículos transportadores de carne y vísceras sólo podrán ser utilizados para tal fin y deberán identificarse con un aviso en cada costado del furgón que diga, en leyenda de caracteres visibles: Transporte de carne.

CAPITULO III

De los expendios

- ART. 374. Los establecimientos destinados al expendio de carne o vísceras de animales de abasto público, además de los requisitos exigidos en los Títulos I, II, III, IV y V de la Ley 09 de 1979 y sus disposiciones reglamentarias, requieren los siguientes:
- a) Pisos, muros y techos contruidos con material impermeable e inalterable que facilite su limpieza y desinfección;

- b) Sifones ubicados en los pisos, en cantidad suficiente para recibir las aguas de lavado;
- c) Equipos y elementos contruidos en material higiénico-sanitario;
- d) Elementos y equipos indispensables para la conservación y manejo higiénico de la carne.

ART. 375. Las facturas de compra, en las cuales se identifique el número de licencia sanitaria de funcionamiento del matadero de donde procede la carne, deberán permanecer a disposición de las autoridades sanitarias.

ART. 376. No podrán expendirse carnes que no estén marcadas con el sello de inspección colocado por la autoridad sanitaria del matadero de origen.

PARAGRAFO. 1. Las autoridades sanitarias procederán al decomiso de las carnes que se encuentran en los expendios sin el sello de inspección a que se refiere el presente artículo, sin perjuicio de que se proceda a las demás acciones de carácter legal a que haya lugar.

PARAGRAFO 2. La carne de reses lidiadas sólo podrá ser expendida cuando previamente haya sido sometida a salazón y expurgo de las partes necesarias, según el concepto del Médico Veterinario Inspector o del Inspector Sanitario Auxiliar. En los expendios de este tipo de carne deberá colocarse un aviso que diga: Venta de carne de animales lidiados.

ART. 377. Los expendios de carne, vísceras y demás partes de los animales sacrificados de conformidad con el presente Decreto,

deberán obtener licencia sanitaria de funcionamiento, expedida por el respectivo Servicio Seccional de Salud.

ART. 378. A los establecimientos en donde, conjuntamente con otro tipo de alimentos, se expenda carne, para la expedición de la licencia sanitaria de funcionamiento se exigirá, además de los requisitos propios que deban cumplir en relación con alimentos en general, los especiales señalados en el presente Decreto.

TITULO IV

DE LAS AUTORIZACIONES Y LICENCIAS SANITARIAS

CAPITULO I

De las autorizaciones sanitarias

ART. 379. El Ministerio de Salud o su autoridad delegada, cuando quiera que se cumplan los requisitos señalados en el presente Decreto sobre localización y diseño, además de los que establezcan las disposiciones pertinentes de carácter sanitario, podrán expedir, mediante resolución motivada, las siguientes autorizaciones con respecto a mataderos de animales de abasto público:

- a) "Autorización sanitaria de construcción"
- b) "Autorización sanitaria de remodelación"
- c) "Autorización sanitaria de ampliación".

PARAGRAFO. La autorización sanitaria de remodelación podrá comprender la de ampliación y viceversa.

ART. 380. No podrá iniciarse la construcción de un matadero nuevo de animales de abasto público, sin antes haber obtenido la correspondiente autorización sanitaria de construcción.

ART. 381. Para obtener autorización sanitaria de construcción, remodelación o ampliación, se requiere:

1. Solicitud escrita presentada personalmente por el propietario o el representante legal ante el Ministerio de Salud o su autoridad delegada, acompañando las referencias, documentos o anexos indispensables para comprobar el cumplimiento de los requisitos sobre localización y diseño, señalados en el presente Decreto y en especial los del artículo 97.
2. Planos diseñados por duplicado.

ART. 382. Una vez haya sido terminada la construcción de un matadero, o se hayan concluido los procesos de remodelación o ampliación, según el caso, su propietario o representante legal deberá informar al respecto al Ministerio de Salud o a la entidad en quien éste delegue, a fin de que, mediante inspección ocular, se compruebe el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios, así como los que se deriven de la solicitud correspondiente.

ART. 383. Cuando en desarrollo de la inspección ocular, la autoridad sanitaria competente compruebe el cumplimiento de los requisitos a que se refiere el artículo anterior, el Ministerio de Salud o la entidad en quien éste delegue, podrá otorgar la licencia sanitaria de funcionamiento.

PARAGRAFO. Los mataderos que soliciten autorización sanitaria de remodelación o ampliación durante el tiempo en que deban adelantarse tales procesos, llevarán a cabo sus actividades amparados en una licencia sanitaria provisional de funcionamiento.

CAPITULO II

De las licencias sanitarias

ART. 384. El Ministerio de Salud o su autoridad delegada, cuando quiera que se cumplan los requisitos señalados en el presente Decreto para los diferentes establecimientos y las áreas o dependencias que los conforman, podrán expedir mediante resolución motivada las siguientes licencias sanitarias de funcionamiento, o renovar las existentes:

- a) Para mataderos clase I
- b) Para mataderos clase II
- c) Para mataderos clase III
- d) Para vehículos transportadores de carne
- e) Para expendios de carne.

PARAGRAFO. En los casos en que el Ministerio de Salud o la entidad en quien este delegue expidan autorizaciones sanitarias de remodelación o ampliación, simultáneamente podrán expedir licencia sanitaria provisional de funcionamiento.

ART. 385. Para la expedición o renovación de las licencias a que se refiere el presente Decreto, se requiere:

1. Solicitud por duplicado presentada por el interesado en forma personal o mediante apoderado, ante el Ministerio de Salud o la autoridad en quien éste delegue.
2. Nombre y dirección del representante legal;
3. Nombre o razón social del establecimiento;
4. Ubicación del establecimiento;
5. Descripción de las características del establecimiento, indicando, según el caso, los volúmenes de su movimiento, el destino de los productos, el número de empleados y los demás datos que de conformidad con el presente Decreto sean necesarios o se consideren de importancia.

ART. 386. La solicitud de licencia sanitaria de funcionamiento, deberá presentarse acompañada de los siguientes documentos:

1. Prueba de la existencia legal del establecimiento;
2. Planos y diseños por duplicado así:
 - a) Planos arquitectónicos completos de las edificaciones;
 - b) Planos de detalle;
 - c) Planos de instalaciones eléctricas y sanitarias;
 - d) Planos de ubicación de maquinarias y equipos;
 - e) Flujo de proceso;
 - f) Planos del sistema de tratamiento de aguas negras, grasas, de lavado y sanguinolentas, antes de verterlas al alcantarillado o cualquier fuente receptora, de acuerdo a lo establecido en el Título I de la Ley 09 de 1979 y su reglamentación, en lo referente a residuos líquidos.

ART. 387. Recibida la solicitud, si se encontrare completa la documentación, el Ministerio de Salud o la entidad en quien éste delegue, según el caso, ordenará la práctica de una visita de inspección al establecimiento correspondiente, con el objeto de constatar las condiciones sanitarias, técnicas y de dotación indispensables para su funcionamiento, así como el cumplimiento de los requisitos que para cada caso se establecen en el presente Decreto.

PARAGRAFO. De la visita de inspección se levantará una acta que será suscrita por el funcionario o funcionarios que la practiquen, quienes, por separados, con fundamento en ella emitirán concepto favorable o desfavorable para la expedición de la licencia.

ART. 388. Las resoluciones mediante las cuales se concede o niega una licencia son susceptibles de los recursos que sean procedentes de acuerdo con los establecidos por el Decreto 2733 de 1959.

PARAGRAFO. Los recursos a que se refiere el presente artículo, de conformidad con el artículo 40. de la Ley 45 de 1946, se concederán en el efecto devolutivo.

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

ART. 390. Las licencias sanitarias de funcionamiento caducan al vencimiento del término para el cual fueron otorgadas, salvo que se haya solicitado su renovación con no menos de sesenta (60) días calendario de antelación a la fecha de su vencimiento.

ART. 391. Caducada la licencia, el titular podrá solicitar el otorgamiento de otra, cumpliendo los requisitos y el procedimiento señalados para la expedición de una nueva.

ART. 392. El número de cualesquiera de las licencias sanitarias a que se refiere el presente Capítulo será distinto del de la Resolución por medio de la cual se otorga.

PARAGRAFO. El Ministerio de Salud señalará el sistema para la numeración de las licencias a fin de que su identificación se mantenga en los casos de renovación.

TITULO V

DE LA VIGILANCIA, EL CONTROL Y LAS SANCIONES

CAPITULO I

De las medidas preventivas y de seguridad y de la vigilancia y control epidemiológico

ART. 393. Corresponde al Ministerio de Salud ejercer la vigilancia y control de carácter general indispensable y tomar las medidas de prevención necesarias para dar cumplimiento a las disposiciones del presente Decreto.

ART. 394. Corresponde a los Servicios Seccionales de Salud ejercer el control e inspección indispensables para que se cumplan de manera permanente los requisitos y prescripciones que para cada caso particular se establecen en el presente Decreto, sin perjuicio

de que el Ministerio de Salud, cuando lo considere indispensable, pueda llevar a cabo estas acciones específicas de control.

ART. 395. Las autoridades sanitarias competentes podrán tomar las medidas convenientes, de conformidad con lo establecido en los artículos 576 y 591 de la Ley 09 de 1979.

PARAGRAFO. Las medidas a que se refiere el presente artículo serán de inmediata ejecución, tendrán carácter preventivo y transitorio y se aplicarán sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar.

ART. 396. El control y vigilancia y carácter epidemiológico se ejercerá en desarrollo de la Ley 09 de 1979 y sus disposiciones reglamentarias.

ART. 397. En caso de sospecha de zoonosis, la autoridad sanitaria competente, podrá ordenar capturas individuales o masivas de animales sospechosos, para someterlos a observación en sitio adecuado para su eliminación sanitaria o para su tratamiento, lo mismo que podrá ordenar y efectuar vacunaciones cuando lo estime necesario.

ART. 398. Las autoridades sanitarias competentes podrán:

- a) Ordenar y efectuar las medidas de desinfección, desinsectación o desratización cuando lo estime conveniente o necesario;
- b) Ordenar la suspensión de trabajos y de servicios cuando impliquen peligro sanitario para los individuos y la comunidad;

- c) Retener o poner en depósito objetos que constituyan riesgos sanitarios para las personas o la comunidad, y
- d) Ordenar la desocupación y el desalojo de establecimientos cuando amenacen la salud de las personas.

- ART. 399. No se permitirá que a los corrales de los mataderos entre ningún animal cuyo transporte no esté amparado por el certificado de movilización expedido por las autoridades competentes del Instituto Colombiano Agropecuario.
- ART. 400. Cuando se presenten casos de enfermedades de declaración obligatoria, de conformidad con el presente Decreto, las autoridades sanitarias deberán dar información inmediata a las autoridades competentes.
- ART. 401. Cuando quiera que se presenten casos de enfermedades infecto-contagiosas, se procederá a la incineración del animal enfermo, la desinfección rigurosa de corrales y la notificación de la Oficina de Sanidad Animal del Instituto Colombiano Agropecuario, sin perjuicio de las conductas previstas para casos especiales en el presente Decreto.
- ART. 402. Los animales que a la inspección ante-mortem, resulten sospechosos de padecer cualquier enfermedad que sea causa del decomiso total o parcial, se identificarán claramente y se trasladarán al corral de observación a fin de que por parte del Médico Veterinario Inspector se haga la evaluación correspondiente y se determinará el destino final.
- ART. 403. Las carnes y vísceras de los animales rechazados como consecuencia del examen ante-mortem, no podrán ser llevadas a ninguna

área del matadero distinta de la sala de necropsias, el incinerador o la sala de proceso industrial, según el caso.

- ART. 404. Prohíbese la salida de los mataderos de cualquier animal decomisado o clasificado como sospechoso.
- ART. 405. El sacrificio e inutilización de animales o productos deberá ser supervisado por las autoridades sanitarias.
- ART. 406. Prohíbese sacrificar cualquier animal sospechoso sin la presencia del Médico Veterinario Inspector o del Inspector Sanitario Auxiliar.
- ART. 407. Las actividades o medio con los cuales se busque enmascarar un problema de carácter sanitario o una afección de los animales, así como engañar al Médico Veterinario Inspector o al Inspector Sanitario Auxiliar, sobre el grado de salubridad de cualquier animal de abasto público, acarrear para los infractores las sanciones previstas en el presente Decreto.

CAPITULO II

De las sanciones

- ART. 408. De conformidad con la Ley 09 de 1979, el incumplimiento o violación de las disposiciones del presente Decreto acarrea para los infractores las siguientes sanciones administrativas:
- a) Amonestación escrita;

- b) Multas sucesivas hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios mínimos legales, al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución;
- c) Decomiso de productos u otra medida que impida su utilización;
- d) Suspensión de la licencia sanitaria de funcionamiento a que se refiere el presente Decreto, hasta por un (1) año;
- e) Cancelación de la licencia sanitaria a que se refiere el presente Decreto;
- f) Cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo.

PARAGRAFO. La sanción consistente en la suspensión o cancelación de una licencia sanitaria de funcionamiento, implica el cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio respectivo según el caso.

ART. 409. Las sanciones establecidas en el artículos anterior podrán ser impuestas por la autoridad sanitaria a la cual compete el otorgamiento de la correspondiente licencia sanitaria de funcionamiento.

ART. 410. Las sanciones administrativas que impongan las autoridades sanitarias no eximen a los infractores de la responsabilidad civil, penal o de otro orden a que haya lugar.

ART. 411. Las resoluciones mediante las cuales se impone una sanción, son susceptibles de los recursos de reposición y apelación a que haya lugar, de conformidad con el Decreto número 2733 de 1959.

- ART. 412. En las resoluciones mediante las cuales se impone una sanción, deberá indicarse, en la parte motiva, el número de la resolución del Ministerio de Salud mediante la cual se confiere la delegación correspondiente.
- ART. 413. Los recursos de reposición y apelación a que se refiere el presente Capítulo, se concederán de conformidad con el artículo 4o. de la Ley 45 de 1946, en el efecto devolutivo.
- ART. 414. El pago de las multas no exime al infractor de la ejecución de la obra, obras o medidas de carácter sanitario que hayan sido ordenadas por la autoridad sanitaria responsable del control.
- ART. 415. Las sumas recaudadas por concepto de las multas a que se refiere el presente Decreto, serán destinadas por la autoridad sanitaria correspondiente, a programas de fortalecimiento, promoción, educación, vigilancia y control que se consideren de conveniencia para la comunidad en materia de saneamiento.
- ART. 416. Cuando del incumplimiento de las disposiciones contenidas en el presente Decreto se deriven riesgos para la salud de las personas, deberá darse publicidad a tal hecho para prevenir a la comunidad.
- ART. 417. El Ministerio de Salud y los Servicios Seccionales de Salud según el caso, podrán conceder a los interesados plazos hasta por doce (12) meses, contados a partir de la fecha de vigencia del presente Decreto para que se ajusten al cumplimiento de los requisitos exigidos.

ART. 418. El presente Decreto rige a partir de la fecha de su expedición y deroga las disposiciones que le son contrarias.

Comuníquese, publíquese y cúmplase.

Dado en Bogotá, D.E., a 2 de agosto de 1982.

Decreto Número 2333 de 1982 (agosto 2)

Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 9a. de 1979, en cuanto a las condiciones sanitarias de las fábricas, depósitos y expendios de alimentos; de los alimentos; del transporte y la distribución de los mismos; y se dictan otras disposiciones.

El Presidente de la República de Colombia, en uso de las atribuciones que le confiere el numeral 3º del artículo 120 de la Constitución Política y la Ley 9a. de 1979,

DECRETA:

CAPITULO I

DISPOSICIONES GENERALES.

Campo de aplicación del Decreto

ART. 1º. Las disposiciones del presente Decreto se aplicarán:

- a) A todas las fábricas, depósitos y expendios de alimentos que funcionen en el territorio nacional;
- b) A los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen, envasen, vendan o importen, para ser destinados al consumo humano;
- c) A los alimentos que se exporten;
- d) A las actividades de manipulación, transporte y distribución de los alimentos y materias primas para alimentos;
- e) Al control e inspección que ejerzan las autoridades sanitarias sobre las fábricas, depósitos y expendios de alimentos;

sobre los alimentos y sobre las actividades de fabricación, envase, venta, importación, exportación, transporte y distribución de alimentos y materias primas para alimentos.

Definiciones

ART. 2°. Para efectos del presente Decreto se definen como:

1. Alimento. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia, lo mismo que las sustancias agregadas para mejorar las características organolépticas y la conservación de los alimentos.
2. Fábrica de alimentos. Todo establecimiento en el cual se realice una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.
3. Depósito de alimentos. Todo lugar destinado exclusivamente para el almacenamiento de alimentos o materias primas para consumo humano.
4. Expendio de alimentos. Todo lugar destinado a la venta de alimentos para consumo humano.
5. Equipo. El conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la producción, fabricación, elaboración, envase, fraccionamiento, distribución y expendio de alimentos y sus materias primas.

6. Proceso. Conjunto de etapas sucesivas a las cuales se somete la materia prima para alimentos para obtener un producto alimenticio.
7. Flujo. Movimiento secuencial de materias primas a través de sus diferentes etapas de proceso, con el fin de obtener el producto final deseado.
8. Sección. Parte de la fábrica de alimentos donde se lleva a cabo uno o más pasos de un flujo.
9. Area. Sector de una sección con determinadas características y funciones donde se realiza una parte específica de un flujo.
10. Materia prima. Sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria alimentaria para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en productos de consumo humano.
11. Producto terminado. Todo producto apto para el consumo humano, que se obtiene como resultado del procesamiento de materias primas.
12. Sección de materia prima. Es el conjunto de áreas donde se recibe, almacena y selecciona la materia prima que va a ser utilizada en un proceso.
13. Sección de proceso. Conjunto de áreas donde se elabora, transforma, procesa y envasa un alimento.
14. Sección de servicios. Es el conjunto de áreas destinadas a satisfacer las necesidades colectivas del personal de una fábrica de alimentos.

15. Producción de línea mecanizada. Proceso que se realiza desde el recibo de la materia prima hasta la obtención del producto alimenticio final, a través de equipos especiales en los cuales no interviene la manipulación.
16. Licencia sanitaria de funcionamiento. Documento que expide el Ministerio de Salud o la autoridad delegada al establecimiento en el que se autoriza manipular, producir, elaborar, envasar, almacenar y expender alimentos o bebidas no alcohólicas para el consumo humano bajo condiciones locativas y técnicas sanitarias que garantizan la inocuidad del producto.
17. Alimento alterado. Todo alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios por agentes físicos, químicos o biológicos.
18. Alimento adulterado. Todo alimento:
 - a) Al cual se le haya sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias;
 - b) Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas;
 - c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales, y
 - d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.
19. Alimento falsificado. Todo alimento que:
 - a) Se le designe o expendan con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;

- b) Su envase, rótulo o anuncio contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir a error respecto su composición intrínseca;
 - c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como éste, sin serlo.
20. Alimento perecedero. El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que por lo tanto exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.
21. Alimento de alto riesgo epidemiológico. El alimento perecedero que por deficiencias en su proceso, manipulación, conservación, transporte y expendio pueda ocasionar trastornos a la salud del consumidor.
22. Ingredientes primarios. Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que sustituido uno de los cuales, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.
23. Ingredientes secundarios. Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que sustituido uno de los cuales, puede cambiar las características del producto, pero el producto continúa siendo el mismo.
24. Manipulador de alimentos. Toda persona que trabaje, a cualquier título y aunque sea ocasionalmente, en un local, o establecimiento o en el comercio ambulante donde se produzcan, procesen,

almacenen, distribuyan, transporten o expendan alimentos o materias para alimentos;

25. Registro sanitario. Documento que expide el Ministerio de Salud o la autoridad delegada o una persona natural o jurídica, en el cual se le autoriza para fabricar, envasar, importar, vender alimentos que cumplan con las características de composición, y requisitos físico-químicos y bacteriológicos y que sean aptos para el consumo humano.
26. Certificado de aptitud sanitaria. Documento que expide el Ministerio de Salud a una persona natural o jurídica en el cual se le autoriza importar materias primas o alimentos a granel que cumplan con las características de composición y requisitos físico-químicos y bacteriológicos y que sean aptos para el consumo humano.
27. Certificado de inspección. Documento que expide la autoridad sanitaria competente para los alimentos o materias primas importadas o de exportación, una vez verificadas las características de composición y los requisitos físico-químicos y bacteriológicos para el consumo humano.
28. Embarque. Cantidad de materia prima o alimento que se transporte en cada vehículo de los diferentes medios de transporte, sea que como tal constituya un lote o cargamento o forme parte de otro.
29. Sustancias peligrosas. Toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso pueda generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad u otra afección

que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

Régimen legal

- ART. 3o. Las fábricas, depósitos y expendios de alimentos; los alimentos y materias primas utilizados por la industria alimenticia, para su fabricación, envase, venta, importación o exportación y las actividades de transporte y distribución de los mismos, deberán someterse a las reglamentaciones del presente Decreto y a las disposiciones reglamentaciones del presente Decreto y a las disposiciones reglamentarias que en desarrollo del mismo o con fundamento en la Ley 9a. de 1979 dicte el Ministerio de Salud.

PRIMERA PARTE

FABRICAS, DEPOSITOS Y EXPENDIOS DE ALIMENTOS

CAPITULO II

FABRICA DE ALIMENTOS

Generalidades Sobre Fábricas de Alimentos

Obligatoriedad de la licencia sanitaria de funcionamiento

- ART. 4o. Todas las fábricas, depósitos y expendios de alimentos, deberán tener licencia sanitaria de funcionamiento expedida por el Ministerio de Salud o la autoridad delegada, a partir de la vigencia del presente Decreto. En consecuencia, solamente podrán funcionar las fábricas, depósitos y expedios que tengan licencia sanitaria de funcionamiento vigente.

Parágrafo 1°. A las fábricas de alimentos que posean expendio al público en el mismo establecimiento, se les otorgará una sola licencia que comprenda tanto las actividades de producción como las de expendio público.

Parágrafo 2°. A las fábricas de alimentos que posean depósitos de alimentos en el mismo establecimiento, se les otorgará una sola licencia que comprenda tanto las actividades de producción como las de almacenamiento de éstos.

Régimen de los mataderos

ART. 5°. Los mataderos se considerarán como fábricas de alimentos y su funcionamiento obedecerá a lo establecido en las normas reglamentarias del Título V de la Ley 9a. de 1979 referente a mataderos.

Régimen de la leche

ART. 6°. La recolección, procesamiento, almacenamiento, transporte, envase, rotulación, expendio y demás aspectos relacionados con la leche, se regirán por los artículos 375 y siguientes de la Ley 9a. de 1979, el Decreto reglamentario 617 de 1981 y demás normas complementarias que los adicionen o reformen, salvo en los que se refiere en la clasificación de las fábricas.

Régimen de los productos cárnicos

ART. 7°. El procesamiento, empaque, rotulación, almacenamiento, transporte, expendio y demás aspectos relacionados con los productos cárnicos, se regirán por los artículos 364 y siguientes de la Ley 9a. de 1979, su reglamentación y demás normas complementarias que los adicionen o reformen.

Régimen de los productos de la pesca

- ART. 8º. El procesamiento, empaque, rotulación, almacenamiento, transporte, expendio y demás aspectos relacionados con los productos de la pesca, se registrarán por los artículos 370 y siguientes de la Ley 9a. de 1979, su reglamentación y demás normas complementarias que los adicionen o reformen.

Régimen de concesión de licencias sanitarias de funcionamiento

- ART. 9º. Para conceder licencia sanitaria de funcionamiento a fábricas, depósitos y expendios de alimentos se deberá cumplir con lo establecido en la Ley 9a. de 1979, en este Decreto y en las reglamentaciones establecidas de acuerdo con la especialidad de la fábrica, depósito o expendio de alimentos.

Excepciones al régimen

- ART. 10 . Los establecimientos que se dediquen al empaque en bolsas plásticas o de otro material, de productos alimenticios naturales, tales como granos, frutas, hortalizas o verduras, sin ser sometidas a ningún proceso de transformación, no están obligados a obtener licencia sanitaria de funcionamiento. Sin embargo, las autoridades sanitarias deberán ejercer el control sanitario, para este tipo de alimentos.

Licencia para procesar varios productos

- ART. 11 . Cuando en una fábrica de alimentos se lleve a cabo el proceso de dos o más productos alimenticios de diferente especialidad, de acuerdo con la codificación establecida por el Ministerio de Salud, se otorgará una licencia que comprenda todos los procesos

siempre y cuando las secciones funcionen separadas física y sanitariamente y cumplan con lo reglamentado para cada uno de los tipos de alimentos.

Autorización previa para otros productos diferentes

ART. 12'. Para realizar en una misma fábrica, depósito o expendio de alimentos actividades de producción, elaboración, transformación, fraccionamiento, conservación, almacenamiento, expendio y consumo de alimentos y de otros productos diferentes, el tratamiento de estos últimos requiere autorización previa del Ministerio de Salud o de la autoridad delegada al efecto.

Parágrafo. Las áreas destinadas a cada una de las actividades mencionadas en este artículo cumplirán con las normas señaladas para la actividad que en ella se realiza.

Participación previa de las autoridades para las autorizaciones de construcción

ART. 13 . Las dependencias de Planeación o entidades que hagan sus veces exigirán el visto bueno del Ministerio de Salud o su autoridad delegada, como requisito previo para autorizar la construcción, instalación o ampliación de fábricas, depósitos y expendios de alimentos.

Saneamiento de las fábricas de alimentos. Condiciones sanitarias

ART. 14 . Las fábricas de alimentos cumplirán las siguientes condiciones sanitarias:

a) Estarán ubicadas en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad debidamente protegidas del ambiente exterior,

mediante separación física; sus alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras, de estancamiento de aguas y su funcionamiento no deberá ocasionar molestias a la comunidad;

- b) Sus secciones estarán totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no podrán ser utilizadas como dormitorio;
- c) Contarán con suficiente abastecimiento de agua potable e instalaciones sanitarias adecuadas, convenientemente distribuidas para las necesidades de las diferentes áreas, conforme a la reglamentación del Título II de la Ley 9a. de 1979;
- d) Las edificaciones dispondrán de sistemas sanitarios adecuados, los cuales deberán ser aprobados oficialmente para la disposición de aguas servidas y excretas y, además, cumplirán con lo establecido en el Título I de la Ley 9a. de 1979 y su reglamentación;
- e) La disposición de residuos sólidos deberá cumplir con las normas legales establecidas en el Título I de la Ley 9a. de 1979 y su reglamentación;
- f) Las edificaciones deberán ser construidas a prueba de roedores e insectos y permanecer libres de éstos;
- g) Los pisos serán de material impermeable, lavable, no poroso ni absorbente y con una pendiente del 2% hacia el sifón o canal de desagüe;
- h) Las paredes y los muros se mantendrán limpios y en buen estado de conservación, serán de acabado liso, de material lavable, impermeable, no poroso, no absorbente y pintados de

color claro. Cuando el proceso lo requiera, las paredes estarán recubiertas con baldosín de porcelana, cerámica vitrificada u otro material similar de fácil lavado y desinfección hasta una altura mínima de 2 metros;

- i) Las uniones de encuentro de las paredes con el piso y de éstas entre sí deberán ser redondeadas;
- j) Los cielos rasos serán de material de fácil aseo, estarán pintados de colores claros y se mantendrán limpios y en buen estado de conservación;
- k) La sección de proceso deberá poseer cielo raso;
- l) Tener servicios sanitarios para empleados, separados por sexo. Estos servicios estarán completamente aislados de las diferentes secciones de la fábrica y poseerán como mínimo los siguientes artefactos:
 - Un inodoro por cada 30 empleados hombres
 - Un inodoro por cada 20 empleadas mujeres
 - Un orinal por cada 30 empleados hombres
 - Un lavamanos por cada 30 empleados hombres y mujeres.
 - Una ducha por cada 20 empleados hombres y mujeres. Los servicios sanitarios se conservarán permanentemente limpios, se proveerán de papel higiénico, de abundante jabón líquido en sus correspondientes dispensadores automáticos y de un sistema adecuado para el secado de manos con el fin de evitar en lo posible contaminaciones.

Vestideros y casilleros en las fábricas

- ART. 15 . Toda fábrica de alimentos deberá tener una sala de vestideros la cual se habilitará contigua o anexa a los servicios sanitarios, tanto para hombres como para mujeres, y estará provista de suficientes casilleros individuales, de acuerdo con el número de operarios y empleados. El espacio mínimo para determinar estas áreas será de un metro cuadrado por persona.

Unidades sanitarias de los establecimientos de consumo

- ART. 16 . Los establecimientos en los cuales se presten servicios para consumo de alimentos se dotarán de unidades sanitarias, separadas para cada sexo.

Condiciones de iluminación

- ART. 17 . Las fábricas de alimentos tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural y artificial, la cual se obtendrá por medio de ventanas o claraboyas y lámparas convenientemente distribuidas. Además, cumplirán la reglamentación del Título III de la Ley 9a. de 1979 sobre Salud Ocupacional.

Condiciones de ventilación

- ART. 18 . Las fábricas de alimentos poseerán sistemas de ventilación directa o indirecta, de acuerdo con la reglamentación del Título III de la Ley 9a. de 1979, sobre Salud Ocupacional.

Tuberías

- ART. 19 . En las fábricas de alimentos las tuberías elevadas se colocarán de manera que no pasen sobre las líneas de procesamiento,

salvo en los casos en que por razones tecnológicas no exista peligro de contaminación para alimentos o bebidas. Las tuberías se distinguirán de acuerdo con lo establecido en la reglamentación del Título IV de la Ley 9a. de 1979.

Prohibiciones en las fábricas de alimentos

ART. 20 . En las fábricas de alimentos se prohíbe:

- a) El almacenamiento de sustancias peligrosas dentro de las secciones de una fábrica de alimentos;
- b) La presencia de animales en las diferentes secciones de la fábrica.

Conservación en frío

ART. 21 . Las fábricas de alimentos en las cuales se produzca, elabore, transformen, fraccionen, conserven o almacenen alimentos que requieran conservación en frío, deberán poseer los equipos adecuados y de capacidad suficiente, conforme a las reglamentaciones específicas vigentes.

Registro de control de calidad

ART. 22 . Las fábricas de alimentos deberán llevar un registro de control de calidad establecido conforme a lo que determine el Ministerio de Salud.

Las autoridades sanitarias tendrán acceso a los registros de control de calidad, que deben llevar las fábricas de alimentos.

Estructura mínima para efectos sanitarios

ART. 23. Las fábricas de alimentos para efectos sanitarios tendrán las siguientes secciones:

- De materia prima.
- De proceso.
- De servicios.

Cada una de estas secciones cumplirá con los requisitos sanitarios exigidos en el presente Decreto; siempre deberán conservarse en óptimas condiciones de aseo, y no podrán utilizarse para propósitos distintos de los de su función propia.

Requisitos sanitarios de la sección de materia prima.

ART. 24. La sección de materia prima de las fábricas de alimentos deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- a) El descargue de la materia prima deberá realizarse en condiciones sanitarias que eviten el deterioro y la contaminación de la misma;
- b) Las estibas empleadas para almacenar materia prima tendrán una altura mínima de 0.15 metros;
- c) El almacenamiento de materias primas utilizadas en la elaboración de un alimento deberá hacerse bajo óptimas condiciones sanitarias y de conservación;
- d) Poseer termómetro e higrómetro, cuando las características de la materia prima requieran condiciones especiales de almacenamiento.

Requisitos sanitarios en la sección de procesos

ART. 25'. La sección de proceso deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Los diferentes pasos dentro del proceso deberán realizarse en óptimas condiciones sanitarias y de limpieza, y en tal forma que su flujo sea secuencial, evitando toda contaminación;
- b) Las operaciones de elaboración y envasado del producto se efectuarán sincronizadamente, de acuerdo con la capacidad de producción, evitando así amontonamiento y alteraciones;
- c) Los materiales empleados para envase de alimentos deberán almacenarse y utilizarse en condiciones higiénicas, en tal forma que no alteren la calidad del producto terminado y se acogerán a la reglamentación que para tal fin establezca el Ministerio de Salud;
- d) Cuando el envase sea reutilizable deberán existir áreas de almacenamiento de material sucio, de material limpio, de lavado y de esterilización;
- e) El almacenamiento del producto terminado deberá hacerse en óptimas condiciones sanitarias y de conservación, de acuerdo con las exigencias de cada producto. Cuando se trate de productos que se conserven empleando bajas temperaturas, se almacenarán teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación de aire que requiera cada alimento. Una vez descongelado el producto no se permitirá su recongelación ni su refrigeración;

- f) El área de entrega del producto terminado solo se utilizará para tal fin; deberá permanecer en las mejores condiciones sanitarias, de manera que facilite las labores de entrega y cargue del mismo, sin que presente cruces con la entrada de la materia prima;
- g) Los productos devueltos por defectos de elaboración, conservación, expiración de la fecha de vencimiento o alterados, no podrán ser sometidos a procesos de reempaque, de reelaboración, corrección o reesterilización bajo ninguna justificación.

Prohibiciones sanitarias en la sección de proceso

ART. 26 . En las fábricas de alimentos, se prohíbe la entrada a la sección de proceso a personas desprovistas de elementos de protección adecuadas y la presencia de personas ajenas al proceso, para evitar la contaminación.

Requisitos sanitarios de la sección de servicios

ART. 27 . La sección de servicios de las fábricas de alimentos permanecerá en buenas condiciones de mantenimiento y de aseo. Sus áreas de vestideros y servicios sanitarios funcionarán completamente separadas de las secciones de proceso y de materia prima.

Equipos para el Proceso de Alimentos

Requisitos sanitarios mínimos de los equipos

ART. 28 . Los equipos utilizados en las fábricas de alimentos, cumplirán con los siguientes requisitos sanitarios mínimos:

- a) Permanecer en buen estado de funcionamiento;
- b) Tener superficies atóxicas, inalterables y lisas;
- c) Estar diseñados de manera que permitan un rápido desmontaje o fácil acceso para su inspección y limpieza;
- d) Mantenerse permanentemente protegidos contra cualquier tipo de contaminación. Para tal efecto, se habilitarán los muebles que sean necesarios en cada sección para guardar las partes del equipo que requieran protección;
- e) Las cubiertas de mesas y mesones serán lisas, con bordes redondeados, de material impermeable, inalterable, inoxidable; fáciles de asear o remover y rematados por la cara inferior de la mesa;
- f) Las conexiones y los mecanismos que requieran lubricación estarán constituidos de manera que el lubricante no entre en contacto con los alimentos o bebidas ni con las superficies que estén en contacto con éstos;
- g) La limpieza, lavado y desinfección de equipos y utensilios que tengan contacto con los alimentos se harán en forma tal y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso.

Parágrafo. El uso de lubricantes, utensilios, equipos y productos de limpieza, lavado y desinfección, se ajustará a las normas que para el efecto establezca el Ministerio de Salud.

Sala de máquinas

- ART. 29 . Cuando una fábrica de alimentos posea sala de máquinas, ésta se ubicará lo suficientemente alejada de las diferentes secciones de la misma para evitar contaminación de los alimentos o materias primas.

Personal para manipulación de alimentos

Carné sanitario para manipulación de alimentos

- ART. 30 . Los manipuladores de alimentos deberán poseer un carné expedido por las autoridades sanitarias del nivel seccional o la autoridad delegada. Esta obligación se hace extensiva a los propietarios o administradores que intervengan directamente en el proceso, cualquiera que sea la actividad desarrollada dentro del mismo.

Para la expedición del carné los interesados deberán allegar examen médico general en el que conste la ausencia de afecciones cutáneas y de enfermedades infectocontagiosas.

Parágrafo. El personal de las fábricas de alimentos con licencia sanitaria de funcionamiento, clase I y II cumplirá con los exámenes específicos, de acuerdo con lo reglamentado para cada grupo de alimentos.

Educación sanitaria para manipuladores

- ART. 31 . Para adquirir el carné de manipulador de alimentos, el interesado presentará, además de los requisitos del artículo anterior, certificado de asistencia a cursillos de educación sanitaria expedido por las autoridades de salud.

Exámenes complementarios

ART. 32 El Ministerio de Salud o sus organismos delegados podrán exigir los exámenes complementarios que consideren necesarios, de acuerdo con el riesgo epidemiológico de los alimentos o materias primas.

La autoridad sanitaria podrá exigir que el personal se someta a exámenes médicos cuando las condiciones sanitarias lo requieran.

Validez del carné de manipulación

ART. 33 El carné de manipulador tendrá validez de un (1) año y, con lleno de los requisitos señalados en el presente Capítulo, podrá ser renovado por un período igual.

Normas sanitarias para el personal manipulador de alimentos

ART. 34 El personal que manipula alimentos cumplirá las siguientes normas sanitarias:

- a) Toda persona debe estar dotada como mínimo de overol o delantal, botas y gorro de color claro. Estos elementos se mantendrán en perfectas condiciones de conservación y aseo;
- b) Es obligatorio el lavado de las manos con agua y jabón, cuando se haga uso del sanitario y cada vez que sea necesario para cumplir con prácticas higiénicas;

Los responsables del establecimiento harán conocer esta obligación al personal mediante avisos alusivos a la educación sanitaria, ubicados en sitios visibles de las diferentes secciones de la fábrica;

- c) No se permitirá comer, fumar ni escupir en las áreas relacionadas con el proceso, empaque y almacenamiento de productos alimenticios;
- d) No se permite el uso de anillos, pulseras o esmaltes en las uñas, al personal que se encuentre realizando actividades de manipulación dentro de la sección de proceso;
- e) El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa, deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

Clasificación de las Fábricas de Alimentos

Clasificación sanitaria de las fábricas de alimentos

ART. 35 Las fábricas de alimentos para efectos sanitarios se clasificarán de acuerdo con el riesgo epidemiológico de los alimentos que procesen, manipulen, fraccionen, produzcan o transformen en:

- a) Fábricas de alimentos de alto riesgo epidemiológico;
- b) Fábricas de alimentos de bajo riesgo epidemiológico.

Fábricas de alimentos de alto riesgo epidemiológico

ART. 36 Se considerarán fábricas de alimentos de alto riesgo epidemiológico aquellas que procesen los siguientes grupos de alimentos:

- 01 Carne, productos cárnicos y sus preparados.
- 02 Leche y sus derivados.
- 03 Mataderos.
- 04 Productos de la pesca.

- 05 Conservas de origen animal y vegetal.
- 06 Productos deshidratados de origen animal.
- 07 Productos a base de huevo.
- 08 Otros productos,

Los digitos que anteceden a cada grupo de alimentos, constituyen el código que utilizará la autoridad sanitaria para determinar la nomenclatura de las licencias sanitarias de funcionamiento.

Clases de licencia sanitaria para fábricas de alto riesgo epidemiológico

- ART. 37'. Las licencias sanitarias de funcionamiento que se expidan a las fábricas de alimentos de alto riesgo epidemiológico serán clase I o clase II.

Fábricas de alimentos de bajo riesgo epidemiológico

- ART. 38'. Para efectos del presente Decreto se considerarán como fábricas de alimentos de bajo riesgo epidemiológico aquellas que procesen los siguientes grupos de alimentos:

- 09 Helados no lácteos, refrescos en polvo, gelatinas y cremas no lácteas.
- 10 Cereales y sus preparados.
- 11 Productos de panadería.
- 12 Pulpa de frutas y sus preparados.
- 13 Productos deshidratados de origen vegetal.
- 14 Harinas de origen vegetal
- 15 Café, té, cacao, aromáticas
- 16 Azúcar y sus preparados.
- 17 Especias, salsas, aderezos y vinagres.

18. Grasas y aceites.
19. Bebidas no alcohólicas.
20. Pastas alimenticias.
21. Preparados varios.
22. Aditivos alimenticios.
23. Vegetales preparados.

Los dígitos que anteceden a cada grupo de alimentos constituyen el código que utilizará la autoridad sanitaria para determinar la nomenclatura de las licencias sanitarias de funcionamiento.

Clases de licencias sanitarias para fábrica de bajo riesgo epidemiológico

- ART. 39. Las licencias sanitarias de funcionamiento que se expidan a las fábricas de alimentos de bajo riesgo, podrán ser clase I, II o III.

Licencias para fábricas de alimentos de alto y bajo riesgo epidemiológico

- ART. 40. Cuando en una fábrica de alimentos se produzcan, manipulen, transformen, elaboren, fraccionen alimentos de alto y bajo riesgo epidemiológico será considerada como fábrica de alimentos de alto riesgo para efectos de su clasificación sanitaria.

Parágrafo. Cuando se trate de alimentos cuyas características no permitan clasificarlos dentro de las codificaciones establecidas en este Decreto, se considerarán que forman parte del grupo 08 y por tanto, las fábricas que los produzcan se clasificarán como de alto riesgo epidemiológico para efecto de la expedición de la licencia sanitaria de funcionamiento.

CAPITULO III

LICENCIA SANITARIA DE FUNCIONAMIENTO

Clases de licencias sanitarias de funcionamiento

- ART. 41. Para efectos del presente Decreto, establécense las licencias sanitarias de funcionamiento clase I, II y III de acuerdo con las disposiciones locativas, técnicas y de dotación de las fábricas.

Licencias Sanitarias de Funcionamiento Clase I

Competencia para expedir la licencia sanitaria de funcionamientoClase I.

- ART. 42. Las licencias sanitarias de funcionamiento clase I que se concedan a las fábricas de alimentos de alto riesgo epidemiológico, serán expedidas por el Ministerio de Salud.

Las licencias sanitarias de funcionamiento clase I que se concedan a las fábricas de alimentos de bajo riesgo epidemiológico serán expedidas por el Ministerio de Salud o su autoridad delegada, mediante resolución motivada.

El Ministerio de Salud podrá delegar en los servicios seccionales de salud la expedición de las licencias sanitarias de funcionamiento clase I que se concedan a las fábricas de alimentos de bajo riesgo epidemiológico.

Características de la licencia sanitaria de funcionamientoClase I.

- ART. 43. La licencia sanitaria de funcionamiento clase I concedida a una fábrica de alimentos permitirá elaboración de productos alimenticios para su distribución en todo el territorio nacional y para su exportación.

Vigencia de la licencia sanitaria clase I

ART. 44 . Las licencias sanitarias de funcionamiento clase I tendrán una vigencia de cinco (5) años, contados a partir de la fecha de ejecutoria de la providencia que las concede.

Requisitos específicos de una fábrica de alimentos para obtener licencia sanitaria de funcionamiento clase I

ART. 45 . Para que una fábrica de alimentos pueda obtener licencia sanitaria de funcionamiento clase I, reunirá, además de los requisitos generales establecidos en el presente Decreto, los siguientes requisitos específicos:

- a) Las secciones de materia prima, proceso y servicios, estarán definidas y separadas física y sanitariamente;

Se entenderá por separación física y sanitaria de las secciones aquella lograda con salones diferentes y comunicados entre sí mediante puertas con cierre automático o de vaivén;

- b) La sección de materia prima deberá estar conformada por las siguientes áreas:

-De recibo.
-De almacenamiento.
-De selección.

- c) La sección de proceso deberá estar conformada por las siguientes áreas:

-De proceso en sí.

- De envasado del producto final.
- De almacenamiento de empaques, envases y envolturas.
- De almacenamiento del producto terminado.
- De laboratorio.
- De entrega y cargue del producto terminado;

d) La sección de servicios deberá estar conformada por las siguientes áreas:

- De lavado de utensilios y elementos de trabajo.
- De vestideros.
- De servicios sanitarios.

e) Las fábricas de alimentos de alto riesgo epidemiológico que distribuyan sus productos a nivel nacional o lo exporten deberán tener laboratorio propio, aprobado por el control físico-químico y microbiológico de sus productos;

f) Las fábricas de alimentos de bajo riesgo epidemiológico deberán contratar los servicios de control de calidad por parte de un laboratorio aprobado por el Ministerio de Salud o autoridad delegada;

g) Los procesos que lleven a cabo en las fábricas de alimentos que distribuyan sus productos a nivel nacional o los exporten, se realizarán en línea de producto mecanizado o mediante la utilización de equipos apropiados con la mínima intervención manual hasta la obtención del producto final;

h) Las fábricas de alimentos clase I contarán con los servicios de tiempo completo de profesionales con título universitario

en las áreas de producción y control de calidad cuya capacitación sea afin con la naturaleza del proceso bajo su dirección.

Fábricas con expendio al público o depósito

- ART. 46. Cuando en una fábrica de alimentos funciones expendio al público, el local destinado a éste, estará separado física y sanitariamente de las secciones de la fábrica y contará con la dotación de los equipos necesarios para garantizar las condiciones sanitarias.

Quando en una fábrica de alimentos funcione un depósito de alimentos, diferentes a los elaborados con ella, esto estará separado física y sanitariamente de las secciones de la fábrica y deberá reunir los requisitos sanitarios, para los depósitos, establecidos en el presente Decreto.

Licencias Sanitarias de Funcionamiento Clase II

Competencia para expedir licencia sanitaria de funcionamiento clase II

- ART. 47. La licencia sanitaria de funcionamiento clase II, será expedida por el Jefe del Servicio de Salud del Departamento, Intendencia, Comisaría o en el Distrito Especial donde está ubicada la fábrica.

Características de la licencia sanitaria de funcionamiento clase II

- ART. 48. La licencia sanitaria de funcionamiento clase II concedida a una fábrica de alimentos, permitirá la elaboración de productos alimenticios para su distribución en el departamento o entidad territorial donde esté ubicada la fábrica.

Vigencia de la licencia sanitaria de funcionamiento clase II

ART. 49. La licencia sanitaria de funcionamiento clase II, tendrá una vigencia de cuatro (4) años, contados a partir de la fecha de la ejecutoria de la providencia que la concede.

Requisitos específicos de una fábrica de alimentos para obtener licencia sanitaria de funcionamiento clase II

ART. 50. Para que una fábrica de alimentos pueda obtener licencia sanitaria de funcionamiento clase II debe reunir, además de los requisitos generales establecidos en el presente Decreto, los siguientes requisitos específicos:

- a) Las secciones de materia prima y proceso de la sección de servicios estarán definidos y separadas física y sanitariamente;
- b) Las secciones de materia prima y proceso estarán definidas y separadas técnica y sanitariamente.

Se entenderá por separación técnica aquella lograda mediante el uso de materiales sanitariamente aceptables con una altura mínima de 2 metros o por medio de un espacio libre lo suficientemente amplio que permita una delimitación clara de las secciones;

- c) La sección de proceso estará conformada por las siguientes áreas:

- De proceso en sí.
- De envasado del producto final.
- De almacenamiento de empaques, envases y envolturas.

- De almacenamiento del producto terminado.
- De entrega y cargue del producto terminado.

d) La sección de servicios estará conformada por las siguientes áreas:

- De lavado de utensilios y elementos de trabajo.
- De vestideros.
- De servicios sanitarios.

e) Los procesos deben realizarse utilizando tecnología y equipos apropiados que eviten al máximo la manipulación desde la materia prima hasta la obtención del producto final;

f) Las fábricas de alimentos de alto riesgo epidemiológico cuyos productos se distribuyen a nivel departamental, deberán tener laboratorio aprobado para el control de calidad o, en su defecto, deberán contratar los servicios de laboratorio inscrito en el Ministerio de Salud o su autoridad delegada.

Trámite de la licencia sanitaria de funcionamiento clases I o II

Documentación

ART. 51. Para la tramitación de una licencia sanitaria de funcionamiento clases I o II, el peticionario deberá presentar los siguientes documentos:

a) Solicitud por duplicado dirigida al Ministerio de Salud, para la clase I, presentada ante la Dirección de Saneamiento

Ambiental del Ministerio de Salud o ante la División de Saneamiento Ambiental del Servicio Seccional de Salud respectivo.

Para la clase II deberá presentarse la solicitud ante la División de Saneamiento Ambiental del Servicio Seccional de Salud respectivo.

La solicitud deberá contener lo siguiente:

- Nombre o razón social de la fábrica.
- Dirección de la fábrica.
- Nombre y apellidos completos del propietario, del representante legal o apoderado.
- Número del documento de identificación y dirección del propietario, representante legal o apoderado.
- Nombre de los productos que se van a elaborar.
- Descripción de la industria en cuanto al área total, ubicación, área de trabajo y características de construcción.

b) Planos elaborados a escala 1:50 los cuales deberán contener los siguientes aspectos:

- Planta de distribución, indicando la utilización de todas las áreas, esquematizando la ubicación de la maquinaria, indicando el flujo general del proceso.
- Instalaciones de agua potable con sus diámetros, tanques de almacenamiento y sistemas de tratamiento utilizados.
- Red de instalaciones sanitarias con su conexión a cada aparato sanitario, diámetros, pendientes, tuberías de ventilación, cajas y bajantes de aguas lluvias.

- Sistema especial de tratamiento de aguas negras o industriales en el cual debe figurar el sitio de desague final o, en su defecto, certificado de vertimientos de aguas residuales expedido por la entidad responsable del control.
- Las edificaciones que requieran certificados de contaminación atmosférica lo presentarán adicionalmente de acuerdo a lo establecido en el Decreto número 3 de enero 11 de 1982.

Los planos presentados deberán estar respaldados con el nombre, firma y matrícula del arquitecto o ingeniero inscrito.

- c) Descripción de los equipos y maquinarias, detallando su diseño, construcción, instalación, tipo de material, facilidades de aseo y estado actual;
- d) Descripción de los procesos de elaboración para cada producto, sistema de envase y sellado, tipo de material de envase o envoltura, clase y procedencia de la materia prima, volumen de producción mensual y sitios de mercadeo de los productos;
- e) Especificar el número de empleados por sexo:
 - Personal administrativo.
 - Técnico.
 - Operarios.

Detallar los uniformes del personal de operarios y la entidad responsable de las prestaciones médicas;

- f) Certificado de uso del suelo expedido por la Oficina de Planeación, departamental o municipal, en el cual se autorice su ubicación;

- g) Certificado actualizado de la constitución y representación legal de la sociedad, si fuere el caso, o el registro mercantil cuando se trate de una persona natural, expedido por la Cámara de Comercio.

Parágrafo. El Ministerio de Salud y los Servicios Seccionales de Salud podrán, cuando lo consideren conveniente, solicitar copias adicionales necesarias de la documentación a que hace referencia el presente artículo.

Visita de inspección

- ART. 52. La autoridad sanitaria competente practicará visita de inspección al establecimiento correspondiente con el objeto de constatar si las condiciones técnico-sanitarias, de higiene y dotación están de acuerdo con la solicitud presentada y el proceso garantiza las condiciones sanitarias de los productos alimenticios.

Con fundamento en lo observado en la visita de inspección el funcionario levantará un acta en la cual se hará constar, además de las condiciones técnicas, sanitarias encontradas, las recomendaciones sanitarias y los plazos correspondientes, si fuera el caso, así como el concepto favorable o desfavorable para la expedición de la licencia sanitaria de funcionamiento.

Las actas deberán ser firmadas por el funcionario que practica la visita y por el responsable o representante legal del establecimiento.

Información complementaria o declaración de abandono

- ART. 53. Una vez recibida la documentación para trámite de licencia sanitaria de funcionamiento clase I o II, podrá concederse un plazo

de cuarenta y cinco (45) días calendario, para aquellas fábricas que, previo estudio de la documentación presentada, requieran aclarar la información para continuar con el trámite de la licencia.

Vencido el plazo definido en el presente artículo, sin que se allegue la documentación solicitada para expedir la licencia sanitaria, la autoridad competente declarará, mediante resolución motivada, abandonada la solicitud de licencia y solo diez (10) días después podrá hacerse nueva solicitud.

Nomenclatura

ART. 54 . Establécese la siguiente nomenclatura para identificar las licencias sanitarias de funcionamiento, clases I y II que se expidan en los términos del presente Decreto:

- Primero, se anotarán las letras en mayúsculas LSF.
- Segundo, se anotará el número, en romano, I o II, de acuerdo a la clase de licencia.
- Tercero, las letras mayúsculas con las cuales se distingue al departamento, intendencia, comisaría o el Distrito Especial, en donde está ubicada la fábrica, según codificación que determine el Ministerio de Salud.
- Cuarto, el código que se le asigna a la fábrica de acuerdo con el grupo de alimentos que se ampara en la licencia, según lo establecido en el presente Decreto.
- Quinto, el número con el cual la autoridad sanitaria identificará a la fábrica, y
- Sexto, los últimos dos dígitos del año en que se concedió la licencia sanitaria de funcionamiento por primera vez.

Otorgamiento de la licencia sanitaria clase I

ART. 55 . Las licencias sanitarias de funcionamiento clase I que concede el Ministerio de Salud o el Servicio de Salud delegado para fábricas de alimentos, se otorgarán o negarán mediante resolución motivada y contra ellas solo procederá el recurso de reposición en los términos del Decreto 2733 de 1959, cuando el acto administrativo sea proferido por el Ministerio de Salud; surtido el cual se entenderá agotada la vía gubernativa; pero, cuando la resolución sea expedida por el Servicio Seccional de Salud procederán los recursos de reposición ante el funcionario que expidió el acto y el de apelación ante el Ministerio de Salud.

Otorgamiento de la licencia sanitaria clase II

ART. 56. Las licencias sanitarias de funcionamiento clase II que concedan los Servicios Seccionales de Salud a fábricas de alimentos que funcionen dentro de su respectiva jurisdicción se otorgarán o negarán mediante resolución motivada contra la cual proceden los recursos de reposición y apelación, en los términos del Decreto 2733 de 1959.

El recurso de reposición se surtirá ante el funcionario que emitió la providencia y el de apelación ante el Ministerio de Salud.

Licencias Sanitarias de Funcionamiento Clase III

Otorgamiento de la licencia sanitaria clase III

ART. 57 . Las licencias sanitarias de funcionamiento clase III que concedan los Servicios Seccionales de Salud o las autoridades delegadas en los municipios a las fábricas de alimentos, se otorgarán

o negarán mediante resolución motivada contra la cual proceden los recursos de reposición y de apelación en los términos del Decreto 2733 de 1959.

El recurso de reposición se surtirá ante la autoridad que expida el acto administrativo en el cual se otorgue o niegue la licencia y el de apelación ante el respectivo Servicio Seccional de Salud.

Competencia para expedir licencia sanitaria de funcionamiento
clase III

- ART. 58. La licencia sanitaria de funcionamiento clase III será expedida por los Servicios Seccionales de Salud o la autoridad delegada en el sitio de ubicación de la fábrica.

Características de la licencia sanitaria de funcionamiento
clase III

- ART. 59. La licencia sanitaria de funcionamiento clase III, concedida a una fábrica de alimentos, permitirá la elaboración de productos alimenticios para su distribución en el municipio en el cual está ubicada la fábrica.

Parágrafo. En los casos de Bogotá, Medellín, Cali y Barranquilla y otras ciudades que estén organizadas administrativamente como Distrito Especial, áreas metropolitanas y similares, la licencia sanitaria de funcionamiento clase III, expedida por cualquiera de los municipios o el Distrito Especial, comprenderá el territorio constituido por la respectiva organización, salvo acuerdo diferente entre las entidades interesadas.

Vigencia de la licencia sanitaria de funcionamiento clase III

ART. 60. La licencia sanitaria de funcionamiento clase III tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de ejecutoria de la providencia que la concede.

Requisitos específicos de una fábrica de alimentos con licencia sanitaria de funcionamiento clase III

ART. 61. Para que una fábrica de alimentos pueda obtener licencia sanitaria de funcionamiento clase III deberá reunir, además de los requisitos generales establecidos en el presente Decreto, los siguientes requisitos específicos:

- a) La sección de servicios estará separada física y sanitariamente de las secciones de materia prima y proceso;
- b) Los procesos podrán realizarse en forma manual, evitando al máximo la contaminación en las diferentes etapas de producción hasta la obtención del producto final.

Régimen de los restaurantes

ART. 62. Los restaurantes y establecimientos similares en los cuales se procesen, expendan y consuman alimentos deberán tener licencia sanitaria de funcionamiento clase III, en los términos de éste Decreto.

Trámite de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento Clase III

Documentación

ART. 63. Para tramitar una licencia sanitaria de funcionamiento clase III, el petionario deberá presentar los siguientes documentos:

- a) Solicitud por escrito dirigida a la autoridad local de salud;
- b) Descripción detallada de los procesos de elaboración de cada producto, indicando las materias primas;
- c) Relación del personal y la certificación de sus condiciones sanitarias;
- d) Certificado actualizado de Cámara de Comercio o, en su defecto, otro documento que pruebe la existencia legal del establecimiento;
- e) Plano a mano alzada de la fábrica.

Visita de inspección

ART. 64. La autoridad sanitaria competente practicará una visita de inspección al establecimiento correspondiente con el objeto de contratar si las condiciones tecnicosanitarias, de higiene y dotación están de acuerdo con la solicitud presentada y el proceso garantiza las condiciones sanitarias de los productos alimenticios.

Con fundamento en lo observado en la visita de inspección el funcionario levantará un acta en la cual se hará constar, además de las condiciones técnicas y sanitarias encontradas, las recomendaciones sanitarias y los plazos correspondientes, si fuere el caso, así como el concepto favorable o desfavorable para la expedición de la licencia sanitaria de funcionamiento.

Las actas deberán ser firmadas por el funcionario que practica la visita y por el responsable o representante legal del establecimiento.

Nomenclatura para la licencia sanitaria de funcionamiento Clase III

- ART. 65. Establécese la siguiente nomenclatura para identificar las licencias sanitarias de funcionamiento clase III que se expidan en los términos del presente Decreto:

Primero, se anotarán las letras en mayúsculas LSF, seguido el número III, en roma, luego el número con el cual la autoridad sanitaria identifique a la fábrica y, a continuación, de los dos últimos dígitos del año en que se conceda la licencia sanitaria de funcionamiento por primera vez.

Renovación de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento

Obligación de renovar la licencia sanitaria de funcionamiento

- ART. 66. La renovación de la licencia sanitaria de funcionamiento concedida a una fábrica de alimentos deberá obtenerse cuando se desea continuar funcionando al término de la vigencia de la licencia.

Plazo para la renovación de la licencia sanitaria de funcionamiento clase I.

- ART. 67. Para obtener la renovación de la licencia sanitaria de funcionamiento clase I, el representante legal del establecimiento deberá solicitarla al Ministerio de Salud o al Servicio Seccional de Salud que haya expedido la licencia por delegación, mínimo seis (6) meses antes del vencimiento de la licencia.

Plazo para la renovación de la licencia sanitaria de funcionamiento clase II

ART. 68. Para obtener la renovación de la licencia sanitaria de funcionamiento clase II, el representante legal del establecimiento deberá solicitarla a la Jefatura del Servicio Seccional de Salud, mínimo tres (3) meses antes del vencimiento de la licencia.

Documentación

ART. 69. Toda solicitud de renovación de licencia sanitaria de funcionamiento clase I o II deberá ir acompañada de:

- a) Planos, cuando se hayan realizado modificaciones o ampliaciones a la estructura física de la fábrica, los cuales deberán cumplir con lo establecido en el presente Decreto;
- b) Certificado actualizado sobre la constitución y representación legal del establecimiento, expedido por la Cámara de Comercio;
- c) Descripción de procesos, cuando se vayan a elaborar nuevos productos;
- d) Certificado de vertimiento de aguas residuales expedido por el Ministerio de Salud o entidad competente.

Visita de inspección

ART. 70. La autoridad sanitaria practicará una visita de inspección al establecimiento correspondiente, con el objeto de constatar si las condiciones técnico-sanitarias de higiene y dotación están

de acuerdo con la solicitud presentada y el proceso garantiza las condiciones sanitarias de los productos alimenticios.

Con fundamento en lo observado en la visita de inspección el funcionario levantará un acta en la cual se hará constar, además de las condiciones técnicas y sanitarias encontradas, las recomendaciones sanitarias y los plazos correspondientes, si fuere el caso, así como el concepto favorable o desfavorable para la expedición de la licencia sanitaria de funcionamiento.

Las actas deberán ser firmadas por el funcionario que practica la visita y por el responsable o representante legal del establecimiento.

Plazo para solicitar licencia sanitaria de funcionamiento
clase III

ART. 71 . Para obtener la renovación de la licencia sanitaria de funcionamiento clase III, el interesado deberá solicitarla al Servicio Seccional de Salud o a la autoridad delegada mínimo un mes antes del vencimiento de la licencia.

Visita de inspección

ART 72 . La autoridad sanitaria practicará una visita de inspección al establecimiento correspondiente, con el objeto de constatar si las condiciones técnicas sanitarias, de higiene y dotación están de acuerdo con la solicitud presentada y el proceso garantiza las condiciones sanitarias de los productos alimenticios.

Con fundamento en lo observado en la visita de inspección el funcionario levantará un acta en la cual se hará constar, además de las condiciones técnicas y sanitarias encontradas, las

recomendaciones sanitarias y los plazos correspondientes, si fuere el caso, así como el concepto favorable o desfavorable para la expedición de la licencia sanitaria de funcionamiento.

Las actas deberán ser firmadas por el funcionario que practica la visita y por el responsable o representante legal del establecimiento.

Nomenclatura

- ART. 73. Las fábricas de alimentos conservarán con la renovación la misma nomenclatura de la licencia sanitaria de funcionamiento inicialmente concedida.

Pérdida del derecho de renovación

- ART. 74. El interesado perderá el derecho a la renovación de la licencia sanitaria de funcionamiento, cuando no obtenga el concepto favorable antes del vencimiento de la licencia.

Ampliación de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento

Necesidad de ampliación de la licencia sanitaria de funcionamiento

- ART. 75. El representante legal de una fábrica de alimentos deberá solicitar modificación o ampliación de la licencia sanitaria de funcionamiento a la autoridad sanitaria que la expidió, cuando vaya a efectuar modificaciones que puedan cambiar las condiciones sanitarias del establecimiento o a elaborar, fraccionar, envasar, o producir nuevos productos alimenticios.

Documentación

- ART. 76 . La solicitud de modificación o ampliación de la licencia sanitaria de funcionamiento irá acompañada de:
- a) Descripción de las modificaciones del proceso de producción
 - b) Volumen de producción mensual;
 - c) Equipo utilizado;
 - d) Número de operarios;
 - e) Planos, si fuere necesario modificar o ampliar la fábrica.

Visita de inspección

- ART. 77 . La visita sanitaria de inspección para la modificación o ampliación de las licencias sanitarias de funcionamiento se practicará por las autoridades competentes en las mismas condiciones que para la concesión de las licencias.

Nomenclatura y vigencia

- ART. 78 . Las licencias sanitarias de ampliación o modificación de fábricas de alimentos conservarán la misma nomenclatura y vigencia de la licencia concedida inicialmente.

Cancelación de las licencias sanitarias de funcionamiento o traslado

- ART. 79 . El traslado de local o el cese definitivo de actividades de una fábrica de alimentos, a la cual se haya concedido licencia sanitaria de funcionamiento, implicará la cancelación de dicha

licencia para la autoridad sanitaria a quien le correspondió expedirla, mediante resolución motivada.

Es obligación de las autoridades sanitarias encargadas del control de las fábricas de alimentos, levantar actas de visita en las cuales se haga constar las situaciones de hecho contempladas en el presente artículo.

Modificación de las licencias sanitarias de funcionamiento por compraventa de fábricas

ART. 80 . La sociedad o persona natural compradora de una fábrica de alimentos con licencia sanitaria de funcionamiento deberá solicitar ante la autoridad sanitaria que la **expidió** , la modificación de los términos de la resolución por la cual se le concedió licencia sanitaria de funcionamiento.

La solicitud de modificación deberá acompañarse del certificado de constitución y representación legal de la sociedad o persona compradora, expedido por la Cámara de Comercio o del Registro Mercantil en su caso, y copia del documento de compraventa.

Modificación de las licencias sanitarias de funcionamiento por cambio o de razón social

ART. 81 . Cuando una fábrica de alimentos que posea licencia sanitaria de funcionamiento cambie de razón social, deberá solicitar la modificación de la resolución por la cual se le concedió la licencia.

Las solicitudes para el cambio de razón social deberán dirigirse ante la autoridad sanitaria que expidió la licencia sanitaria de funcionamiento, acompañada de certificado de Cámara de Comercio en la cual figure la nueva razón social.

Las cooperativas que estén en vía de constitución y realicen cualquier trámite ante el Ministerio de Salud o autoridad delegada, para demostrar su existencia y representación legal, bastará con que presenten una certificación expedida por el Departamento Administrativo Nacional de Cooperativas.

Suspensión de la licencia

ART. 82. Las licencias sanitarias de funcionamiento de las fábricas de alimentos podrán ser suspendidas mediante resolución motivada.

Quando se trate de fábricas con licencia sanitaria de funcionamiento clase I, ésta se hará por el Ministerio de Salud o Servicio Seccional de Salud delegado, si son fábricas de alimentos de alto riesgo epidemiológico.

Quando se trate de fábricas de bajo riesgo epidemiológico respecto de las cuales no ha sido delegada la expedición de la licencia, ésta se hará por el Ministerio de Salud o el Servicio Seccional de Salud. Cuando la expedición de la licencia haya sido delegada le corresponderá al Servicio Seccional de Salud que expidió la licencia.

Quando se trate de fábricas con licencia sanitaria de funcionamiento clase II, ésta se hará por el Servicio Seccional de Salud que expidió la licencia.

Quando se trate de fábricas de alimentos con licencia sanitaria de funcionamiento clase III ésta se hará por la autoridad sanitaria que la expidió.

Prohibiciones de expedir permisos para alimentos de fábricas sin licencia sanitaria de funcionamiento

- ART. 83. Prohíbese a las autoridades sanitarias conceder permisos para expender productos alimenticios procedentes de fábricas que carezcan de licencia sanitaria de funcionamiento, so pena de incurrir en causal de mala conducta.

Sustitución de la licencia sanitaria de funcionamiento

- ART. 84. El registro que actualmente expide el Ministerio de Agricultura o las autoridades delegadas a los trapiches paneleros y apiarios en cuya jurisdicción se encuentren ubicados, reemplazarán las licencias sanitarias de funcionamiento, que deben tener conforme a este Decreto. Copia de dichos registros será enviada a los jefes de los Servicios Seccionales de Salud dentro de cuya jurisdicción se expidan.

En todo caso, el control y vigilancia en cuanto al cumplimiento de las normas sanitarias corresponde a las autoridades de salud.

Sanciones por deterioro en las condiciones de la fábrica.

- ART. 85. Cuando en una fábrica se deterioren las condiciones con las cuales se le expidió licencia sanitaria de funcionamiento, originando problemas técnicosanitarios de dotación e higiene que no garanticen el buen funcionamiento, se aplicarán las sanciones establecidas en la Ley 9a. de 1979, conforme al presnete Decreto.

Autorización previa para ampliación o modificación

- ART. 86. Toda modificación o ampliación de la estructura física de fábricas de alimentos deberá ser aprobada previamente por la autoridad sanitaria que expidió la licencia sanitaria de funcionamiento.

Visitas trimestrales de inspección

ART. 87. Es obligación de la División de Saneamiento Ambiental de los Servicios Seccionales de Salud practicar mínimo una visita trimestral a los establecimientos con licencias sanitarias de funcionamiento clase I, de la cual se levantará acta de visita y se remitirá a la Dirección de Saneamiento Ambiental del Ministerio de Salud.

Es obligación de las Divisiones de Saneamiento Ambiental practicar por lo menos una visita trimestral a los establecimientos con licencia sanitaria de funcionamiento clase II que se encuentren en su territorio, visita de la cual deberá levantar acta de control.

Es obligación de la entidad local de salud practicar mínimo una visita trimestral a los establecimientos con licencia sanitaria de funcionamiento clase III que se encuentren en su territorio, visita de la cual se levantará acta de control.

Muestras para análisis

ART. 88. Las autoridades de salud podrán tomar muestras para análisis de laboratorio cada vez que lo consideren conveniente y para efectos de inspección y control sanitarios.

Libre acceso a la fábrica.

ART. 89. La autoridad sanitaria competente tendrá libre acceso a las fábricas de alimentos en cualquier momento que lo consideren necesario, para efectos del cumplimiento de sus funciones de inspección y control sanitarios.

Obligación de dar información a las autoridades sanitarias

- ART. 90. Todo representante legal o propietario de una fábrica de alimentos tiene obligación de dar aviso a la autoridad sanitaria, sobre cualquier cambio de propiedad, razón social, ubicación o cierre temporal o definitivo del establecimiento.

Licencias para fábricas en las zonas francas

- ART. 91. Las fábricas de alimentos que funcionen en las zonas francas deberán obtener licencias sanitarias de funcionamiento clase I, en los términos establecidos en el presente Decreto.

CAPITULO IV

LOS DEPOSITOS DE ALIMENTOS

Obligación de tener licencia sanitaria de funcionamiento

- ART. 92. Los depósitos de alimentos deberán obtener licencia sanitaria de funcionamiento clase III, expedida por el Ministerio de Salud o la autoridad delegada, en los términos establecidos en el presente Decreto para las fábricas de alimentos.

Exclusividad

- ART. 93. En los depósitos de alimentos no podrán realizarse actividades diferentes a las de almacenamiento de productos alimenticios. Sin embargo, la autoridad sanitaria competente para expedir el registro podrá autorizar el empaque de productos alimenticios y materias primas de bajo riesgo epidemiológico.

Condiciones sanitarias de los depósitos de alimentos

ART. 94' . Los depósitos de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias:

- a) Estar ubicados en lugares aislados de cualquier foco insalubridad y debidamente protegidos del ambiente exterior;
- b) Mantener sus alrededores limpios, libres de basuras y del estancamiento de aguas;
- c) Tener servicios sanitarios para empleados, separados por sexo, según se determina en este Decreto.

Los servicios sanitarios de los depósitos de alimentos se conservarán permanentemente limpios, se proveerán de papel higiénico, de abundante jabón líquido en sus correspondientes dispensadores y de un sistema adecuado para el secado de manos para evitar contaminaciones.

- d) Tener suficiente abastecimiento de agua potable e instalaciones sanitarias adecuadas convenientemente distribuidas y cumplir con la reglamentación del Título II de la Ley 9a. de 1979;
- e) Los locales serán a prueba de insectos y roedores, las aberturas se cubrirán con anjeo;
- f) Los pisos serán de material impermeable, con acabado liso, con una pendiente mínima del 2% hacia el sifón o canal de desagüe;

- g) Los techos y cielo rasos serán de material de fácil aseo, pintados en color claro, se mantendrán limpios y en buen estado de conservación;
- h) Los muros serán de buen material, preferentemente impermeables, pintados de color claro, con pintura lavable, se mantendrán limpios y en buen estado de conservación. La unión de los muros con el piso y de los muros entre si se hará a media caña;
- i) Tendrán una adecuada y suficiente iluminación natural y artificial y cumplirán con la reglamentación del Título III de la Ley 9a. de 1979;
- j) Las edificaciones dispondrán de sistemas sanitarios adecuados, aprobados oficialmente para la disposición de aguas servidas y excretas, y, además, cumplirán con lo establecido en el Título I de la Ley 9a. de 1979 y su reglamentación, y
- k) La disposición de residuos sólidos deberá cumplir con las normas legales establecidas en el Título I de la Ley 9a. de 1979 y su reglamentación.

Prohibiciones

- ART. 95. Prohíbese en los depósitos de alimentos el almacenamiento de sustancias peligrosas.

Requisitos de funcionamiento

- ART. 96 • Los depósitos de alimentos deberán funcionar de acuerdo con los siguientes requisitos:

- a) El desagüe de los productos alimenticios deberá realizarse en condiciones sanitarias que eviten el deterioro y contaminación de los mismos;
- b) Las estibas empleadas para almacenar los productos alimenticios tendrán una altura mínima de 0.15 metros;
- c) El almacenamiento de los productos alimenticios deberá hacerse en óptimas condiciones sanitarias y de conservación, de acuerdo con las exigencias para cada producto. Cuando se trate de productos que se conserven empleando bajas temperaturas, se almacenarán teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, humedad y circulación de aire que requiera cada alimento.

El personal

ART. 97 . El personal que labore en los depósitos de alimentos deberá poseer carne de manipulador de alimentos, expedido por la autoridad sanitaria correspondiente, según los términos establecidos en el presente Decreto.

Toda persona que labore en un depósito de alimentos debe estar dotada de overol o delantal y gorro de color claro. Estos elementos se mantendrán en perfectas condiciones de conservación y aseo.

CAPITULO V

LOS EXPENDIOS DE ALIMENTOS

Obligación de tener licencia sanitaria de funcionamiento

ART. 98 . Para que un expendio de alimentos para el consumo humano pueda funcionar, deberá obtener licencia sanitaria, de funcionamiento

clase III, expedida por los Servicios Seccionales de Salud o su autoridad delegada, según lo establecido en el presente Decreto para las fábricas de alimentos.

•

Condiciones sanitarias de los expendios de alimentos

- ART. 99. Los expendios de alimentos cumplirán con las siguientes condiciones sanitarias:
- a) Los expendios se localizarán en sitios secos y no inundables y en terrenos de fácil drenaje;
 - b) No se podrán localizar expendios junto a los botaderos de basura, pantanos, ciénagas y sitios que sean criaderos de insectos y roedores;
 - c) Los alrededores se conservarán en perfecto estado de aseo, no se permitirán depósitos de basuras, ni formación de charcos o estancamiento de agua;
 - d) Los locales serán a prueba de insectos y roedores;
 - e) Los pisos serán de material impermeable y con acabado liso, con una pendiente mínima del 2% hacia el sifón o canal de desague;
 - f) Los muros serán de buen material, perfectamente impermeables, pintados de color claro, con pintura lavable, se mantendrán limpios y en buen estado de conservación. La unión de los muros con el piso y de los muros entre sí se hará a media caña;

- g) Todo local expendio de alimentos tendrá el cielo raso de buen material y pintado de color claro, se mantendrá limpio y en buen estado de conservación.

La autoridad sanitaria, para efecto arquitectónicos, puede autorizar que se prescindan de los cielos rasos, siempre que en la estructura no existan lugares en los cuales se formen depósitos de suciedades que faciliten la proliferación de insectos.

- h) El local de todo expendio tendrá ventilación e iluminación suficientes. El área de las ventanas será por lo menos de un 10% de la superficie del piso y estarán construidas de modo que puedan ser abiertas siquiera hasta la mitad para efectos de ventilación; las ventanas deben cubrirse con anejo para evitar la entrada de insectos.

En circunstancias especiales se permitirá el empleo de ventilación mecánica equivalente.

Las puertas deberán ser amplias y dispondrán de un sistema tal que permanezcan siempre cerradas.

- i) Suficiente abastecimiento de agua potable e instalaciones sanitarias adecuadas, convenientemente distribuidas para las necesidades de las diferentes áreas y cumplirán con la reglamentación del Título II de la Ley 9a. de 1979;
- j) Contarán con servicios sanitarios de acuerdo con lo establecido para las fábricas de alimentos;
- k) Las edificaciones deberán tener sistemas sanitarios adecuados, aprobados oficialmente para la disposición de aguas

servidas y excretas, y, además, cumplirán con lo establecido con el Título I de la Ley 9a. de 1979 y su reglamentación, y

- 1) La disposición de residuos sólidos deberá cumplir con las normas legales establecidas en el Título I de la Ley 9a. de 1979 y su reglamentación.

Requisitos de los equipos y utensilios

ART. 100 • Los equipos y utensilios en un expendio de alimentos cumplirán con los siguientes requisitos mínimos:

- a) Todo el equipo que exista en un expendio de alimentos deberá permanecer en buen estado de funcionamiento, sus superficies serán atóxicas, inalterables y lisas; estará diseñado de tal manera que permita un rápido desmontaje o fácil acceso para su inspección y limpieza;
- b) Los estantes, mostradores y demás muebles serán de material impermeable, de buena calidad, con superficie lisa; con bordes y esquinas redondeadas, de modo que faciliten su limpieza y eviten los depósitos de suciedades;
- c) Todos los estantes, mostradores y demás muebles, serán de color claro y lavables; se tendrán siempre limpios y en buen estado de conservación;
- d) Los estantes o vitrinas para almacenamiento de sustancias elaboradas permanecerán cerrados, deberán ser a prueba de insectos y estar cubiertos con vidrio o anjeo;

- e) Todos los utensilios serán de material impermeable e inoxidable, con acabado liso, y
- f) La limpieza, lavado y desinfección de los utensilios que tengan contacto con alimentos o bebidas se hará en tal forma y con elementos o productos que no generen ni dejen sustancias peligrosas durante su uso.

Parágrafo. El uso de lubricantes, utensilios, equipos y productos de limpieza, lavado y desinfección, se ajustarán a las normas que para el efecto establezca el Ministerio de Salud.

Prohibiciones

- ART. 101. Prohíbese almacenar víveres directamente sobre el piso. Sólo se permite hacerlo en estantes, vitrinas o sobre una plataforma.

El personal.

- ART. 102. El personal que labora en un expendio de alimentos deberá poseer el carné de manipulador de alimentos, expedido por la autoridad sanitaria correspondiente, en los términos establecidos en el presente Decreto.

El personal que presente afecciones en la piel o enfermedad infectocontagiosa, deberá ser excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.

Licencias para fábricas y expendios a depósitos de alimentos

- ART. 103. Cuando coexista en un mismo establecimiento una fábrica de alimentos, susceptibles de tener licencias clase I, II y III con

depósito o expendio de alimentos se cumplirán los requisitos establecidos en el presente Decreto, tanto para las fábricas como para el depósito o expendio de alimentos pero, solo se expedirá la licencia que corresponda a la fábrica, la cual incluirá la licencia correspondiente al depósito o expendio. Esta característica de la licencia constará expresamente en el texto de la resolución que conceda a la respectiva licencia.

Disposiciones supletorias

ART. 104. En todos los aspectos no previstos por las disposiciones específicas sobre depósitos y expendios de alimentos, se aplicarán las normas vigentes para las fábricas de alimentos.

SEGUNDA PARTE

TRANSPORTE DE DISTRIBUCION DE ALIMENTOS

CAPITULO VI

TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ART. 105. El transporte de alimentos y materias primas para alimentos deberá hacerse, de tal manera que se garanticen las condiciones sanitarias mínimas establecidas para cada tipo de alimento, conforme a las disposiciones de este Decreto.

Obligación de tener licencia para transporte de alimentos

ART. 106. Todo vehículo destinado al transporte de alimentos o materias primas para alimentos, deberá tener licencia sanitaria expedida en los términos del presente Decreto.

Prohibiciones

ART. 107. Prohíbese el transporte de alimentos o materias primas para alimentos en vehículos no licenciados para tal fin.

Individualidad para la licencia de transporte

ART. 108. Todas las licencias que se concedan para el transporte de alimentos o materias primas para alimentos serán individuales e intransferibles para cada vehículo.

Condiciones de los vehículos

ART. 109. Los vehículos destinados al transporte de alimentos y materias primas para alimentos cumplirán con las siguientes condiciones:

- a) Ser diseñados y contruidos en forma tal que protejan los productos de contaminaciones y aseguren su correcta conservación;
- b) Estar contruidos en material inalterable y fácilmente lavable, que permita conservarlos en excelentes condiciones de higiene;
- c) Tener la cabina del conductor aislada de la parte del vehículo en la cual se transportar los alimentos;
- d) Tener licencia sanitaria expedida por los Servicios Seccionales de Salud o por la autoridad delegada.

Parágrafo. Los vehículos para los cuales se hayan establecido condiciones específicas de transporte y conservación se acogerán a su respectiva reglamentación. Sin embargo, la autoridad

sanitaria podrá exigir condiciones especiales de conservación del vehículo cuando la naturaleza del producto lo requiera.

Transporte a bajas temperaturas

ART. 110'. Los vehículos destinados al transporte de alimentos que requieran conservarse a bajas temperaturas poseerán los equipos que garanticen el buen estado de los productos hasta su destino final, conforme a las reglamentaciones vigentes.

Normas sobre utilización exclusiva de los vehículos

ART. 111 . Los vehículos destinados al transporte de alimentos cumplirán con las siguientes normas:

- a) Los vehículos no deben ser utilizados para fines diferentes de los de su función propia;
- b) Prohíbese transportar conjuntamente en un mismo vehículo alimentos con sustancias susceptibles de contaminarlos;
- c) Se prohíbe disponer los alimentos directamente en el piso de los vehículos;
- d) Prohíbese transportar alimentos y animales conjuntamente en un mismo vehículo.

Recipientes e implementos de transporte

ART. 112 . Los recipientes e implementos que se utilicen para el transporte de alimentos serán de material sanitariamente aceptable, de manera que aislen el producto de toda posibilidad de contaminación y que permanezcan en condiciones higiénicas.

Distintivos de los vehículos

ART. 113. Los vehículos transportadores de alimentos llevarán en su exterior el número de la licencia sanitaria claramente visible y la leyenda que diga: Transporte de alimentos.

Uso exclusivo para transportar alimentos de alto riesgo epidemiológico

ART. 114'. Los vehículos destinados a transporte de alimentos, clasificados dentro del grupo de alto riesgo, serán exclusivos para el transporte de cada tipo o clase de alimento movilizado por separado.

Personal

ART. 115. El personal que intervenga en el transporte de alimentos y materias primas para alimentos deberá cumplir con las disposiciones establecidas en este Decreto para los manipuladores de alimentos.

Competencia y características de la licencias

ART. 116. La licencia sanitaria para vehículos transportadores de alimentos será expedida por los Servicios Seccionales de Salud y será válida para transportar alimentos en todo el territorio nacional.

Examen e inspección

ART. 117'. Para expedir licencia sanitaria al vehículo para transporte de alimentos se deberá realizar una inspección sanitarias en la cual se verifique el cumplimiento de las condiciones sanitarias y de la cual se dejará el acta correspondiente.

Licencias para transporte de alimentos

- ART. 118. Las licencias que expidan los Servicios Seccionales de Salud para transportar alimentos, se otorgarán o negarán por resolución motivada, contra la cual solo procede el recurso de reposición ante el funcionario que la expide, en los términos del Decreto 2733 de 1959. La cancelación de este tipo de licencias corresponde decretarla a la autoridad competente para expedirlas.

Disposiciones Complementarias

Ampliación, modificación o cancelación de licencias

- ART. 119. Las autoridades competentes para otorgar o negar licencias a fábricas de alimentos serán competentes para expedir los actos administrativos de ampliación, modificación o cancelación de licencias para las fábricas, depósitos o expendios de alimentos de su respectiva jurisdicción.

Delegación en materia de licencias

- ART. 120. El Ministerio de Salud podrá delegar en los Servicios Seccionales de Salud o en otras entidades de carácter público algunas de las atribuciones que se le confieren en este Decreto.

Los Servicios Seccionales de Salud podrán delegar en las autoridades sanitarias de nivel regional y local algunas de las atribuciones de las que se les asignan en el presente Decreto.

Salud ocupacional en las fábricas, depósitos, expendios y transporte de los alimentos

ART. 121 . Los patronos y trabajadores que laboren en las fábricas, depósitos, expendios y transporte de alimentos, cumplirán con las normas de salud ocupacional a que se refiere el Título III de la Ley 9a. de 1979 y sus reglamentaciones correspondientes.

Almacenamiento

ART. 122' . El almacenamiento de alimentos o materias primas en fábricas, depósitos y expendios de alimentos, deberá hacerse en óptimas condiciones sanitarias y de conservación, de acuerdo con las exigencias de cada producto.

Entidades y dependencias de derecho público

ART. 123 . Las entidades y dependencias de carácter público que elaboren, procesen, empaquen o envasen alimentos o materias primas para alimentos, se sujetarán a las disposiciones contenidas en este Decreto.

La representación legal y existencia de dichas entidades se demostrará conforme a las normas de derecho público, mediante certificaciones que expidan los representantes legales.

CAPITULO VII

DISTRIBUCION Y COMERCIALIZACION DE ALIMENTOS

Obligación de mantener las condiciones sanitarias

ART. 124 . Durante las actividades de distribución y comercialización de

alimentos o materias primas para alimentos deberá garantizarse el mantenimiento de las condiciones sanitarias de éstos.

Cuando la distribución y comercialización de los productos alimenticios se realicen por los titulares de las licencias de funcionamiento de las fábricas, depósitos o expendios, de los registros sanitarios de los alimentos, de los certificados de aptitud sanitaria o de las licencias de transporte, se constituirá una garantía adicional que asegure el mantenimiento de dichas condiciones sanitarias durante la distribución y comercialización.

Cuando la distribución y comercialización de los productos alimenticios se realice por personas diferentes a los titulares de las licencias y registros, éstos constituirán una garantía de mantenimiento de las condiciones sanitarias de los productos.

Condiciones sanitarias para distribución y comercialización de los alimentos

ART. 125 . Las actividades de distribución y comercialización de alimentos o materias primas para alimentos, deberán realizarse sujetándose a las siguientes condiciones:

- a) Licencia sanitaria de funcionamiento de la fábrica;
- b) Licencia sanitaria de transporte;
- c) Registro sanitario o certificado de aptitud sanitaria vigente;
- d) Garantía de mantenimiento de las condiciones sanitarias de los productos;
- e) Disponibilidad para someterse a las actividades de vigilancia y control sanitario y obligación de colaboración para el cumplimiento de las disposiciones sanitarias vigentes.

Solidaridad en el mantenimiento de las condiciones sanitarias

ART. 126. Los encargados de la distribución y comercialización de los alimentos y materias primas para alimentos, serán responsables solidariamente con los titulares de las licencias de fabricación, almacenamiento, expendio y transporte de los productos alimenticios en el mantenimiento de las condiciones sanitarias de los productos.

Contenido de la garantía

ART. 127. Las garantías de mantenimiento de las condiciones sanitarias de los alimentos o materias primas, serán determinadas en función del tipo, riesgo epidemiológico, percibilidad y demás características que determine el Ministerio de Salud, según la naturaleza de los productos.

Las garantías se determinarán con base en el volumen y contenidos de los planes de distribución y comercialización y se harán efectivas cuando aparezca que no se cumplen las condiciones sanitarias de los productos.

Parágrafo. El Ministerio de Salud reglamentará las características de la garantía a que se refiere este artículo, dentro de los seis (6) meses siguientes a la vigencia del presente Decreto.

Distribución y comercialización de alimentos en zonas limítrofes

ART. 128. La distribución y comercialización de productos alimenticios en departamentos, municipios y demás entidades territoriales limítrofes deberá hacerse conforme a las determinaciones que se consignen en un convenio sanitario de comercialización y distribución de alimentos en las respectivas jurisdicciones.

Parágrafo. Los responsables de la distribución o comercialización de alimentos en zonas limítrofes, además de cumplir con las determinaciones que se acuerden en los convenios sanitarios a que se refiere este artículo, deberán constituir las garantías de distribución y comercialización de los productos ante los Servicios Seccionales de Salud correspondientes.

TERCERA PARTE

CAPITULO VIII

EL REGISTRO SANITARIO

Obligatoriedad para expedir registro sanitario

ART. 129. Todo alimento elaborado, envasado, o importado deberá obtener registro sanitario expedido por el Ministerio de Salud o la autoridad delegada, salvo los que se elaboran o envasan en fábricas con licencias sanitarias clase III.

Los productos alimenticios con registro sanitario elaborados o envasados en fábricas con licencias sanitarias de funcionamiento clase I, podrán exportarse.

Los productos elaborados o envasados en zona franca, deberán cumplir con las disposiciones establecidas para los alimentos importados.

Los alimentos o materias primas a granel producidos en el país, que vayan a ser utilizados por la industria alimenticia, no requieren registro sanitario.

Competencia para expedir registro sanitario

ART. 130'. Los registros sanitarios otorgados a los productos elaborados en fábrica con licencia sanitaria de funcionamiento clase I serán expedidos por el Ministerio de Salud o su autoridad delegada.

El Ministerio de Salud podrá delegar en los Servicios Seccionales de Salud la expedición de los registros sanitarios a los productos elaborados en fábricas de alimentos con licencia sanitaria de funcionamiento clase I, cuando los Servicios Seccionales de Salud cumplan con los requisitos que el Ministerio de Salud establezca para su delegación.

Los registros sanitarios otorgados a los productos alimenticios elaborados en fábricas con licencias sanitarias de funcionamiento clase II serán expedidos por los Servicios Seccionales de Salud.

Excepción del registro sanitario

ART. 131'. Los productos alimenticios naturales que no sean sometidos a ningún proceso de transformación, tales como granos, frutas, hortalizas, verduras y similares que solamente sean empacados, no requieren registro sanitario o certificados de aptitud sanitaria, aunque sí están sometidos al control sanitario que ejercen las autoridades sanitarias.

Vigencia del registro sanitario

ART. 132 . El registro sanitario tendrá una vigencia de diez (10) años, contados a partir de la fecha de ejecutoria de la providencia que lo concede y podrá renovarse por períodos iguales en los términos establecidos en el presente Decreto.

Condiciones para otorgar registro sanitario

ART. 133 . Para otorgar registro sanitario a un producto alimenticio se deberá reunir las siguientes condiciones:

- a) Demostrar que los procesos de elaboración del alimento cumplen con los requisitos generales y específicos, de acuerdo a la clase de licencia sanitaria de funcionamiento concedida a la fábrica de alimentos y con la respectiva reglamentación;
- b) Que el producto cumple los requisitos de calidad requeridos según el tipo de alimentos;
- c) Que las condiciones de almacenamiento y características de conservación, empaque o envase del producto, se ceñirán a la reglamentación establecida.

Trámite del Registro Sanitario

Documentación

ART. 134 . Para el trámite del registro sanitario, el peticionario deberá presentar los siguientes documentos:

- a) Solicitud dirigida al Ministerio de Salud o autoridad delegada.

La solicitud deberá contener:

- Nombre o razón social del interesado.
- Nombre, razón social de la fábrica y licencia sanitaria de funcionamiento de la fábrica.

- Ubicación de la fábrica.
- Indicación sobre si la solicitud del registro sanitario es para:
 - Fabricar y vender.
 - Importar y vender.
 - Envasar y vender.

b) Información técnica que comprenda:

- Nombre y características del producto o productos.
- Composición.
 - Cualitativa de los ingredientes.
 - Cuantitativa de los aditivos alimentarios, identificándolos por su nombre genérico y químico.

Características Físico-químicas y Microbiológicas

- Controles físico-químicas y microbiológicos que se somete la materia prima y el producto terminado.
- Sistemas de conservación, almacenamiento, características de los envases o empaques, de acuerdo con la naturaleza del producto.
- Descripción del proceso de elaboración y del equipo utilizado.
- Estabilidad del producto y su período de validez en condiciones normales.

- c) Comprobación del pago de los derechos de análisis de laboratorio expedido por el Instituto Nacional de Salud o del laboratorio del Servicio Seccional de Salud respectivo;
- d) Prueba de la constitución, existencia y representación legal de la entidad solicitante, cuando se trate de una persona jurídica o registro mercantil, cuando sea el caso de una persona natural;

- e) Poder conferido, si fuere el caso;
- f) Certificación de la Dirección de Saneamiento Ambiental del Ministerio de Salud o División de Saneamiento Ambiental de los Servicios Seccionales de Salud respectivo, en la cual conste que la fábrica posee licencia sanitaria de funcionamiento y está en capacidad de fabricar el producto.

-Cuando se trate de productos elaborados en zona franca, la certificación de que trata este artículo deberá ser de la licencia sanitaria de funcionamiento clase I.

-Cuando se trate de productos elaborados en el extranjero, registro sanitario o su equivalente y certificación de su venta libre en el territorio del país de origen.

- g) Certificación expedida por la Superintendencia de Industria y Comercio sobre el registro de la marca del producto alimenticio;
- h) Contrato de fabricación, debidamente legalizado, cuando el producto alimenticio no sea elaborado por el titular del registro sanitario;
- i) Proyecto de los rótulos por duplicado;
- j) Muestras del producto, para su respectivo análisis.

-Cuando se trate de productos alimenticios elaborados en el país, las muestras serán tomadas por la autoridad sanitaria en el sitio de producción.

-Cuando se trate de productos alimenticios importados, las muestras deberán ser presentadas con la documentación de solicitud del registro sanitario.

Parágrafo. Cuando se trate de certificaciones que deben expedir dependencias en las cuales repose la información correspondiente y, a su vez, sean competentes para tramitar el registro sanitario, la simple verificación administrativa suplirá el documento dejando la anotación respectiva.

Estudio, análisis y concepto

ART. 135. El Ministerio de Salud o la autoridad delegada según el caso, estudiará la documentación presentada y enviará las muestras al laboratorio respectivo, para su análisis.

Los análisis serán realizados en el Instituto Nacional de Salud o en los laboratorios de los Servicios Seccionales de Salud delegados.

Con base en el estudio de la documentación y en el resultado del análisis del producto se emitirá concepto favorable o desfavorable para la expedición del registro sanitario.

Nomenclatura

ART. 136. Establécese la siguiente nomenclatura para identificar los registros sanitarios de productos fabricados o envasados en fábricas con licencias sanitarias de funcionamiento clases I o II, que se expiden en los términos del presente Decreto, así:

-Primero, se anotará el número en romano, I o II, de acuerdo al tipo de fábrica.

-Segundo, la letra A en mayúscula con la que se distingue de que se trata de un alimento.

-Tercero, el número con el cual la autoridad sanitaria identificará el producto.

-Cuarto, los dos últimos dígitos del año en el cual se expidió el registro sanitario por primera vez.

Registro sanitario para varios productos

ART. 137. Los productos alimenticios con la misma marca, composición básica, características físico-químicas y microbiológicas que difieran solo en sus ingredientes secundarios, podrán ampararse con un solo registro sanitario.

Obligación de renovar el registro sanitario

ART. 138. Si al término de la vigencia del registro sanitario se desea continuar fabricando, envasando, importando o exportando un producto alimenticio, se deberá obtener la renovación del registro sanitario.

Plazo para solicitar renovación del registro sanitario

ART. 139. Para obtener la renovación del registro sanitario, el interesado deberá solicitarla al Ministerio de Salud o autoridad competente mínimo seis (6) meses antes del vencimiento del registro sanitario.

Si antes de dicho plazo no fuere presentada la solicitud de renovación correspondiente quedará cancelado.

Las autoridades sanitarias competentes no podrán recibir, ni tramitar solicitud de renovación dentro del término señalado en este artículo ni con posterioridad, so pena de incurrir en causal de mala conducta.

Documentación para renovar el registro sanitario

ART. 140. La solicitud de renovación del registro sanitario deberá ser presentada al Ministerio de Salud o a la entidad que expidió el registro sanitario y contener:

- a) Nombre o razón social del registro sanitario.
 - Nombre del producto.
 - Nombre o razón social de la fábrica.
 - Dirección de la fábrica.
- b) Información técnica cuando se hayan efectuado cambios;
- c) Comprobación del pago de los derechos de análisis de laboratorio expedida por el Instituto Nacional de Salud o por el laboratorio que practique el análisis;
- d) Prueba de la constitución, existencia y representación legal de la entidad solicitante, cuando se trate de una persona jurídica o registro mercantil cuando se trate de una persona natural;
- e) Poder, si fuere el caso;
- f) Certificación de la Dirección de Saneamiento Ambiental del Ministerio de Salud o de la División de Saneamiento Ambiental de Saneamiento Ambiental de los Servicios Seccionales de Salud, donde conste la vigencia de la licencia sanitaria de funcionamiento clase I o II, de la fábrica que elabore o envase el producto.
 - Cuando se trate de productos elaborados en zona franca, esta certificación deberá ser sobre la vigencia de licencia sanitaria de funcionamiento clase I.

-Cuando se trate de productos elaborados en el extranjero, registro sanitario o su equivalente y certificación de su venta libre en el territorio del país de origen.

- g) Certificación expedida por la Superintendencia de Industria y Comercio sobre el registro de la marca del producto alimenticio. Cuando dicho registro de la marca esté a favor de una persona diferente al titular del registro sanitario, deberá acompañarse la respectiva autorización para el uso de la marca;
- h) Contrato de fabricación, debidamente legalizado, si el producto continúa fabricándose por persona diferente al titular del registro sanitario;
- i) Proyecto de rótulos, si se han efectuado cambios;
- j) Muestras del producto, para su respectivo análisis.

-Cuando se trate de productos alimenticios elaborados en el país, las muestras serán tomadas por la autoridad sanitaria en el sitio de producción.

-Cuando se trate de productos alimenticios importados, las muestras serán presentadas con la documentación de solicitud del registro sanitario.

Parágrafo. Cuando se trate de certificaciones que deben expedir dependencias en las cuales repose la información correspondiente y, a su vez, sean competentes para tramitar la renovación del registro sanitario, la simple verificación administrativa suplirá el documento dejando la anotación respectiva.

Estudio, análisis y concepto

ART. 141. En la renovación del registro sanitario, para los productos alimenticios elaborados en el país o importados, se tomarán las muestras y se realizarán los análisis, de acuerdo a lo contemplado para otorgar el registro sanitario por primera vez.

El Ministerio de Salud o su autoridad delegada, según el caso, estudiará la documentación presentada y enviará las muestras al laboratorio para su análisis.

Con base en el estudio de la documentación y en el resultado del análisis del producto, se emitirá concepto favorable o desfavorable para la renovación del registro sanitario.

Nomenclatura

ART. 142. Los productos alimenticios conservarán la misma nomenclatura del registro sanitario, cuando se haga la renovación conforme al presente Decreto.

Pérdida del derecho a la renovación del registro sanitario

ART. 143. El interesado perderá el derecho a la renovación del registro sanitario cuando no obtenga concepto favorable antes del vencimiento del registro sanitario.

Cancelación del registro sanitario

ART. 144. El registro sanitario podrá ser cancelado por la autoridad que lo expidió y mediante resolución motivada, por las siguientes causales:

- a) Cuando se cancele la licencia sanitaria de funcionamiento concedida a la fábrica que elabora o envasa el alimento;
- b) Cuando las autoridades sanitarias, en ejercicio de sus funciones de control, encuentren que el producto que está a la venta al público no cumple con las características de composición y requisitos físico-químicos y microbiológicos que garanticen su aptitud para el consumo humano;
- c) Cuando por deficiencia comprobada en la elaboración, envase, transporte, distribución y demás procesos a que sea sometido el alimento se produzcan situaciones sanitarias de peligro para la comunidad;
- d) Cuando se sustituya uno o más ingredientes principales de alimento.

Suspensión del registro sanitario

ART. 145. El registro sanitario podrá ser suspendido por la autoridad que lo expidió mediante resolución motivada, por las siguientes causas:

- a) Cuando se suspenda la licencia sanitaria de la fábrica;
- b) Cuando las condiciones del producto destinado a la venta al público, pueda presentar problemas de tipo sanitario para la comunidad;

Suspensión o cancelación del registro sanitario por suspensión o cancelación de la licencia sanitaria

ART. 146. La suspensión o cancelación de la licencia sanitaria de la fábrica de alimentos determina, por ese hecho, la suspensión o cancelación del registro sanitario de los productos alimenticios que se elaboren o envasen en dicha fábrica.

Las autoridades competentes deberán dar aviso y tomar las medidas necesarias para que, una vez cancelada o suspendida la licencia sanitaria de funcionamiento a una fábrica, sus productos sean retirados inmediatamente de la venta al público.

CAPITULO IX

EL CERTIFICADO DE APTITUD SANITARIA

Obligatoriedad del certificado de aptitud sanitaria

ART. 147. A partir de la vigencia del presente Decreto, todo alimento o materia prima a granel importados, que vayan a ser utilizados por la industria alimenticia, deberán obtener certificado de aptitud sanitaria para su importación y, por lo tanto, deberán cumplir con los requisitos establecidos en el presente Decreto.

Vigencia del certificado de aptitud sanitaria

ART. 148. El certificado de aptitud sanitaria tendrá vigencia de tres (3) años, contados a partir de la fecha de ejecutoria de la providencia que lo concede y podrá renovarse por períodos iguales.

Trámite del Certificado de Aptitud Sanitaria

Documentación para la expedición del certificado de aptitud sanitaria

ART. 149. Para la tramitación del certificado de aptitud sanitaria, para la importación de alimentos o materias primas a granel, el peticionario deberá presentar los siguientes documentos:

-Solicitud dirigida al Ministerio de Salud, la cual debe contener:

- a) Nombre de la materia prima;
- b) Nombre del propietario;
- c) Nombre de la industria fabricante;
- d) Prueba de la constitución, existencia y representación legal de la entidad peticionaria;
- e) Pruebas de control de calidad, a las que se somete la materia prima;
- f) Certificado expedido por la autoridad sanitaria del país de fabricación, en la cual conste:

-Que dicha materia prima está allí sometida a control sanitario oficial.

=Que su uso está permitido en este país.

-Que la materia prima reúne los requisitos de calidad exigidos sobre la materia, internacionalmente aceptada.

- g) Recibo del Instituto Nacional de Salud, que acredite el pago de los derechos de análisis de laboratorio;
- h) Muestras para análisis.

Estudio, análisis y concepto

ART. 150. El Ministerio de Salud o la autoridad delegada estudiará la documentación y enviará las muestras al laboratorio respectivo, para su análisis.

Del estudio de la documentación y del resultado del análisis del producto se emitirá concepto favorable o desfavorable para la expedición del certificado de aptitud sanitaria.

Nomenclatura

ART. 151. Establécese la siguiente nomenclatura para identificar el certificado de aptitud sanitaria de alimentos o materias primas a granel importados, que se expidan:

-Primero, se anotarán las letras AI en mayúsculas, con las que se distingue que se trata de un alimento o materia prima importada.

-Segundo, el número con el cual el Ministerio de Salud identifica el producto.

-Los dos últimos dígitos del año en el cual se expidió el certificado de aptitud sanitaria por primera vez.

Renovación del Certificado de Aptitud Sanitaria

Obligación de renovar el certificado de aptitud sanitaria

ART. 152. Si al término de la vigencia del certificado de aptitud sanitaria se desea continuar importando alimentos o materias primas a granel, se deberá obtener la renovación del registro sanitario.

Plazo para solicitar renovación del certificado de aptitud sanitaria

ART. 153. Para obtener la renovación del certificado de aptitud sanitaria el interesado deberá presentarla al Ministerio de Salud o autoridad competente, mínimo tres (3) meses antes del vencimiento del registro sanitario.

Si antes de dicho plazo no fuere presentada la solicitud de renovación correspondiente quedará cancelado definitivamente. Las autoridades sanitarias competentes por ningún motivo, podrán recibir ni tramitar solicitud de renovación dentro del término señalado en este artículo ni con posterioridad, so pena de incurrir en causal de mala conducta.

Documentación para la renovación

ART. 154. Toda solicitud de renovación del certificado de aptitud sanitaria deberá ir acompañada de información técnica que detalle:

- a) Nombre de la materia prima;
- b) Nombre del propietario;
- c) Nombre de la industria fabricante;
- d) Prueba de la constitución, existencia y representación legal de la entidad peticionaria;
- e) Certificado expedido por la autoridad sanitaria del país de fabricación, en el que conste su aptitud para el consumo humano.

Estudio y concepto

ART. 155. El Ministerio de Salud, con base en el estudio de la documentación presentada, emitirá concepto favorable o desfavorable para la renovación del certificado de aptitud sanitaria.

Nomenclatura

ART. 156. El certificado de aptitud sanitaria conservará la misma nomenclatura cuando lo renueven de acuerdo a los términos del presente Decreto.

Pérdida del derecho a la renovación del certificado de aptitud sanitaria

ART. 157. El interesado perderá el derecho a la renovación del certificado de aptitud sanitaria cuando no obtenga concepto favorable antes del vencimiento del certificado de aptitud sanitaria.

Cancelación del certificado de aptitud sanitaria

ART. 158. El certificado de aptitud sanitaria podrá ser cancelado por el Ministerio de Salud mediante resolución motivada, por las siguientes causales:

- a) Cuando las autoridades sanitarias en ejercicio de sus funciones de control, encuentren que el producto no cumple con las características físico-químicas y microbiológicas que garanticen su aptitud para el consumo humano;
- b) Cuando por deficiencia comprobada en el transporte y distribución y demás procesos a que sea sometido el alimento o materia prima, se presenten situaciones sanitaria para las personas.

Necesidad de cambio de registro sanitario o certificado de aptitud sanitaria

ART. 159. Se hace necesario cambiar el registro sanitario o certificado de aptitud sanitaria cuando:

- a) Se modifique la composición de un producto alimenticio o materia prima.
- b) Se cambia de nombre o la presentación del producto alimenticio.

Modificación del registro sanitario o certificado de aptitud sanitaria

ART. 160 . El registro sanitario o certificado de aptitud sanitaria se modificará cuando cambie el titular.

Documentación para la modificación del registro sanitario o certificado de aptitud sanitaria

ART. 161 . Para la modificación el interesado deberá presentar la solicitud con los siguientes documentos:

- a) Instrumento de cesión o venta del producto;
- b) Prueba de la existencia y representación legal del cedente y del cesionario;
- c) Certificado en el cual conste que la licencia sanitaria de funcionamiento concedida a la fábrica del concesionario se halla vigente.

CAPITULO X

LAS IMPORTACIONES

Obligatoriedad de tener registro sanitario o certificado de aptitud sanitaria para importación de alimentos

ART. 162. Solamente se podrá importar productos alimenticios que tengan registro sanitario o certificado de aptitud sanitaria vigentes, conforme a este Decreto.

Inscripción de importadores de alimentos

ART. 163. Las personas naturales o jurídicas que importen materias primas o alimentos al país deberán inscribirse en el Ministerio de Salud, conforme a la reglamentación que se emita al respecto.

Obligación de dar aviso de cada embarque a importar

ART. 164. Todo importador está obligado a dar aviso al Ministerio de Salud o a la autoridad sanitaria delegada correspondiente, de cada uno de los embarques de alimentos, mediante oficio en el cual se especifique lo siguiente:

- a) Fecha y lugar y llegada del embarque;
- b) Clase, tipo y cantidad de alimentos;
- c) Identificación del medio de transporte;
- d) Número de licencia de importación que ampara el cargamento;
- e) Número de registro sanitario o del certificado de aptitud sanitaria, según el caso;
- f) Otras características que a juicio del importador q puedan servir a la autoridad sanitaria para el mejor desempeño de sus funciones.

Puertos para importar alimentos

ART. 165. El Ministerio de Salud determinará los puertos y puestos fronterizos para los cuales se permitirá la introducción de alimentos por razones de orden sanitario.

Aprobación previa del Ministerio de Salud para la importación de alimentos

ART. 166. La importación de alimentos que, de acuerdo con este Decreto : requiera registro sanitario o certificado de aptitud sanitaria deberá obtener la aprobación previa del Ministerio de Salud.

El Ministerio de Salud determinará los requisitos para la aprobación de las licencias de importación de alimentos, según la naturaleza del producto alimenticio y sus implicaciones de orden sanitario y epidemiológico.

Certificado sanitario del país de origen

ART. 167. Toda importación de productos alimenticios deberá acompañarse de una certificación oficial del país de origen sobre sus condiciones sanitarias y de venta libre en el país de procedencia.

Todo lote o cargamento de alimentos que se importe al país deberá venir acompañado del respectivo certificado sanitario o su correspondiente, en el cual se certifique que los alimentos son aptos para el consumo humano, expedido por la autoridad competente del puerto de salida del país de origen y debidamente reconocido por las autoridades colombianas competentes.

Cuando el lote o cargamento de alimentos o materia prima para alimentos, objeto de importación, se haga por embarques parciales en diferentes medios de transporte, cada embarque deberá estar amparado por un certificado sanitario por la cantidad consignada correspondiente.

Certificado de inspección sanitaria para nacionalización

ART. 168'. Para la nacionalización de todo lote o cargamento de alimento o materia prima para alimentos objeto de importación, se requiere el certificado de inspección sanitaria de la mercancía expedido por la autoridad sanitaria del departamento en el cual está ubicado el lugar de ingreso de los productos.

Documentación para expedir el certificado de inspección sanitaria
Para la nacionalización

ART. 169 • La expedición del certificado de inspección sanitaria para la nacionalización de alimentos y materias primas para alimentos requiere:

- a) Certificado sanitario del país de origen;
- b) Copia de licencia del fabricante del producto importado, cuando se trate de un alimento o materia prima que se va a importar por primera vez;
- c) Copia del registro sanitario o certificado de aptitud sanitaria, según el caso;
- d) Acta de inspección de la mercancía;
- e) Resultados de los análisis de laboratorio realizados a las muestras de los productos;
- f) Certificado fito o zoonosanitario expedido por el ICA, de acuerdo con el origen de alimento, en los casos en que éste se requiera.

Inspección de las mercancías

ART. 170 • La autoridad sanitaria delegada en el sitio de nacionalización practicará una inspección sanitaria para verificar:

- a) La existencia de la mercancía;
- b) La conformidad de las condiciones sanitarias con el registro sanitario o certificado de aptitud sanitaria;
- c) Las condiciones de almacenamiento, rotulación y empaque;
- d) Otras condiciones sanitarias de manejo del producto, de acuerdo con su naturaleza.

De dicha inspección se levantará un acta suscrita por el funcionario que la practique y por el interesado que participe en ella.

Análisis de laboratorio

ART. 171. Las materias primas o alimentos de los embarques objeto de importación, deberán someterse a los análisis de laboratorio:

- a) En el laboratorio del Servicio Seccional de Salud en el cual está ubicado el lugar de ingreso de los productos;
- b) En el laboratorio del Servicio Seccional de Salud correspondiente al lugar de nacionalización de los productos, cuando las materias primas para alimento o alimentos objeto de importación, no se nacionalicen en los puertos y puestos fronterizos de entrada al país.

En caso de que los análisis realizados por los laboratorios de los Servicios Seccionales de Salud no se consideren técnicamente suficientes o estos laboratorios no estén en condiciones de realizarlos, la autoridad sanitaria deberá remitir muestras para análisis al laboratorio del Instituto Nacional de Salud.

Traslado de alimentos sin nacionalizar

ART. 172 . La materia prima para alimentos o los alimentos que se importen al país podrán ser trasladados del puerto de desembarque a bodegas que cumplan con los requisitos exigidos para los depósitos de alimentos, en los cuales permanecerán hasta cuando se emitan los resultados de los análisis.

Expedición del certificado de inspección sanitaria para nacionalización

ART. 173 El Servicio Seccional de Salud o la autoridad delegada en el sitio donde se va a nacionalizar el embarque del alimento o materia prima objeto de importación, con base en los documentos allegados, en el acta de inspección de la mercancía, en el resultado de los análisis de laboratorio y de conformidad con las normas sanitarias, expedirá el certificado de inspección sanitaria.

En caso de que falte alguno de los documentos exigidos o que en la inspección de la mercancía se detecten situaciones que puedan afectar las condiciones sanitarias de los alimentos o materias primas, la autoridad sanitaria podrá requerir que se complete la información y tomar las medidas sanitarias preventivas o de seguridad y que considere pertinentes, según la naturaleza de los productos.

Sin embargo, si de los resultados de los análisis aparecen dudas sobre la aptitud de los alimentos o materias primas deberá acudir al laboratorio del Instituto Nacional de Salud para la realización de análisis complementarios.

Cuando en los resultados de los análisis realizados por los laboratorios oficiales se constate que los alimentos o materias

o materias primas no son aptos para el consumo humano, se negará el certificado de inspección sanitaria y se procederá a tomar las medidas sanitarias de seguridad pertinentes, en los términos de este Decreto.

ART. 174. Los productos elaborados o envasados en zona franca se ajustarán a las disposiciones del presente Decreto.

Costos de análisis y otros

ART. 175. Los costos de análisis, transporte de muestras, destrucción o tratamiento, almacenamiento o conservación, por retención o cuarentena de los alimentos, estarán a cargo de los propietarios de los mismos.

Los costos por concepto de análisis de laboratorio para el registro o certificado de aptitud sanitaria, de los productos alimenticios serán fijados por el Instituto Nacional de Salud con la aprobación del Ministerio de Salud.

CAPITULO XI

LAS EXPORTACIONES

ART. 176. Los alimentos destinados a la exportación deberán ser procesados en fábricas de alimentos con licencia sanitaria de funcionamiento clase I.

Puertos para exportar alimentos

ART. 177. El Ministerio de Salud determinará los puertos a través de los cuales se puede exportar alimentos por razones de orden sanitario.

Expedición del certificado sanitario

ART. 178. . El Ministerio de Salud o la autoridad delegada expedirá a cada lote o cargamento de alimentos de exportación, el certificado sanitario para exportación correspondiente, previa inspección y análisis del cargamento.

Parágrafo. Los costos de los análisis que se requieran para la exportación de alimentos serán asumidos por el exportador.

Documentación para expedir certificados de inspección sanitaria para la exportación de alimentos

ART. 179. Para la expedición de certificados sanitarios para la exportación de alimentos y materias primas para alimentos, es necesario el lleno de los siguientes requisitos:

- a) Copia de la licencia sanitaria clase I, concedida a la fábrica,
- b) Copia del registro sanitario;
- c) Acta de inspección de la mercancía;
- d) Resultados de los análisis de laboratorio realizados a las muestras de los productos, cuando las disposiciones sanitarias lo requieran,
- e) El correspondiente permiso fito o zoosanitario expedido por el ICA de acuerdo con el origen del alimento, en los casos en que éste se requiera.

Transporte de alimentos para importación y exportación

ART. 180 . Los productos alimenticios destinados a la importación o exportación deberán ser transportados en vehículos que posean licencia sanitaria expedida por la autoridad sanitaria delegada y deberán cumplir con las disposiciones siguientes al respecto.

CUARTA PARTE

CAPITULO XII

CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA

Obligatoriedad de ejercer control y vigilancia sanitarias

ART. 181 . Las autoridades sanitarias estarán en la obligación de ejercer control y vigilancia sobre las condiciones sanitarias sobre todos los alimentos de consumo humano.

Parágrafo. Las demás autoridades prestarán toda la colaboración necesaria para el cumplimiento de las funciones de control y vigilancia sanitaria.

Competencia para el control y la vigilancia

ART. 182 . Corresponde a la Dirección de Saneamiento Ambiental del Ministerio de Salud, o quien haga sus veces, a la División de Saneamiento Ambiental de los Servicios Seccionales de Salud o quien haga sus veces y demás autoridades delegadas, ejercer el control y la vigilancia sanitarios de los alimentos.

Campo de aplicación del control y la vigilancia.

ART. 183. El control y vigilancia sanitarios, se ejercerá en los términos de este Decreto y sobre los siguientes aspectos:

- a) Dentro del ciclo completo de producción;
- b) En la importación y exportación,
- c) En la distribución y consumo de los alimentos y materias primas utilizadas, y
- d) En la adecuación de instalaciones y procesos de elaboración de los productos.

Facultades de control y vigilancia

ART. 184. Los funcionarios del Ministerio de Salud, de los Servicios Seccionales de Salud o las autoridades sanitarias delegadas, ejercerán la vigilancia sanitaria de los alimentos. En ejercicio de la vigilancia sanitaria podrán abordar cualquier clase de vehículos con el fin de verificar las condiciones sanitarias de transporte.

Aplicación de medidas sanitarias de seguridad y preventivas

ART. 185. Las autoridades que realizan las acciones de control y vigilancia de salud quedan facultadas para aplicar las medidas sanitarias de seguridad y preventivas de que tratan los artículos 576 y 591 de la Ley 9a. de 1979.

Para la aplicación de estas medidas se tendrá en cuenta la gravedad de los riesgos sanitarios que la producción, depósito, expendio, distribución, transporte y el alimento en sí puedan representar para la comunidad.

Estas medidas solamente se levantarán cuando se cumplan las recomendaciones respectivas.

Definiciones de las medidas sanitarias de seguridad

ART. 186. Para el efecto del presente Decreto se definen las siguientes medidas de seguridad como sigue:

Clausura temporal, total o parcial. Consiste en la suspensión temporal, total o parcial, del funcionamiento de determinada área de una fábrica, depósito o expendio de alimentos, cuando se consideren que esté causando un problema sanitario.

La clausura temporal, total o parcial, se hará por medio de un aviso o un sello, en el cual se diga claramente: Clausura temporal, total o parcialmente, hasta nueva orden de autoridad sanitaria:

En caso de que el sello sea destruido sin el levantamiento de la clausura, el funcionario competente dará aviso a la autoridad que expidió la licencia para que, de hecho, imponga suspensión temporal de la licencia.

Suspensión parcial o total de los trabajos o servicios. Consiste en la orden de cese de actividades o servicios cuando con estos se estén violando normas sanitarias.

Congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos, mientras se toma una decisión definitiva al respecto. Consiste en el acto por el cual un funcionario retiene un producto, materia prima o equipo, que se presume está presentando problemas sanitarios, para ser sometidos a un análisis en el cual se verifique que las condiciones de salud se ajustan a las normas sanitarias vigentes.

Los alimentos permanecerán retenidos por un tiempo máximo de treinta (30) días mientras se toma una decisión definitiva al respecto y según la naturaleza del producto.

Según el resultado de un análisis de un producto retenido, se podrá decomisar o devolver al interesado.

Decomiso del producto. Consiste en la aprehensión material del producto que no cumpla con las normas sanitarias. El decomiso se hará para evitar que las materias primas o productos alimenticios lleguen al público y ocasionen problemas de tipo sanitario.

Los productos decomisados serán desnaturalizados y destruidos en un tiempo máximo de veinticuatro (24) horas, dependiendo de la naturaleza y el volumen del producto. De las diligencias de desnaturalización y destrucción se levantarán actas en las cuales conste el volumen, naturaleza y características de los productos.

Los gastos de desnaturalización, destrucción y transporte, corren por cuenta de la persona a quien se le encuentre el producto.

Parágrafo. La autoridad sanitaria dará alta prioridad a la decisión definitiva con respecto a los alimentos retenidos, de acuerdo con la naturaleza del producto y su carácter perecible.

Definiciones de las medidas sanitarias preventivas

ART. 187. Para efectos del presente Decreto se definen las siguientes medidas sanitarias preventivas:

Aislamiento de personas del proceso. Consiste en suspender a una persona de que intervenga directamente en el proceso de elaboración de alimentos, por presentar problemas de afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.

Esta medida se prolongará solo por el tiempo estrictamente necesario para que desaparezca el peligro de contagio.

Vacunación de personas. Consiste en aplicar vacunas al personal que labora en una fábrica, depósito o expendio de alimentos, con el fin de inmunizarlos contra las enfermedades infecciosas en caso de epidemias.

Control de insectos u otra fauna nociva o transmisora de enfermedades. Consiste en la aplicación de medios físicos, químicos o biológicos tendientes a eliminar los agentes causales de enfermedades o contaminación o destrucción de alimentos o materias primas.

Suspensión de trabajos o de servicios. Consiste en dar orden del cese de los trabajos o servicios con cuya realización o prestación se estén violando normas sanitarias o se puedan presentar problemas sanitarios para la comunidad o para los trabajadores del establecimiento.

Retención o depósito en custodia de objetos. Consiste en el acto por el cual un funcionario retiene un producto, materia prima o equipo, que se presume está presentando problemas sanitarios para someterlo a análisis en los cuales se verifique si las condiciones sanitarias se ajustan o no a las normas sanitarias.

Los alimentos permanecerán retenidos en un tiempo máximo de treinta (30) días. Según resultado del análisis del producto retenido, se podrá decomisar o devolver al interesado.

Desocupación o desalojamiento de establecimientos o viviendas. Consiste en ordenar la desocupación o el desalojo de una fábrica, depósito o expendio de alimentos, cuando se esté causando un problema sanitario que amenace la salud de la comunidad o de los trabajadores o cause molestias sanitarias.

Parágrafo. La autoridad sanitaria dará alta prioridad a la decisión definitiva con respecto a los alimentos retenidos de acuerdo con la naturaleza del producto y carácter perecible.

Competencia y procedimientos para aplicar medidas sanitarias de seguridad y preventivas

ART. 188 . Los promotores de saneamiento y demás funcionarios de Saneamiento Ambiental del Sistema Nacional de Salud durante el control e inspección de las condiciones sanitarias de las fábricas, depósitos, expendios, transporte, comercialización de los alimentos en sí harán recomendaciones por escrito a los responsables.

Igualmente deberán verificar por escrito el cumplimiento de las recomendaciones.

Cuando se presenten situaciones sanitarias que represente peligro para la salud de la comunidad, los funcionarios competentes con base en el acta respectiva y mediante oficio, tomarán las medidas de seguridad y preventivas necesarias para controlar la situación de orden sanitario e informarán al funcionario superior competente del Servicio Seccional de Salud respectivo.

Parágrafo. Las autoridades de policía de orden nacional, departamental o municipal prestarán toda su colaboración a las autoridades sanitarias para el cumplimiento de las medidas sanitarias de seguridad y preventivas a que se refiere este artículo.

Otras consecuencias por alteraciones de alimentos o materias primas

ART. 189 . Si como resultado de la vigilancia y control sanitarios, aparece alteración, adulteración o falsificación de alimentos o materias primas, además de las medidas sanitarias de seguridad y preventivas que se puedan aplicar, la autoridad competente dará aviso inmediato al Ministerio de Salud o al Servicio Seccional de Salud

o la autoridad sanitaria delegada para que se proceda a determinar la suspensión o cancelación de la licencia de transporte, del registro sanitario, del certificado de aptitud sanitaria o de la licencia sanitaria de funcionamiento, en los términos del presente Decreto.

Las anteriores medidas se entenderán sin perjuicio de la responsabilidad civil, penal o de otra índole que se pueda derivar a los responsables, de lo cual se dará aviso inmediato e ilustración a las autoridades competentes.

Aplicación de sanciones

Amonestaciones

ART. 190. Los Jefes de las dependencias de Saneamiento Ambiental de los Servicios Seccionales de Salud o los que hagan sus veces amonestarán por escrito a los responsables de las fábricas, depósitos, expendios, transportadores y distribuidores de alimentos para que cumplan las recomendaciones sanitarias formuladas cuando éstas no se hayan cumplido dentro del plazo fijado.

Si la situación sanitaria que ha sido objeto de recomendaciones persiste, el jefe de la dependencia de Saneamiento Ambiental o la autoridad que haga sus veces podrá, conjunta o separadamente con la amonestación, tomar las medidas de seguridad o preventivas sanitarias correspondientes.

Multas sucesivas

ART. 191. El Ministerio de Salud y los Jefes de los Servicios Seccionales de Salud, mediante resolución motivada, podrán imponer multas

hasta una suma equivalente a diez mil (10.000) salarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de dictarse la respectiva resolución, a los propietarios de los establecimientos que fabriquen, envasen, venda, importen o exporten alimentos o a los responsables de la distribución, comercialización y transporte de los mismos, por deficiencias en las condiciones sanitarias.

Las sumas recaudadas por concepto de las multas serán destinadas por la autoridad sanitaria correspondiente a programas de protección de alimentos.

Decomiso de productos

ART. 192 . Los Jefes de los Servicios Seccionales de Salud por resolución motivada, podrán ordenar el decomiso de los productos cuyas condiciones sanitarias no correspondan a las autorizadas en el respectivo registro sanitario o certificado de aptitud sanitaria, que violen las disposiciones vigentes o que represente un peligro para la salud de la comunidad, sea que se hayan tomado o no medidas de seguridad o preventivas por las autoridades delegadas correspondientes.

Suspensión o cancelación del registro o licencia

ART. 193'. El Ministerio de Salud o los Servicios Seccionales de Salud que hayan expedido una licencia de funcionamiento de distribución o transporte o un registro sanitario o un certificado de aptitud sanitaria de alimentos podrán, mediante resolución motivada, decretar la suspensión o cancelación de la respectiva licencia o registro, con base en la persistencia de la situación sanitaria objeto de las anteriores sanciones, en la gravedad que represente la situación sanitaria o en los causales que determine este Decreto.

Cierre temporal o definitivo del establecimiento o servicio

ART. 194.. El Ministerio de Salud o los Servicios Seccionales de Salud que hayan concedido licencias de funcionamiento a una fábrica, depósito o expendio de alimentos, podrán, mediante resolución motivada, decretar el cierre parcial o total del establecimiento, cuyas condiciones sanitarias estén violando las disposiciones vigentes o que esté representando un peligro sanitario para la salud de la comunidad.

Sistema de información unificada

ART. 195. Para efecto de control y vigilancia sanitaria de las fábricas, depósitos y expendios de alimentos; de los alimentos y de su comercialización, distribución y transporte, se deberá establecer un sistema unificado de información a todos los niveles del Sistema Nacional de Salud.

El Ministerio de Salud reglamentará lo relacionado con este Sistema Unificado de Información.

Recursos

ART. 196. Contra las resoluciones en las cuales el Ministerio de Salud o los Jefes de los Servicios Seccionales de Salud impongan sanciones de orden sanitario, procederán los recursos de reposición ante el funcionario que emitió el acto administrativo y de apelación ante el Ministerio de Salud. Contra los que expida el Ministerio de Salud solamente procede el recurso de reposición. El recurso de apelación se concederá en el efecto devolutivo y solo procederá contra las resoluciones de los Servicios Seccionales de Salud.

Las providencias se notificarán y los recursos se tramitarán conforme al Decreto número 2733 de 1959.

Publicidad

ART. 197. Conforme al artículo 578 de la Ley 9a. de 1979, cuando del incumplimiento de las disposiciones sanitarias se deriven riesgos para la salud de las personas por la situación sanitaria de una fábrica, depósito o expendio de alimentos, de un alimento o de las condiciones de distribución, manejo o transporte del mismo, las autoridades sanitarias competentes deberán dar a la publicidad tales hechos por los medios más expeditos para prevenir a los usuarios del inminente peligro.

Vigencia

ART. 198. El presente Decreto rige a partir de la fecha de su expedición, deroga los Decretos número 1061 de 1963, número 281 de 1975 y el número 522 de 1976 en lo referente a productos alimenticios, la Resolución número 917 de 1963, y las demás disposiciones que le sean contrarias.

Comuníquese, publíquese y cúmplase.

Dado en Bogotá, D.E., a 2 de agosto de 1982.

Decreto Número 2104 de 1983 (julio 26)

Por el cual se reglamentan parcialmente el Título III de la Parte IV del Libro I del Decreto-ley 2811 de 1974 y los Títulos I y XI de la Ley 09 de 1979 en cuanto a Residuos Sólidos.

El Presidente de la República de Colombia, en ejercicio de las facultades que le confiere el ordinal 3o. del artículo 120 de la Constitución Política,

DECRETA:

CAPITULO I

ART. 1o. De las definiciones

Para efectos de este Decreto adóptanse las siguientes definiciones:

1. BASURA: Se entiende por basura todo residuo sólido o semi-sólido, putrescible o no putrescible, con excepción de excretas de origen humano o animal. Se comprenden en la misma definición los desperdicios, desechos, cenizas, elementos del barrido de calles, residuos industriales, de establecimientos hospitalarios y de plazas de mercado, entre otros.
2. RESIDUO SOLIDO: Se entiende por residuo sólido todo objeto, sustancia o elemento en estado sólido, que se abandona, bota o rechaza.

3. DESPERDICIO: Se entiende por Desperdicio todo residuo sólido o semisólido de origen animal o vegetal, sujeto a putrefacción, proveniente de la manipulación, preparación y consumo de alimentos.
4. DESECHO: Se entiende por Desecho cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del cual quiere desprenderse.
5. RESIDUO SOLIDO DOMICILIARIO: Se entiende por Residuo Sólido Domiciliario el que por su naturaleza, composición, cantidad y volumen es generado en actividades realizadas en viviendas o en cualquier establecimiento asimilable a éstas.
6. RESIDUO SOLIDO COMERCIAL: Se entiende por Residuo Sólido Comercial aquel que es generado en establecimientos comerciales y mercantiles tales como almacenes, depósitos, hoteles, restaurantes, cafeterías y plazas de mercado.
7. RESIDUO SOLIDO INSTITUCIONAL: Se entiende por Residuo Sólido Institucional aquel que es generado en establecimientos educativos, gubernamentales, militares, carcelarios, religiosos, terminales aéreos, terrestres, fluviales o marítimos y edificaciones destinadas a oficinas, entre otros.
8. RESIDUO SOLIDO INDUSTRIAL: Se entiende por Residuo Sólido Industrial aquel que es generado en actividades propias de este sector, como resultado de los procesos de producción.

9. RESIDUO SOLIDO PATOGENO: Se entiende por Residuo Sólido Patógeno aquel que por sus características y composición puede ser reservorio o vehículo de infección.
10. RESIDUO SOLIDO TOXICO: Se entiende por Residuo Sólido Tóxico aquel que por sus características físicas o químicas, dependiendo de su concentración y tiempo de exposición, puede causar daño a los seres vivientes y aún la muerte, o provocar contaminación ambiental.
11. RESIDUO SOLIDO COMBUSTIBLE: Se entiende por Residuo Sólido Combustible aquel que arde en presencia de oxígeno, por acción de una chispa o de cualquiera otra fuente de ignición.
12. RESIDUO SOLIDO INFLAMABLE: Se entiende por Residuo Sólido Inflamable aquel que puede arder espontáneamente en condiciones normales.
13. RESIDUO SOLIDO EXPLOSIVO: Se entiende por Residuo Sólido Explosivo aquel que genera grandes presiones en su descomposición instantánea.
14. RESIDUO SOLIDO RADIOACTIVO: Se entiende por Residuo Sólido Radiactivo aquel que emite radiaciones electromagnéticas en niveles superiores a las radiaciones de fondo.
15. RESIDUO SOLIDO VOLATILIZABLE: Se entiende por Residuo Sólido Volatilizable aquel que por su presión de vapor, a temperatura ambiente se evapora o volatiliza.

16. RESIDUO SOLIDO CON CARACTERISTICAS ESPECIALES: Se entiende por Residuo Sólido con Características Especiales al patógeno, al tóxico, al combustible, al inflamable, al explosivo, al radiactivo y al volatilizable. Se incluyen en esta definición los objetos o elementos que por su tamaño, volumen o peso requieran un manejo especial.
17. LODO: Se entiende por Lodo la suspensión de sólidos en un líquido, provenientes de tratamiento de agua, de residuos líquidos o de otros procesos similares.
18. TRATAMIENTO: Se entiende por Tratamiento el proceso de transformación física, química o biológica de los residuos sólidos para modificar sus características o aprovechar su potencial, y en el cual se puede generar un nuevo residuo sólido, de características diferentes.
19. DISPOSICION SANITARIA DE BASURAS: Se entiende por Disposición Sanitaria de Basuras el proceso mediante el cual las basuras son colocadas en forma definitiva, sea en el agua o en el suelo, siguiendo, entre otras, las técnicas de enterramiento, relleno sanitario y de disposición al mar.
20. ENTERRAMIENTO DE BASURAS: Se entiende por enterramiento de Basuras la técnica que consiste en colocarlas en una excavación, aislándolas posteriormente con tierra u otro material de cobertura.
21. RELLENO SANITARIO DE BASURAS: Se entiende por Relleno Sanitario de Basuras la técnica que consiste en esparcir las,

acomodarlas y compactarlas al volumen más práctico posible, cubrirlas diariamente con tierra u otro material de relleno y ejercer los controles requeridos al efecto.

22. DISPOSICION SANITARIA AL MAR: Se entiende por Disposición Sanitaria al Mar la técnica utilizada para descargar las basuras al mar en condiciones tales que se evite al máximo su esparcimiento por efecto de corrientes y animales marinos.
23. ENTIDAD DE ASEO: Se entiende por Entidad de Aseo la persona natural o jurídica, pública o privada, encargada o responsable en un municipio de la prestación del servicio de aseo, como empresas, organismos, asociaciones o municipios directamente.

CAPITULO II

DISPOSICIONES GENERALES

ART. 2º De las Actividades que se Regularan

El almacenamiento, recolección, transporte, disposición sanitaria y demás aspectos relacionados con las basuras, cualquiera sea la actividad o el lugar de generación, se regirán por lo dispuesto en este Decreto.

ART. 3º Del Servicio de Aseo

El servicio de aseo comprende las siguientes actividades:

- Almacenamiento
- Presentación
- Recolección
- Transporte
- Transferencia
- Tratamiento
- Disposición sanitaria
- Barrido y limpieza de vías y áreas públicas
- Recuperación.

ART. 4º De las Clases de Servicio de Aseo

Para efectos de carácter sanitario, la prestación del servicio de aseo se clasifica en dos modalidades:

- a) Servicio ordinario
- b) Servicio especial.

ART. 5º Del Servicio Ordinario de Aseo

La prestación del servicio ordinario tendrá como objetivo el manejo de las siguientes clases de basuras:

- 1- Basuras domiciliarias;
- 2- Basuras que por su naturaleza, composición, tamaño y volumen pueden ser incorporadas en su manejo, por la entidad de aseo y a su juicio de acuerdo con su capacidad.
- 3- Basuras no incluidas en el servicio especial.

ART. 6º Del Servicio Especial de Aseo

La prestación del servicio especial tendrá como objetivo el manejo de las siguientes basuras:

- 1- Basuras patógenas, tóxicas, combustibles, inflamables, explosivas, radiactivas y volatilizables.
- 2- Basuras que por su naturaleza, composición, tamaño y volumen, deban considerarse como especiales, a juicio de la entidad de aseo, de acuerdo con su capacidad.
- 3- Empaques o envases de productos químicos de cualquier naturaleza en especial de plaguicidas y de preparaciones de uso agrícola o pecuario.
- 4- Basuras que, por su ubicación, presenten dificultades en su manejo por inaccesibilidad de los vehículos recolectores.
- 5- Basuras no contempladas atrás, que requieran para su manejo condiciones especiales distintas a las del servicio ordinario.

ART. 7º De la Responsabilidad en Materia de Basuras

El manejo de las basuras en todos los municipios del Distrito Especial y en las áreas metropolitanas, será responsabilidad de las entidades designadas para el efecto, o de las personas naturales o jurídicas con las cuales se contrate, de manera total o parcial.

Las entidades responsables del servicio de aseo, de conformidad con las normas administrativas correspondientes, podrán contratar cualquiera de las actividades del servicio por decisión propia o a propuesta de usuarios o empresas, cuando la conveniencia del contrato sea justificada, entre otras razones, por la calidad del servicio que se preste.

PARAGRAFO 1°. La persona natural o jurídica que contrate el manejo de las basuras se denominará, para efectos de este Decreto, contratista de aseo.

PARAGRAFO 2°. El contrato a que hace referencia este artículo, no exime a la entidad encargada de aseo de la responsabilidad mencionada y, por tanto, deberá ejercer estricta vigilancia en el cumplimiento de las actividades propias del manejo.

ART. 8° De la Contratación de Servicios de Aseo

Si se celebrare contrato entre la entidad de aseo y el contratista de aseo, deberán estipularse clara y específicamente las condiciones de prestación del servicio y la actividad o actividades que se efectuarán en el manejo de basuras, conforme a este Decreto.

ART. 9° De los Programas para el Manejo de Basuras

Independientemente de quien lo realice, el manejo de las basuras deberá obedecer a un programa que responda a las necesidades del servicio de aseo y que incluya, entre otros, los siguientes aspectos:

- 1- Establecimiento de rutas y horarios para recolección de las basuras, que serán dados a conocer a los usuarios.
- 2- Mantenimiento de los vehículos y equipos auxiliares destinados al servicio de aseo.

- 3- Entrenamiento del personal comprometido en actividades del manejo de basuras en lo que respecta a prestación del servicio de aseo y a medidas de seguridad que deben observar.
- 4- Actividades a desarrollar en eventos de fallas ocurridas por cualquier circunstancia, que impidan la prestación del servicio de aseo.
- 5- Mecanismos de información a usuarios del servicio, acerca de la entrega o presentación de las basuras en cuanto a ubicación, tamaño o capacidad del recipiente y otros aspectos relacionados con la correcta prestación del servicio.

ART. 10. De las Situaciones que se Deben Evitar en el Manejo de Basuras

Las actividades de manejo de las basuras deberán realizarse en forma tal que se eviten situaciones como:

- 1- La permanencia continua en vías y áreas públicas de basuras o recipientes que las contengan, de manera que causen problemas sanitarios y estéticos.
- 2- La proliferación de vectores y condiciones que propicien la transmisión de enfermedades a seres humanos o animales.
- 3- Los riesgos a operarios del servicio de aseo o al público en general.
- 4- La contaminación del aire, suelo o agua.
- 5- Los incendios y accidentes.

6- La generación de olores objetables, polvo y otras molestias.

7- La disposición final no sanitaria de las basuras.

ART. 11'. Del Manejo de las Basuras Fuera del Perímetro Urbano de los Municipios

El manejo de las basuras generadas fuera del perímetro urbano de los municipios estará a cargo de sus productores, quienes deberán cumplir las disposiciones del presente Decreto y las demás relacionadas con la protección del medio ambiente.

ART. 12'. De los Trituradores de Basuras

La instalación y funcionamiento de trituradores de basura para cuya evacuación se utilice el sistema de alcantarillado público, requieren permiso previo concedido por parte de la entidad encargada de la prestación de dicho servicio.

PARAGRAFO. Para la concesión del permiso se considerarán los efectos de las basuras sobre los usos del agua y residuos líquidos y sobre el sistema de alcantarillado sanitario.

ART. 13'. De las Campañas para el Manejo de Basuras

Las entidades del Sistema Nacional de Salud, los municipios y las entidades de aseo adelantarán campañas en cuanto a la generación de basuras con la finalidad de:

1- Minimizar la cantidad producida.

- 2- Controlar las características de los productos para garantizar su degradación cuando no sean recuperables.
- 3- Propiciar la producción de empaques y envases recuperables.
- 4- Evitar, en la medida en que técnica y económicamente sea posible, el uso de empaques y envases innecesarios para la presentación de los productos finales.

ART. 14. De los Programas y Campañas Educativas para el Manejo de Basuras

El Ministerio de Salud en coordinación con el Ministerio de Educación establecerá programas y campañas educativas tendientes a mejorar las actividades en el manejo de los residuos sólidos.

ART. 15. De las Especificaciones del Equipamiento para el Manejo de Basuras

Los vehículos, la maquinaria y los equipos que se empleen en las actividades comprendidas en el manejo de las basuras reunirán las especificaciones mínimas contempladas en el presente Decreto y las que posteriormente señale el Ministerio de Salud, que deberán ser observadas por las entidades de aseo..

ART. 16. De los Métodos de Análisis para Basuras

Los análisis de residuos sólidos, que sean exigidos a los usuarios o a las entidades de aseo, se realizarán de acuerdo con los métodos de análisis establecidos, adoptados o definidos por el Ministerio de Salud.

CAPITULO III

SERVICIO ORDINARIO DE ASEO

SECCION I

DEL ALMACENAMIENTO DE BASURAS

ART. 17. De las Obligaciones de los Usuarios del Servicio Ordinario de Aseo

Los usuarios del servicio ordinario de aseo tendrán las siguientes obligaciones, en cuanto al almacenamiento de basuras y su presentación para recolección.

- a) Almacenar en forma sanitaria las basuras generadas, conforme con lo establecido en el presente Decreto.
- b) No depositar sustancias líquidas, excretas, ni basuras de las contempladas para el servicio especial, en recipientes destinados para recolección en el servicio ordinario.
- c) Colocar los recipientes en el lugar de recolección, de acuerdo con el horario establecido por la entidad de aseo.
- d) Las demás que establezca el respectivo reglamento de usuarios del servicio.

ART. 18. De los Recipientes para el Almacenamiento de Basuras

Los recipientes utilizados para almacenamiento de basuras en el servicio ordinario deberán ser de tal forma que se evite el contacto de estos con el medio y podrán ser retornables o desechables.

ART. 19. De las Características de los Recipientes Retornables

Los recipientes retornables para almacenamiento de basuras en el servicio ordinario tendrán, entre otras, las siguientes características:

- a) Peso y construcción que faciliten el manejo durante la recolección.
- b) Construidos en material impermeable, de fácil limpieza, con protección al moho y a la corrosión, como plástico, caucho o metal.
- c) Dotadas de tapa con buen ajuste, que no dificulte el proceso de vaciado durante la recolección.
- d) Construidos en forma tal que estando cerrados o tapados, no permitan la entrada de agua, insectos o roedores, ni el escape de líquidos por sus paredes o por el fondo.
- e) Bordes redondeados y de mayor área en la parte superior, de forma que se facilite el vaciado.
- f) Capacidad de acuerdo con lo que establezca la entidad que presta el servicio de aseo.

PARAGRAFO. Los recipientes retornables para almacenamiento de basuras en el servicio ordinario, deberán ser lavados por el usuario con una frecuencia tal que sean presentados en condiciones sanitarias inobjectables.

ART. 20 • De las Características de los Recipientes Desechables

Los recipientes desechables utilizados para almacenamiento de basuras en el servicio ordinario, serán bolsas de material plástico o de características similares y deberán reunir por lo menos las siguientes condiciones:

- a) Su resistencia deberá soportar la tensión ejercida por las basuras contenidas y por su manipulación.
- b) Su capacidad estará de acuerdo con lo que establezca la entidad que preste el servicio de aseo.
- c) De color opaco preferentemente.

PARAGRAFO. Cuando se utilicen bolsas de material plástico o de características similares como recipientes desechables, el usuario deberá presentarlas cerradas con nudo o sistema de amarre fijo.

ART. 21: De los Sistemas de Almacenamiento Colectivo de Basuras

A partir de la vigencia del presente Decreto, toda edificación para uso multifamiliar, institucional o comercial y las que la entidad de aseo determine, tendrán un sistema de almacenamiento colectivo de basuras, diseñado de acuerdo con las normas del presente Decreto y demás disposiciones vigentes relacionadas con la materia.

ART. 22. De las Areas para Almacenamiento de Basuras

Las áreas destinadas para almacenamiento colectivo de basuras en las edificaciones de que trata el artículo anterior, cumplirán como mínimo, con los siguientes requisitos:

- a) Los acabados serán lisos, para permitir su fácil limpieza e impedir la formación de ambiente propicios para el desarrollo de microorganismos en general.
- b) Tendrán sistemas de ventilación, de suministro de agua, de drenaje y prevención y control de incendios.
- c) Serán construidas de manera que se impida el acceso de insectos, roedores y otras clases de animales.

PARAGRAFO. Las áreas a que se refiere este artículo serán aseadas y fumigadas para desinfección y desinfectación, con la regularidad que exige la naturaleza de la actividad que en ellas se desarrolla.

ART. 23. Del Empaque de Basuras para Evacuación por Ductos

Las basuras que sean evacuadas por ductos, serán empacadas en recipientes impermeables que cumplan las características exigidas en el artículo 20 del presente Decreto.

ART. 24. Del Uso de Cajas de Almacenamiento

El uso de cajas de almacenamiento como depósitos de basuras, podrá permitirse en el servicio ordinario, a juicio de la entidad de aseo.

Las cajas de almacenamiento podrán ser utilizadas directamente por los usuarios para almacenamiento de basuras de servicio ordinario, en forma pública o privada.

Para instalación por particulares de una o más cajas de almacenamiento de basuras o similares, en el servicio ordinario, se deberá obtener aprobación de la entidad de aseo respectivo.

ART. 25. De la Exclusividad de los Sistemas

Se prohíbe todo tipo de acopio de basuras para servicio ordinario, diferente al sistema que establezca la entidad que preste el servicio de aseo.

ART. 26. De las Cajas de Almacenamiento para Multifamiliares

Los conjuntos residenciales y multifamiliares así como las entidades o instituciones cuya ubicación no facilite la prestación del servicio ordinario de recolección, podrán solicitar que, la entidad de aseo instale cajas de almacenamiento dentro de su perímetro.

ART. 27. De las características de las Cajas de Almacenamiento

El tamaño, la capacidad y el sistema de cargue y descargue de cajas de almacenamiento públicas o privadas, serán determinados por las entidades de aseo, con el objeto de que sean compatibles con su equipo de recolección y transporte.

ART. 28. De la Prohibición de Arrojar Basuras Fuera de las Cajas de Almacenamiento

Se prohíbe arrojar o depositar basuras fuera de las cajas de almacenamiento.

PARAGRAFO 1o. El aseo de los alrededores de cajas de almacenamiento de uso privado, será responsabilidad de los usuarios

PARAGRAFO 2o. Las entidades de aseo deberán recolectar las basuras de cajas de almacenamiento con una frecuencia tal que nunca se rebase la capacidad de contenido máximo de la caja.

ART. 29. De los sitios de ubicación para las cajas de almacenamiento

El sitio escogido para ubicar cajas de almacenamiento para residuos sólidos en el servicio ordinario, deberá permitir, como mínimo, lo siguiente:

- a) Accesibilidad para los usuarios;
- b) Accesibilidad y facilidad para manejo y evacuación de las basuras;
- c) Tránsito de peatones o de vehículos, según el caso;
- d) Conservación de la estética del contorno.

ART. 30. De la prohibición de cajas de almacenamiento en áreas públicas

Se prohíbe la localización de cajas de almacenamiento de basuras en áreas públicas, a partir de la vigencia de este Decreto. Sin embargo, la entidad de aseo podrá permitir su localización en tales áreas, cuando las necesidades del servicio lo hagan conveniente, o cuando un evento o situación específica lo exija.

ART. 31. De la prohibición de depositar animales y basuras de carácter especial

Se prohíbe la colocación de animales muertos, partes de éstos y basuras de carácter especial, en cajas de almacenamiento de uso público o privado, en el servicio ordinario.

ART. 32. De la prohibición de quemar basuras

Se prohíbe la quema de basuras en cajas de almacenamiento.

ART. 33. De las obligaciones en caso de esparcimiento de basuras

Cuando las operaciones de cargue y descargue de cajas de almacenamiento den origen al esparcimiento de basuras, éstas deberán ser recogidas por la entidad de aseo.

SECCION II

DE LA PRESENTACION DE BASURA

ART. 34. De la prohibición de presentar basuras en incumplimiento de las normas

Se prohíbe la presentación de residuos sólidos para recolección, en recipientes que no cumplan con los requisitos contemplados en el presente Decreto.

ART. 35. De la obligación de trasladar las basuras hasta los sitios de recolección

En el caso de urbanizaciones, barrios o conglomerados con calles internas o cuyas condiciones impidan la circulación de vehículos de recolección, así como en situaciones de emergencia, los habitantes están en la obligación de trasladar las basuras hasta el sitio que se determine como de recolección por la entidad de aseo.

ART. 36. De las obligaciones de los productores de basuras

Los productores de basuras deberán presentarlas para recolección en las condiciones establecidas en el presente Decreto y en las normas de las entidades de aseo.

ART. 37. De la responsabilidad conjunta por mala entrega de basuras

En caso de que el productor de basuras las entregue a persona natural o jurídica que no posea autorización de la entidad de aseo, aquel y ésta responderán conjuntamente de cualquier perjuicio causado por las mismas y estarán sujetos a la imposición de las sanciones que establecen las normas de policía y a las propias del servicio.

ART. 38. De la colocación de los recipientes de recolección de basuras

En el servicio ordinario los recipientes de recolección de las basuras deberán colocarse en el andén, evitando obstrucción peatonal, o en los lugares que específicamente señale la entidad de aseo. Se prohíbe la entrada y circulación de los operarios de recolección en inmuebles o predios de propiedad privada o pública, con el fin de retirar las basuras.

ART. 39. De la prohibición de entregar basuras a operarios de limpieza

Se prohíbe entregar basuras a operarios encargados del barrido y limpieza de vías y áreas públicas.

ART. 40. De la permanencia de los recipientes en los sitios de recolección

Los recipientes colocados en sitios destinados para recolección de basuras en el servicio ordinario, no deberán permanecer en tales sitios durante días diferentes a los establecimientos por la entidad que preste este servicio.

ART. 41. De la prestación de basuras compactadas para recolección

Las basuras compactadas que se presenten para recolección deberán cumplir las exigencias contenidas en el presente Capítulo.

SECCION III

DE LA RECOLECCION DE BASURAS

ART. 42. De la responsabilidad de recolección de las basuras en los municipios

La responsabilidad de las entidades de aseo recoger todas las basuras que presenten o entreguen los usuarios del servicio ordinario, de acuerdo con este tipo de servicio y con la forma de presentación que previamente haya establecido dicha entidad para cada zona o sector.

PARAGRAFO. La recolección de basuras del servicio especial se hará de acuerdo con lo establecido en el Capítulo IV del presente Decreto.

ART. 43. De la prohibición de extraer objetos de los recipientes de recolección

Se prohíbe a toda persona distinta a las del servicio de aseo destapar, remover o extraer el contenido total o parcial de los recipientes para basuras, una vez colocados en el sitio de recolección.

ART. 44. De la frecuencia para la recolección de basuras

Las entidades de aseo establecerán la frecuencia óptima de recolección, por sectores, de tal forma que los residuos sólidos no se alteren o propicien condiciones adversas a la salud en domicilios y en sitios de recolección. La frecuencia de recolección de las basuras contenidas en cajas de almacenamiento será establecida por las entidades de aseo.

ART. 45. De la recolección de basuras por los operarios de las entidades de aseo

La recolección de basuras será efectuada por operarios designados por las entidades de aseo, de acuerdo con las rutas y las frecuencias establecidas para tal fin.

ART. 46. De las obligaciones en caso de esparcimiento de las basuras en la recolección

En el evento de que las basuras sean esparcidas durante el proceso de recolección, los encargados del mismo deberán proceder inmediatamente a recogerlas.

ART. 47. De la acumulación de basuras en lotes y terrenos descuidados

Cuando por ausencia o deficiencia en el cierre y mantenimiento de lotes de terreno se acumule basura en los mismos, la recolección y transportes hasta el sitio de disposición estará a cargo

del propietario del lote. En caso de que la entidad de aseo proceda a la recolección, este servicio podrá considerarse como especial y se hará con cargo al dueño o propietario del lote de terreno.

SECCION IV

DEL TRANSPORTE DE BASURAS

ART. 48'. 'De las condiciones de los vehículos de transporte de basuras

Los vehículos destinados para transporte de basuras deberán reunir las condiciones propias para esta actividad y las establecidas en este Decreto y su diseño cumplirá con las especificaciones que garanticen la correcta prestación del servicio de aseo.

ART. 49. De las obligaciones de adaptación y reemplazo de vehículos

Los vehículos y equipos destinados para transporte de basuras que no reúnan las condiciones exigidas, deberán ser adaptados o reemplazados dentro del plazo fijado por el Ministerio de Salud, que se determinará de acuerdo con el programa presentado por cada entidad.

ART. 50. De la responsabilidad en el mantenimiento de los vehículos

El mantenimiento y la operación de los vehículos destinados para el transporte de basuras estarán a cargo de la entidad de aseo, responsabilidad de la cual no quedará eximida bajo ninguna circunstancia.

ART. 51. De las condiciones de los equipos y accesorios para el transporte de basuras

Los equipos, accesorios y ayudas de que estén dotados los vehículos destinados para transporte de basuras, deberán estar permanentemente en correctas condiciones para prestación del servicio.

ART. 52. Del lavado de los vehículos y equipos

El lavado de vehículos y equipos a que hacen referencia los artículos anteriores, deberá efectuarse al término de la jornada diaria, para mantenerlos en condiciones que no atenten contra la salud de las personas.

ART. 53. Del acondicionamiento de los vehículos que transporten tierra y escombros

Los vehículos destinados para transporte de tierra, escombros, o cualquier otro material que pueda ser esparcido por el viento, deberán proveerse de los mecanismos apropiados para garantizar correcto transporte y aislamiento de dichos materiales.

ART. 54. De las características del exhosto de los vehículos transportadores de basuras

Los vehículos destinados para transporte de basuras, deberán tener la salida del exhosto hacia arriba y por encima de su altura máxima.

ART. 55. Del sostenimiento de los vehículos a las normas de circulación y tránsito

Los vehículos destinados para transporte de basuras deberán cumplir con las normas de circulación y tránsito vigentes en cada localidad.

SECCION V

DE LA TRANSFERENCIA DE BASURAS

ART. 56. De las estaciones de transferencia

Las entidades de aseo podrán disponer de estaciones de transferencia, cuando las necesidades del servicio lo requieran.

PARAGRAFO. Se prohíbe la transferencia de basuras en sitios diferentes a las estaciones de transferencia.

ART. 57. De la construcción o instalación de estaciones de transferencia

Todo diseño para construcción o instalación de estaciones de transferencia de basuras deberá cumplir las normas de planeación urbana y estará sujeto a la aprobación del Ministerio de Salud o su entidad delegada, sin la cual no podrá ejecutarse.

ART. 58. Del estudio de impacto ambiental previo

Para los efectos del artículo anterior, el Ministerio de Salud o su entidad delegada podrán solicitar al interesado la presentación de un estudio de impacto ambiental, de conformidad con las disposiciones del Capítulo VII del presente Decreto.

ART. 59. De las condiciones de localización y funcionamiento

La localización y el funcionamiento de estaciones de transferencia de basuras deberán sujetarse, como mínimo, a las siguientes condiciones:

- a) Facilitar el acceso de vehículos;
- b) No estar localizadas en áreas de influencia de establecimientos docentes, hospitalarios, militares u otros sobre cuyas actividades pueda interferir;
- c) No obstaculizar el tránsito vehicular o peatonal, ni causar problemas de estética;
- d) Tener sistema definido de cargue y descargue;
- e) Tener sistema alternativo para operación en casos de fallas o emergencias;
- f) Tener sistema de suministro de agua en cantidad suficiente para realizar actividades de lavado y limpieza;
- g) Cumplir con las disposiciones de la Ley 09 de 1979 y sus Decretos reglamentarios en materia de control de contaminación ambiental, y;
- h) Disponer de los servicios públicos de alcantarillado, energía eléctrica y teléfono.

ART. 60. De la transferencia y recuperación de basuras en estaciones de transferencia

Quando se realicen actividades de transferencia y de recuperación en un mismo establecimiento, éstas se someterán también a las disposiciones del presente Decreto y se deberá disponer de sistemas alternos que permitan, en casos de fallas o emergencias, el normal funcionamiento de las estaciones.

ART. 61. De las prohibiciones de acceso a las estaciones de transferencia

Se prohíbe el acceso de personas y vehículos no autorizados a estaciones de transferencia de basuras.

SECCION VI

DEL TRATAMIENTO DE BASURAS

ART. 62. De la planta de tratamiento

El funcionamiento de las plantas de tratamiento de basuras requiere Autorización Sanitaria de Funcionamiento, expedida por el Ministerio de Salud o su entidad delegada, de acuerdo con los procedimientos establecidos en el Capítulo VI del presente Decreto.

ART. 63. De la autorización sanitaria de funcionamiento

Las plantas de tratamiento de basuras actualmente en operación deberán obtener la Autorización Sanitaria de Funcionamiento, dentro de un plazo de seis (6) meses contados a partir de la vigencia de este Decreto, según el programa de prioridades que establezca el Ministerio de Salud o su entidad delegada.

ART. 64. De la construcción o modificación de plantas de tratamiento

Todo proyecto de construcción, ampliación o modificación de plantas de tratamiento de basuras requiere aprobación del Ministerio de Salud o de su entidad delegada, en cuanto a sus aspectos sanitarios. Cuando se trate de la construcción, junto con la solicitud deberá presentarse un estudio de impacto ambiental; en los demás eventos, podría exigirse la presentación de dicho estudio.

SECCION VII

DE LA DISPOSICION SANITARIA DE BASURAS

ART. 65. Del régimen para la disposición sanitaria de las basuras y sus técnicas

La disposición sanitaria de las basuras correspondientes al servicio ordinario deberá someterse a las exigencias impuestas por el Ministerio de Salud, cumplir las disposiciones de la Ley 09 de 1979 y sus reglamentos, las relacionadas con la protección de los recursos naturales renovables contenidas en el Decreto Ley 2811 de 1974 y sus reglamentos, y realizarse de acuerdo con las siguientes técnicas:

- a) Relleno sanitario
- b) Enterramiento

PARAGRAFO. La técnica de disposición sanitaria al mar solo podrá aceptarse cuando, previos los estudios del caso, se demuestre que otras alternativas no son viables.

ART. 66. De la selección de técnicas para la disposición sanitaria de basuras

Es responsabilidad de toda entidad encargada del manejo de basuras en el servicio ordinario, seleccionar la técnica para su disposición sanitaria y la adecuación del sitio para llevarla a efecto, las cuales deberán someterse a la aprobación del Ministerio de Salud o de su entidad delegada.

ART. 67'. De la selección de sitios para la disposición de basuras

Los estudios dirigidos a la selección del sitio para disponer en él basuras, deberán someterse al análisis del Ministerio de Salud o su entidad delegada. El sitio requiere Autorización Sanitaria de Funcionamiento, expedida de acuerdo con lo establecido en el Capítulo VI de este Decreto.

ART. 68'. Del estudio de impacto ambiental para la disposición de basuras

Todo proyecto para disposición sanitaria de basuras en el servicio ordinario, deberá presentarse en el Ministerio de Salud o en su entidad delegada, acompañado de un estudio de impacto ambiental, de acuerdo con lo establecido en el Capítulo VII del presente Decreto.

ART. 69'. De las condiciones del sitio para disposición de basuras

En todo sitio destinado para disposición sanitaria de basuras deberá darse cumplimiento a las normas contenidas en el presente Decreto y a las relacionadas con el control de la contaminación del aire y del agua.

ART. 70'. De la prohibición de disponer o abandonar basuras a cielo abierto, en vías públicas, en cuerpos de agua, etc.

A partir de la vigencia del presente Decreto se prohíbe la disposición o abandono de basuras, cualquiera sea su procedencia, a cielo abierto, en vías o áreas públicas, en lotes de terreno y en los cuerpos de agua superficial o subterráneos.

ART. 71. De las normas sobre quemas abiertas de basuras

Las quemas abiertas de basuras deberán cumplir con las disposiciones contenidas en el Decreto 02 de 1982 y especialmente en su artículo 127.

ART. 72. De los requisitos para los sitios de disposición de basuras

Todo sitio para disposición sanitaria de basuras provenientes del servicio ordinario deberá cumplir como mínimo, con los siguientes requisitos:

- a) Estar aislado de sus alrededores, para garantizar la no interferencia con actividades distintas de las allí realizadas y evitar efectos nocivos a la salud de las personas y al medio ambiente.
- b) Tener señales y avisos que lo identifiquen en cuanto a las actividades que en él se desarrollan; entrada y salida de vehículos; horarios de operación o funcionamiento; medidas de prevención para eventos de accidentes y emergencias; y, prohibición expresa de acceso a personas distintas a las comprometidas en las actividades que allí se realicen.
- c) Contar con los servicios mínimos de suministro de agua, energía eléctrica, conexión telefónica, sistema de drenaje para evacuación de sus residuos líquidos, de acuerdo con la complejidad de las actividades realizadas.
- d) Contar con programas y sistemas para prevención y control de accidentes e incendios, como también para atención de primeros

auxilios y cumplir las disposiciones reglamentarias que en materia de salud ocupacional, higiene y seguridad industrial establezcan el Ministerio de Salud y demás entidades competentes.

e) Mantener un registro diario, a disposición de las autoridades sanitarias del Ministerio de Salud, en lo relacionado con cantidad, volúmenes, peso y composición promedios de las basuras sometidas a disposición sanitaria.

f) Mantener condiciones sanitarias para evitar la proliferación de vectores y otros animales que afecten la salud humana o la estética del contorno.

g) Ejercer control sobre el esparcimiento de las basuras, partículas, polvo y otros fenómenos que por acción del viento puedan ser transportados a los alrededores del sitio de disposición final, y,

h) Controlar, mediante caracterización y tratamiento, los líquidos percolados que se originen por descomposición de las basuras y que puedan alcanzar cuerpos de agua superficiales o subterráneos.

ART. 73. De la disposición final de basuras al mar

La disposición final de basuras al mar se regirá por las normas del presente Decreto, por las del Decreto-Ley 2811 de 1974 y sus reglamentos y por las normas expedidas por la Dirección Marítima y Portuaria en lo relacionado con la protección de los recursos marinos.

ART. 74. De la utilización posterior de los sitios de disposición de basuras

Los sitios destinados para disposición sanitaria de basuras del servicio ordinario, podrán tener usos posteriores previo concepto favorable del Ministerio de Salud, cuya expedición se fundamentará en estudios técnicos de suelos que garanticen su estabilidad para los propósitos deseados y en estudios higiénico-sanitarios para protección de la salud humana.

ART. 75. De la responsabilidad en vigilancia y control en los sitios de disposición de basuras

En los sitios a que se refieren los artículos anteriores, la entidad encargada de su manejo será responsable de ejercer vigilancia y control hasta cuando se eliminen las condiciones que puedan originar efectos nocivos a la salud de las personas y del medio ambiente.

ART. 76. De la disposición final de relleno sanitario

Quando se utilice la técnica de disposición final del relleno sanitario el interesado deberá presentar al Ministerio de Salud o a su entidad delegada, para aprobación, los siguientes detalles:

a) Detalle de la información, que incluye, entre otros, los siguientes proyectos:

- 1- De infraestructura periférica;
- 2- De infraestructura del relleno;
- 3- De construcción del relleno;
- 4- De construcción de lotes especiales;
- 5- De control del tratamiento de efluentes líquidos y gaseosos del relleno;

- 6- De construcciones auxiliares
- 7- Paisajísticos.

b) Detalle de los planos, que incluye:

- 1- Plan de operación del relleno sanitario;
- 2- Plan de inversiones y costos;
- 3- Plan de implementación del relleno sanitario;

SECCION VIII

DEL BARRIDO Y LIMPIEZA DE VIAS Y AREAS PUBLICAS

ART. 77. De la responsabilidad en barrido y limpieza de vías y áreas públicas

Las labores de barrido y limpieza de vías y áreas públicas son responsabilidad de las entidades de aseo y deberán realizarse con una frecuencia tal que vías y áreas publicas estén siempre limpias y aseadas.

ART. 78. De la obligación de colocar en las calles cestas de almacenamiento de basuras

Las entidades de aseo deberán colocar en las aceras de las calles, canastillas o cestas para almacenamiento exclusivo de basuras producidas por transeúntes, en número y capacidad de acuerdo con la intensidad del tránsito peatonal y automotor.

ART. 79. De la obligación de tener un programa de recolección de basuras

La entidad de aseo deberá establecer un programa de recolección de basuras almacenadas en cestas o canastas públicas.

ART. 80. De la obligación de mantener limpias las vías y áreas públicas

Los vendedores ambulantes y de puestos fijos y áreas públicas, deberán mantener limpios los alrededores de sus puestos.

ART. 81. De la obligación de disponer de recipientes para depósito de basuras

Cuando por naturaleza de los productos que ofrezcan los vendedores ambulantes y los de puestos fijos en vías y áreas públicas se generen basuras, deberán disponer de recipientes para depósito de éstas, accesibles al público.

ART. 82. De la exclusividad en la utilización de cestas para la basura proveniente de los peatones

Las canastillas o cestas colocadas en vías y áreas públicas serán para uso exclusivo de los peatones y no se podrán depositar en ellas basuras generadas en el interior de edificaciones.

ART. 83. De la prohibición general de arrojar basuras en las vías y áreas públicas

Se prohíbe arrojar basuras en vías, parques y áreas de esparcimiento colectivo.

ART. 84. De las prohibiciones de lavado y limpieza de objetos en vías y áreas públicas

Se prohíbe el lavado y limpieza de cualquier objeto en vías y áreas públicas, cuando con tal actividad se originen problemas de acumulación o esparcimiento de basuras.

ART. 85. De la obligación de almacenar conjuntamente las basuras de las edificaciones y andenes

Las basuras provenientes del barrido de andenes e interiores de edificaciones deberán ser almacenadas junto con las basuras originadas en las mismas.

ART. 86. De la prohibición de almacenar materiales y residuos de obras en las vías y áreas públicas

Se prohíbe el almacenamiento de materiales y residuos de obras de construcción o demolición en vías y áreas públicas. En operaciones de cargue, descargue y transporte, se deberá mantener protección para evitar el esparcimiento de los mismos y accidentes de trabajo.

ART. 87. De la obligación de recoger las basuras por cargue y descargue de mercancías

Los responsables del cargue, descargue y transporte de cualquier tipo de mercancías o materiales, deberán recoger las basuras originadas por esas actividades.

ART. 88. Del almacenamiento y recolección de basuras en eventos especiales y espectáculos

En la realización de eventos especiales y de espectáculos masivos se deberá disponer de un sistema de almacenamiento y recolección

de las basuras que allí se generen, para lo cual la entidad organizadora deberá coordinar las acciones con la encargada de prestar el servicio de aseo.

ART. 89. De la responsabilidad de los anunciadores en materia de limpieza

La limpieza y remoción de avisos publicitarios o propaganda colocados en vías públicas, puentes, muros, monumentos y similares, serán responsabilidad del anunciador.

ART. 90. De las prohibiciones para el personal que presta servicios de barrido y limpieza

Se prohíbe al personal de las entidades que prestan el servicio de barrido y limpieza en vías y áreas públicas, realizar actividades de separación de los componentes de las basuras.

Se prohíbe a los operarios encargados del servicio de barrido y limpieza de vías y áreas públicas, la recolección de basuras generadas en el interior de cualquier clase de edificación.

CAPITULO IV

SERVICIO ESPECIAL ASEO

ART. 91. Del régimen aplicable al servicio especial de aseo

El manejo de los residuos sólidos con características especiales deberá cumplir, además de las disposiciones de carácter general del presente Decreto, las de este Capítulo.

ART. 92'. Del almacenamiento especial de residuos sólidos con características especiales

El almacenamiento de residuos sólidos con características especiales deberá efectuarse en recipientes distintos a los destinados para el servicio ordinario, claramente identificados y observando medidas especiales de carácter sanitario y de seguridad para protección de la salud humana y del medio ambiente.

ART. 93'. Del manejo de materiales no biológicos

Los materiales no biológicos desechables considerados como residuos sólidos patógenos, tales como agujas hipodérmicas y otro tipo de instrumental, sólo podrán ser mezclados con éstos cuando cumplan las medidas tendientes a evitar riesgos en el manejo del conjunto; de no ser así, deberán ser almacenados en forma separada.

ART. 94'. De los recipientes para almacenamiento de residuos sólidos con características especiales

Los recipientes para almacenamiento de residuos sólidos con características especiales deberán ser de cierre hermético y estar debidamente marcados con las medidas a seguir en caso de emergencia.

ART. 95'. De los requisitos que deben cumplir las áreas para almacenamiento de residuos sólidos patógenos

Las áreas de almacenamiento temporal de residuos sólidos patógenos en las edificaciones donde se generen deberán cumplir por lo menos, con los siguientes requisitos:

- a) Disponer de extractores de aire con filtro biológico;
- b) Estar marcadas en forma tal que puedan ser identificadas fácilmente y bajo la prohibición expresa de permitir la entrada de personas ajenas a las comprometidas con esta actividad.
- c) Ser desinfectadas y desodorizadas con la frecuencia que garantice condiciones sanitarias, y,
- d) Contar con los dispositivos de seguridad necesarios para prevención y control de accidentes e incendios.

ART. 96'. De la prohibición de almacenar en un mismo recipiente sustancias peligrosas por interacción

Se prohíbe el almacenamiento de residuos sólidos en un mismo recipiente, cuando puedan interactuar ocasionando situaciones peligrosas; para tal efecto, se deberán observar las normas específicas que expida el Ministerio de Salud en la materia.

ART. 97'. De los sistemas de manejo de residuos sólidos con características especiales

Todo sistema de manejo de residuos sólidos con características especiales deberá ser sometido a la aprobación por parte del Ministerio de Salud o su entidad delegada.

PARAGRAFO. El material que se utilice en la fabricación de recipientes para el almacenamiento de residuos sólidos con características especiales deberá estar de acuerdo con las características del residuo.

ART. 98. De la dotación para el manejo de residuos sólidos con características especiales

Los operarios encargados del manejo de residuos sólidos con características especiales deberán contar con la dotación necesaria, de acuerdo con las disposiciones que en materia de higiene y seguridad industrial expida el Ministerio de Salud.

ART. 99. De los residuos sólidos con características especiales empacados

Los residuos sólidos con características especiales serán tenidos por tales aunque se presenten para su manejo empacados o envasados.

ART. 100. De otros residuos sólidos que se consideran con características especiales

Toda mezcla de basuras que incluya residuos sólidos patógenos se considerará como residuo sólido con características especiales.

ART. 101. De los requisitos para la construcción y ampliación de incineradores de residuos sólidos con características especiales

Todo proyecto para construcción, modificación o ampliación de incineradores de residuos sólidos con características especiales, requiere concepto previo favorable del Ministerio de Salud o su entidad delegada, para lo cual el interesado deberá presentar, junto con la solicitud la siguiente información:

- 1- Nombre o razón social del peticionario;
- 2- Datos de ubicación, dirección y teléfono;
- 3- Relación de los residuos sólidos a incinerar, indicando la producción promedio diaria en composición, peso y volumen;

- 4- Planos y memorias del proyecto;
- 5- Las demás que la autoridad sanitaria estime pertinentes.

ART. 102 . De la autorización sanitaria para incineradores de residuos sólidos con características especiales

Para el funcionamiento de incineradores con los propósitos del artículo anterior, el interesado deberá obtener Autorización Sanitaria de Funcionamiento de acuerdo con lo estipulado en el Capítulo VI del presente Decreto.

ART. 103 . De las disposiciones sobre emisiones atmosféricas en los incineradores

En el funcionamiento de incineradores deberá darse cumplimiento a las disposiciones del Decreto 02 de 1982 sobre emisiones atmosféricas y en especial, a los artículos 87, 88 y 89 del mismo.

ART. 104 : Del transporte de residuos sólidos con características especiales

El interesado o responsable del transporte de residuos sólidos con características especiales, deberá solicitar y obtener concepto previo favorable del Ministerio de Salud o su entidad delegada.

El Ministerio de Salud o su entidad delegada establecerá las condiciones mínimas que deben reunir los vehículos destinados para transporte de residuos sólidos con características especiales.

ART. 105. De los métodos de tratamiento y disposición de residuos sólidos con características especiales

Los métodos de tratamiento y disposición sanitaria de residuos sólidos con características especiales, deberán obtener aprobación del Ministerio de Salud o de su entidad delegada.

ART. 106. Del estudio de impacto ambiental para el manejo de residuos sólidos con características especiales

El Ministerio de Salud exigirá al interesado un estudio de impacto ambiental para el manejo de los residuos sólidos con características especiales, en forma integral o parcial y de acuerdo con las disposiciones del Capítulo VII del presente Decreto.

CAPITULO V

RECUPERACION DE BASURAS

ART. 107. De los propósitos de la recuperación de los residuos sólidos

La recuperación de residuos sólidos a partir de basuras, tiene dos propósitos fundamentales:

- 1- Recuperación de valores económicos y energéticos que hayan sido utilizados en el proceso primario de elaboración de productos.
- 2- Reducción de la cantidad de basura producida, para su disposición sanitaria.

ART. 108. De las campañas educativas de recuperación de los residuos sólidos

Las entidades de asec deberán propiciar la recuperación de residuos sólidos, mediante campañas educativas dirigidas a la comunidad con tal fin.

ART. 109. De las condiciones de manejo de las basuras en los programas de recuperación

El Ministerio de Salud establecerá las condiciones de manejo y las características sanitarias que deben cumplir las basuras, en especial las susceptibles de causar daño a la salud humana, cuando sean incorporadas a programas de recuperación.

PARAGRAFO. Los empaques y envases reutilizables deberán cumplir las condiciones específicas de los mismos, establecidos en las normas pertinentes.

ART. 110. De las características de los empaques y envases

Todos los empaques, envases y similares deberán ser de materiales tales que permitan, posteriormente el uso o consumo del respectivo producto, su reciclaje, recuperación o reutilización o, en su defecto, que sean biodegradables.

ART. 111. De la promoción de reutilización de empaques

En la etiqueta de todo producto se debe promover el reciclaje, la recuperación o la reutilización del respectivo empaque o envase.

ART. 112. De la recuperación de residuos sólidos radiactivos

La recuperación de residuos sólidos radiactivos requerirá concepto previo favorable del Instituto de Asuntos Nucleares.

ART. 113. Del almacenamiento de elementos recuperables

El acopio y almacenamiento temporal de elementos recuperables podrá efectuarse en bodegas, antes de su traslado al sitio de clasificación y empaque siempre y cuando se observen condiciones sanitarias y de protección del medio ambiente.

ART. 114. De la ubicación de bodegas, centros de acopio y plantas de recuperación

La ubicación de bodegas, centros de acopio y plantas de recuperación de basuras deberá hacerse de acuerdo con las normas de planeación urbana vigente.

ART. 115. De las autorizaciones para instalación y funcionamiento de bodegas y plantas de recuperación

La instalación y funcionamiento de bodegas y plantas de recuperación de basuras, requerirá Autorización Sanitaria de Funcionamiento expedida por el Ministerio de Salud o su entidad delegada, de acuerdo con lo contemplado en el Capítulo VI del presente Decreto.

ART. 116. De las condiciones de operación de las bodegas y plantas de recuperación

La operación de bodegas y de plantas de recuperación de basuras deberán desarrollarse bajo las siguientes condiciones, entre otras:

- a) Cumplir con las disposiciones de salud ocupacional, higiene y seguridad industrial, control de contaminación del aire, agua y suelo expedidas al efecto;
- b) Mantener las instalaciones, fachada y acera, limpias de todo residuo sólido;

- c) Asegurar aislamiento con el exterior, para evitar problemas de estética, proliferación de vectores y roedores y de olores molestos; y
- d) Realizar operaciones de cargue, descargue y manejo de materiales recuperables, en el interior de sus instalaciones.

ART. 117. De los lugares permitidos para la separación de las basuras

Sólo se permitirá la separación de basuras en las fuentes de origen y en los sitios autorizados expresamente por el Ministerio de Salud o por su entidad delegada.

ART. 118. De las industrias que no se consideran plantas de recuperación

No se considerarán como plantas de recuperación las plantas industriales que utilicen como materia prima residuos sólidos reciclables y las que empleen residuos sólidos reutilizables.

CAPITULO VI

REGISTRO Y AUTORIZACIONES SANITARIAS DE FUNCIONAMIENTO Y PLANES DE CUMPLIMIENTO

ART. 119. Del registro de las entidades de aseo

Toda entidad de aseo, cualquiera sea su naturaleza o característica, dentro del término de dieciocho (18) meses contados a partir de la fecha de vigencia del presente Decreto, deberá registrarse ante el Ministerio de Salud o su entidad delegada. Sin embargo, podrá exigirse un registro prioritario antes del vencimiento del término señalado, en el plazo que el Ministerio de Salud establezca al efecto.

PARAGRAFO. El registro a que se refiere el presente artículo deberá efectuarse en el "Formulario de Registro" elaborado y suministrado por el Ministerio de Salud o por su entidad delegada.

ART. 120. De las sanciones por falta de registro

Las entidades de aseo, existentes a la fecha de vigencia del presente Decreto, que al término del plazo estipulado para su registro no hayan cumplido esta obligación, serán consideradas como de funcionamiento ilegal y se les aplicarán las sanciones a que hubiere lugar.

ART. 121. De las Autorizaciones Sanitarias de Funcionamiento a las entidades de aseo

Las entidades de aseo requieren Autorización Sanitaria de Funcionamiento expedida por el Ministerio de Salud o por su entidad delegada, para cuya obtención se someterán al procedimiento señalado en este Decreto.

ART. 122. De las clases de autorizaciones

El Ministerio de Salud o su entidad delegada, podrán otorgar a las entidades de aseo, las siguientes autorizaciones:

- a) Autorización Sanitaria Provisional de Funcionamiento Parte Residuos Sólidos.
- b) Autorización Sanitaria de Funcionamiento Parte Residuos Sólidos.

ART. 123. De la autorización sanitaria provisional-parte residuos sólidos

La Autorización Sanitaria provisional de funcionamiento, parte residuos sólidos, podrá otorgarse a las entidades de aseo existentes a la fecha de vigencia de este Decreto, y a las que sean organizadas en el futuro, que para dar cumplimiento a las disposiciones contenidas en el mismo presenten un Plan de Cumplimiento según los requisitos establecidos por el Ministerio de Salud o la entidad delegada.

ART. 124. Del término de la autorización sanitaria provisional

La Autorización Sanitaria Provisional de Funcionamiento -Parte Residuos Sólidos otorgada a las entidades que presten el servicio de aseo que presenten el Plan de Cumplimiento, tendrán una vigencia igual al término otorgado para la elaboración y desarrollo de dicho Plan.

ART. 125. De los planes de cumplimiento

Para los efectos de este Decreto se entiende por Plan de Cumplimiento el programa mediante el cual se indican las acciones a seguir, los recursos a utilizar y los plazos indispensables para asegurar que una entidad de aseo pueda cumplir con las disposiciones establecidas en el presente Decreto.

ART. 126. Del contenido de los planes de cumplimiento

El Ministerio de Salud o la entidad delegada indicarán los aspectos básicos que debe contener el Plan de Cumplimiento.

ART. 127. Del plazo para la presentación de planes de cumplimiento

La presentación del Plan de cumplimiento deberá efectuarse dentro de los seis (6) meses siguientes a la fecha de su requerimiento por parte de la autoridad sanitaria competente.

ART. 128. De las modificaciones a los Planes de Cumplimiento

El Ministerio de Salud o la entidad delegada podrán indicar a los interesados las modificaciones que deban efectuarse en el Plan de Cumplimiento a fin de que sea aprobado.

ART. 129. De la cancelación de la Autorización Sanitaria Provisional por rechazo del Plan de Cumplimiento

El Ministerio de Salud o la entidad delegada podrán, una vez analizado el Plan de Cumplimiento, abstenerse de aprobarlo indicando las razones que lo motivaron, caso en el cual podrán proceder a la cancelación de la Autorización Sanitaria Provisional de Funcionamiento Parte Residuos Sólidos. Sin embargo, si la entidad interesada conviene en ajustar el Plan a lo exigido, podrá prorrogarse hasta por seis (6) meses más la Autorización Sanitaria Provisional, transcurrido el cual si no se hubiere ajustado al plan se cancelará la autorización sanitaria.

ART. 130. De los plazos para el desarrollo de los Planes de Cumplimiento

El Ministerio de Salud o la entidad delegada podrán, según el caso, otorgar plazos hasta de dos (2) años para el desarrollo del programa que comprende el Plan de Cumplimiento.

ART. 131. De la inspección en el desarrollo del Plan de Cumplimiento

El Ministerio de Salud o la entidad delegada podrán inspeccionar el desarrollo del Plan de Cumplimiento y amonestar o multar a la entidad de aseo, cuando verifiquen que no se está llevando a cabo en la forma en que fue aprobado. Si después de la amonestación

o de las multas se comprueba que continúa el incumplimiento, se procederá a la cancelación de la Autorización Sanitaria Provisional de Funcionamiento.

ART. 132. De la prórroga a la Autorización Provisional

Vencido el término de la Autorización Sanitaria Provisional de Funcionamiento, sólo podrá ser prorrogada y hasta por un (1) año, si a juicio del Ministerio de Salud o de la entidad delegada, existen causas justificadas y comprobaciones de las acciones efectuadas que evidencien un elevado porcentaje de ejecución del Plan de Cumplimiento. En caso contrario, la Autorización Sanitaria Provisional-Parte Residuos Sólidos se considerará inmediatamente cancelada y se procederá a aplicar las sanciones pertinentes.

PARAGRAFO. Para los efectos del presente artículo los interesados deberán dirigir una solicitud a la autoridad sanitaria competente, adjuntando copias de los estudios efectuados, así como de cualquiera otra comprobación a que haya lugar, con el objeto de que pueda hacerse una comparación documentada entre las acciones programadas y las ejecutadas.

ART. 133. De la solicitud de Autorización Sanitaria de Funcionamiento Parte Residuos Sólidos

La solicitud de Autorización Sanitaria de Funcionamiento Parte Residuos Sólidos, deberá hacerse en los formularios especiales que el Ministerio de Salud o las entidades delegadas suministran para tales efectos, incluyendo, por lo menos la siguiente información:

- a) Objetivos de la entidad;
- b) Ubicación, área y porcentaje de cobertura del servicio;
- c) Detalle y especificaciones de vehículos, equipo y maquinaria a utilizar;
- d) La requerida por el Ministerio de Salud o por su entidad delegada de acuerdo con la complejidad del servicio.

ART. 134. De la Autorización Sanitaria de Funcionamiento-Parte Residuos Sólidos

Quando en concepto del Ministerio de Salud o de su entidad delegada, se hayan efectuado las acciones de control y se cumpla con las disposiciones del presente Decreto, se otorgará la Autorización de Funcionamiento Parte Residuos Sólidos.

ART. 135. Del término de duración de la Licencia Sanitaria de Funcionamiento -Parte Residuos Sólidos

La Autorización Sanitaria de Funcionamiento-Parte Residuos Sólidos tendrá una vigencia de cinco (5) años y podrá ser renovada indefinidamente por períodos iguales.

ART. 136. De la Renovación de las Licencias Sanitarias de Funcionamiento - Parte Residuos Sólidos

Las solicitudes para la renovación de las Autorizaciones Sanitarias de Funcionamiento deberán ser presentadas ante la autoridad sanitaria competente, por lo menos con seis (6) meses de antelación a la fecha de su vencimiento.

ART. 137'. De los permisos de vertimiento por entidades de aseo

Quando una entidad o un contratista de aseo solicite permiso de vertimiento ante la autoridad competente para el manejo y administración del recurso hídrico, deberá adjuntar a la solicitud la petición o la Autorización Sanitaria Provisional o Definitiva Parte Residuos Sólidos, de conformidad con las disposiciones contenidas en la Ley 09 de 1979 y en sus reglamentos.

CAPITULO VII

ESTUDIOS DE IMPACTO AMBIENTAL

ART. 138. De los estudios de impacto ambiental como requisito previo a la Autorización Sanitaria

El Ministerio de Salud o su entidad delegada podrá exigir a las entidades de aseo, como requisito para obtener autorización sanitaria de funcionamiento, un estudio de impacto ambiental cuando la magnitud de las actividades y tipo de entidad de aseo lo ameriten, y comprenderá todas o parte de las actividades que realice o se proponga realizar.

ART. 139 . Del contenido del estudio de impacto ambiental

El estudio de impacto ambiental deberá tener en cuenta, además de los factores físicos, los de orden económico y social para determinar la incidencia que sobre el ambiente tendrán las obras o actividades en proyecto o en ejecución.

Los siguientes aspectos deberán ser contemplados en el estudio:

1- Descripción de la acción propuesta, que incluya:

- a) Declaración del propósito;
- b) Evaluación de condiciones ambientales existentes antes de la acción propuesta;
- c) Información técnica con detalle de procesos, equipos y operación;
- d) Mapas y diagramas de flujo;
- e) Estimativo de cantidades y volúmenes de residuos sólidos a manejar en la acción propuesta;
- f) Estimativo de cantidades y volúmenes de residuos líquidos y sólidos y de emisiones atmosféricas que se originarán con la acción propuesta;
- g) Identificación y delimitación de área de influencia de la acción propuesta;
- h) Identificación de efectos probables como consecuencia de la acción propuesta en su área de influencia previamente identificada;
- i) Identificación e inventario de fuentes de contaminación de aire, suelo y aguas en el área de influencia;
- j) Datos de población y proyecciones a 5 y 10 años, factores socio-económicos y culturales;
- k) Estudio de suelos;
- l) Condiciones topográficas;
- m) Condiciones meteorológicas.

2- Relación entre la acción propuesta y planes de uso de suelo.

3- Evaluación técnica y escogencia de alternativas de la acción propuesta.

4- Evaluación de alternativas de control de contaminación del aire, suelo y agua, con su justificación técnico-económica.

5- Evaluación de efectos sobre el ambiente de la acción propuesta con sistemas de control de contaminación.

PARAGRAFO. El Ministerio de Salud o su entidad delegada podrán incorporar otros aspectos o limitar su número, según la actividad o actividades a realizar en el servicio de aseo y las medidas a que haya lugar para proteger la salud de las personas y el medio ambiente.

ART. 140. Del trámite de los estudios de impacto ambiental

Si la autoridad sanitaria encuentra el estudio aceptable, lo aprobará y procederá en consecuencia. Si el estudio no es aceptable, se pondrá en conocimiento del interesado tal hecho y las razones del mismo. En este evento se concederá un plazo de hasta tres (3) meses para completar el estudio o cumplir lo exigido. Si el interesado lo considera del caso, podrá insistir ante la autoridad sanitaria para que apruebe el estudio, explicando lo que estime necesario; en este caso, se deberá proceder al análisis de los fundamentos de la insistencia y disponer lo conducente.

CAPITULO VIII

ORGANIZACION DEL SERVICIO DE ASEO

ART. 141. Del programa de aseo y de la responsabilidad para establecerlo

En todos los municipios, el Distrito Especial y las áreas metropolitanas se deberá establecer, de acuerdo con sus necesidades, un programa para manejo de los residuos sólidos de su jurisdicción que tenga como objetivo garantizar la prestación regular

del servicio de aseo y asegurar el cumplimiento de las disposiciones del presente Decreto y las demás disposiciones legales pertinentes.

ART. 142. De la cobertura mínima semanal del programa de aseo

En todos los municipios, el Distrito Especial y las áreas metropolitanas la entidad responsable del manejo de los residuos sólidos tendrá la obligación de prestar el servicio de aseo con una cobertura semanal no menor del noventa por ciento (90%) de la producción de residuos sólidos en el mismo.

ART. 143. Del programa de aseo en poblaciones de menos de 2.500 habitantes

La organización del programa de manejo de basuras en poblaciones menores de 2.500 habitantes, será promovida por los servicios seccionales de Salud por medio de los promotores de saneamiento, como parte de la estrategia de atención primaria en la salud.

ART. 144. Del reglamento para el manejo de los residuos sólidos

La entidad encargada del manejo y administración de residuos sólidos deberá establecer un reglamento de servicio acorde con lo establecido en este Decreto.

ART. 145. Del contenido del reglamento para el manejo de residuos sólidos

El reglamento de servicio de que trata el artículo anterior deberá establecer las relaciones entre la entidad y los usuarios, someterse a la aprobación del Ministerio de Salud o de su entidad delegada y comprender, entre otros, los siguientes aspectos.

- 1- Responsabilidades y derechos de la entidad y de los usuarios;
- 2- Canales de comunicación entre la entidad y los usuarios;
- 3- Programas y sistemas de prestación del servicio, que incluyan rutas, frecuencias y horarios;
- 4- Las sanciones que procedan por la violación del mismo y de las disposiciones sanitarias, de conformidad con lo establecido en este Decreto.

PARAGRAFO. Toda modificación que pueda afectar la prestación del servicio de aseo deberá hacerse pública con suficiente antelación, por parte de la entidad correspondiente.

ART. 146'. De la obligación de proveer el personal y equipo necesarios

Toda entidad de aseo deberá proveer a su personal del equipo y elementos necesarios para la correcta prestación del servicio y la vigilancia y control de las operaciones.

ART. 147'. De la obligación de proveer de dotación necesaria

Las entidades de aseo serán responsables de suministrar a los empleados y operarios encargados de la prestación del servicio, la dotación y protección necesarias de acuerdo con las disposiciones de higiene y seguridad industrial.

ART. 148'. De la obligación de capacitación y adiestramiento

Las entidades de aseo deberán proporcionar a su personal la capacitación y el adiestramiento requeridos para el ejercicio técnico y eficiente de sus funciones.

ART. 149. De la obligación de establecer un programa mínimo de operaciones

Toda entidad de manejo y administración de residuos sólidos deberá establecer un programa de operaciones que contemple, entre otros, los siguientes aspectos:

- 1- Definición del sistema y programas de recolección y transporte;
- 2- Definición de las estaciones bases y estaciones de transferencia, si es el caso;
- 3- Definición del sistema y programa de barrido y limpieza de las calles, zonas verdes, áreas de esparcimiento público, así como de poda de árboles;
- 4- Disposición sanitaria de los residuos sólidos.

PARAGRAFO. Cuando las entidades encargadas de la poda y limpieza de zonas verdes sean diferentes a las de recolección y disposición de otros residuos sólidos, deberán coordinar sus actividades con las del servicio ordinario de recolección.

ART. 150. De la propiedad de los residuos sólidos

Las entidades encargadas del manejo y administración de los residuos sólidos adquirirán la propiedad de los mismos desde el momento de su recolección.

ART. 151. De la obligación de dar asistencia técnica a las entidades de aseo

Es obligación de las entidades del Sistema Nacional de Salud, atender y gestionar las solicitudes de asesoría y asistencia técnica que sean formuladas por las entidades de manejo de los residuos sólidos.

CAPITULO IX

VIGILANCIA Y CONTROL

ART. 152'. De las facultades de vigilancia y control

Corresponde al Ministerio de Salud y a sus entidades delegadas ejercer la vigilancia y el control general indispensables para dar cumplimiento a las disposiciones del presente Decreto.

ART. 153. De las facultades de inspección por parte de los funcionarios de salud

Las instalaciones, las plantas de recuperación, los sitios de disposición final, las estaciones de transferencia y demás edificaciones y sitios donde se realicen actividades propias del manejo de los residuos sólidos podrán ser visitados en cualquier momento por parte de funcionarios del Ministerio de Salud o de sus entidades delegadas, previamente identificados para tal propósito, con el fin de inspeccionar las obras, los sistemas de recolección, el funcionamiento, los vehículos, maquinaria y equipo y el control que se ejerza sobre los mismos.

ART. 154. De la obligación de prevención sobre el incumplimiento de normas

Las autoridades sanitarias podrán en cualquier tiempo, para informar de las disposiciones sanitarias contenidas en este Decreto, garantizar su cumplimiento y proteger a la comunidad, prevenir sobre la existencia de tales disposiciones y los efectos o sanciones que conlleve su incumplimiento, con el objeto de que actividades, conductas, hechos u omisiones se ajusten a lo en ellas establecido.

La prevención podrá efectuarse mediante comunicación escrita, acta de visita, requerimiento o cualquier otro medio eficaz.

SECCION I

MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD

ART. 155. Del objeto de las medidas de seguridad

Las medidas de seguridad tienen por objeto prevenir o impedir que la ocurrencia de un hecho o la existencia de una situación atente contra la salud pública.

ART. 156. De cuáles son las medidas de seguridad

De acuerdo con el artículo 576 de la Ley 09 de 1979, son medidas de seguridad las siguientes: la clausura temporal del establecimiento, que podrá ser total o parcial; la suspensión parcial o total de trabajos o servicios; el decomiso de objetos y productos; la destrucción o desnaturalización de artículos o productos si es el caso; y, la congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos mientras se toma una definición al respecto.

ART. 157. De la clausura temporal de establecimientos

Consiste en impedir por un tiempo determinado las tareas que se desarrollan en un establecimiento, cuando se considere que está causando un problema sanitario. La clausura podrá aplicarse sobre todo el establecimiento o sobre parte del mismo.

ART. 158. De la suspensión parcial o total de trabajos o servicios

Consiste en la orden de cese de actividades o servicios cuando con éstos se estén violando las normas sanitarias. La suspensión podrá ordenarse sobre todos o parte de los trabajos o servicios que se adelanten o presten.

ART. 159. Del decomiso de objetos o productos

El decomiso de objetos o productos consiste en su aprehensión material, cuando no cumplan con los requisitos, normas o disposiciones sanitarias. El decomiso se cumplirá colocando los bienes en depósito, en poder de la autoridad sanitaria. De la diligencia se levantará acta detallada, por triplicado, que suscribirán el funcionario y las personas que intervengan en la diligencia y una copia suya se entregará a la persona a cuyo cuidado se encontraron los objetos o productos.

ART. 160. De la destrucción de artículos o productos

La destrucción consiste en la inutilización de un producto o artículo.

ART. 161. De la iniciativa para la aplicación de medidas sanitarias de seguridad

Para la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad las autoridades competentes podrán actuar de oficio, por conocimiento directo, o por información de cualquier persona o de parte interesada.

ART. 162. De la comprobación de los hechos

Una vez conocido el hecho o recibida la información, según el caso, la autoridad sanitaria procederá a comprobarlo y a establecer la necesidad de aplicar una medida de seguridad, con base en los peligros que pueda representar para la salud individual o colectiva.

ART. 163. De la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad

Establecida la necesidad de aplicar una medida de seguridad, la autoridad competente, con base en la naturaleza del producto, el tipo de servicio, el hecho que origina la violación de las normas sanitarias o en la incidencia sobre la salud individual o colectiva, aplicará la medida correspondiente.

ART. 164. De la ejecución y el carácter de las medidas de seguridad

Las medidas de seguridad son de inmediata ejecución, tienen carácter preventivo y transitorio y se aplicarán sin perjuicio de las sanciones a que hubiere lugar. Se levantarán una vez desaparezca la causa que las originó.

ART. 165. De la iniciación del procedimiento sancionatorio

Aplicada la medida de seguridad, se procederá inmediatamente a iniciar el procedimiento sancionatorio.

ART. 166. De los efectos de las medidas sanitarias

Las medidas sanitarias surten efectos inmediatos, contra las mismas no procede recurso alguno y no requieren formalidad especial.

ART. 167. De la solemnidad de las medidas sanitarias de seguridad

De la imposición de una medida sanitaria de seguridad, se levantará acta en la cual consten las circunstancias que han originado la medida y su duración, la cual podrá ser prorrogada o levantada, si es el caso.

De la diligencia se levantará acta detallada, por triplicado, que suscribirán el funcionario y las personas que intervengan en la diligencia y una copia suya se entregará a la persona a cuyo cuidado se encontraron los objetos y productos.

ART. 168. De las medidas sanitarias preventivas

Los anteriores procedimientos serán aplicables, en lo pertinente, cuando se trate de la imposición de las medidas sanitarias preventivas, a que se refiere el artículo 591 de la Ley 09 de 1979.

SECCION II

DE LAS SANCIONES Y DE PROCEDIMIENTO PARA SU IMPOSICION

ART. 169. De la iniciación del procedimiento sancionatorio

El procedimiento sancionatorio se iniciará de oficio, a solicitud e información de funcionario público, por denuncia o queja debidamente fundamentada presentada por cualquier persona o como consecuencia de haberse tomado previamente una medida preventiva o de seguridad.

ART. 170. De la vinculación de las medidas preventivas de seguridad y el procedimiento sancionatorio

Aplicada una medida preventiva o de seguridad, ésta deberá obrar dentro del respectivo proceso sancionatorio.

ART. 171. De la intervención del denunciante en el proceso sancionatorio

El denunciante podrá intervenir en el curso del procedimiento a solicitud de autoridad competente, para dar los informes que se le pidan.

ART. 172. De la obligación de denunciar posibles delitos

Si los hechos materia del procedimiento sancionatorio fueren constitutivos de delito, se ordenará ponerlos en conocimiento de la autoridad competente, acompañándolo copia de los documentos que correspondan.

ART. 173. De la coexistencia de otros procesos con el procedimiento sanitario

La existencia de un proceso penal o de otra índole no dará lugar a suspensión del procedimiento sancionatorio.

ART. 174. De la verificación de los hechos objeto de procedimiento sancionatorio

Conocido el hecho o recibida la denuncia o el aviso, la autoridad competente ordenará la correspondiente investigación, para verificar los hechos o las omisiones constitutivas de infracción a las disposiciones sanitarias.

ART. 175. De las diligencias para la verificación de los hechos

En orden a la verificación de los hechos u omisiones, podrán realizarse todas aquellas diligencias tales como visitas, toma de muestras, exámenes de laboratorio, mediciones, pruebas químicas o de otra índole, inspección ocular, y, en general, las que se consideren conducentes.

ART. 176. De la decisión sobre cesación del procedimiento

Cuando la autoridad competente encuentre que aparece plenamente comprobado que el hecho investigado no ha existido, que el presunto infractor no lo cometió, que la ley sanitaria no lo considera como violación, o que el procedimiento sancionatorio no podía iniciarse o proseguirse, procederá a declararlo y ordenará cesar todo procedimiento contra el presunto infractor. La decisión deberá notificarse personalmente al presunto infractor.

ART. 177. De la puesta en conocimiento al presunto infractor

Realizadas las anteriores diligencias se pondrán en conocimiento del presunto infractor los cargos que se le formulan, mediante notificación personal al efecto. El presunto infractor podrá conocer y examinar el expediente de la investigación.

ART. 178. De la citación o notificación por edicto

Si no fuere posible hacer la notificación por no encontrarse el representante legal o la persona jurídicamente apta, se dejará una citación escrita con un empleado o dependiente responsable del establecimiento, (fábrica, droguería o cualquier otro) para

que la persona indicada concurra a notificarse dentro de los cinco (5) días calendario siguientes. Si no lo hace, se fijará un edicto en la secretaría de la autoridad sanitaria competente, durante otros cinco (5) días calendario al vencimiento de los cuales se entenderá surtida la notificación.

ART. 179: Del término para presentar descargos, aportar y solicitar pruebas

Dentro de los diez (10) días hábiles siguientes al de la notificación el presunto infractor, directamente o por medio de apoderado, podrá presentar sus descargos por escrito y aportar o solicitar la práctica de las pruebas que considere pertinentes.

ART. 180: De la práctica de pruebas

La autoridad competente decretará la práctica de las pruebas que considere conducentes, las que se llevarán a efecto dentro del término de veinte (20) días posteriores, que podrá prorrogarse, por un período igual, si en el término inicial no se hubiere podido practicar las decretadas. Las pruebas se practicarán a costa del interesado.

ART. 181: De la calificación de la falta e imposición de las sanciones

Vencido el término de que trata el artículo anterior y dentro de los diez (10) días hábiles posteriores al mismo, la autoridad competente procederá a calificar la falta y a imponer la sanción correspondiente de acuerdo con dicha calificación.

ART. 182: De las circunstancias agravantes

Se consideran circunstancias agravantes de una infracción, las siguientes:

- a) Reincidir en la omisión de la misma falta;
- b) Realizar el hecho con pleno conocimiento de sus efectos dañosos, o con la complicidad de subalternos, o su participación bajo indebida presión;
- c) Cometer la falta para ocultar otra;
- d) Infringir varias obligaciones con la misma conducta;
- e) Rehuir la responsabilidad o atribuírsela a otro u otros;
- f) Preparar premeditadamente la infracción y sus modalidades.

ART. 183'. De las circunstancias atenuantes

Se consideran circunstancias atenuantes de una infracción las siguientes:

- a) Los buenos antecedentes o conducta anterior;
- b) La ignorancia invencible;
- c) El confesar la falta voluntariamente antes de que se produzca daño a la salud individual o colectiva;
- d) Procurar por iniciativa propia resarcir el daño o compensar el perjuicio causado, antes de la ocurrencia de la sanción.

ART. 184' . De la declaratoria de exoneración de responsabilidad y archivo del expediente

Si se encuentra que no se ha incurrido en violación de las disposiciones sanitarias, se expedirá una resolución por la cual se declare el presunto infractor exonerado de responsabilidad y se ordenará archivar el expediente. Esta resolución deberá notificarse personalmente.

PARAGRAFO. El funcionario competente que no defina la situación bajo su estudio, incurrirá en causal de mala conducta.

ART. 185. De la forma de imponer sanciones

Las sanciones deberán imponerse mediante resolución motivada, expedida por la autoridad competente, que deberá notificarse personalmente al afectado, dentro del término de los cinco (5) días hábiles posteriores a su expedición.

Si no pudiere hacerse la notificación personal, se hará por edicto de conformidad con lo dispuesto por el Decreto 2733 de 1959.

ART. 186. De los recursos contra las providencias que impongan sanciones

Contra las providencias que impongan una sanción proceden los recursos de reposición y apelación dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al de la notificación, de conformidad con el Decreto 2733 de 1959. Los recursos deberán interponerse y sustentarse por escrito.

PARAGRAFO. De conformidad con el artículo 4 de la Ley 45 de 1946, los recursos sólo podrán concederse en el efecto devolutivo.

ART. 187. De la procedencia de los recursos

El recurso de reposición se presentará ante la misma autoridad que expidió la providencia. El de apelación, ante el superior jerárquico. Contra las providencias expedidas por el Ministro de Salud, sólo procede el recurso de reposición.

ART. 188. Del cumplimiento de las sanciones y la ejecución de las obras

El cumplimiento de una sanción no exime al infractor de la ejecución de una obra o medida de carácter sanitario que haya sido ordenada por la autorización sanitaria.

ART. 189. De los tipos de sanciones

De conformidad con el artículo 577 de la Ley 09 de 1979, las sanciones podrán consistir en amonestación, multas, decomiso de productos o artículos, suspensión o cancelación del registro o de la licencia y cierre temporal o definitivo del establecimiento, edificación o servicio.

ART. 190. De la amonestación

Consiste en la llamada de atención que se hace por escrito a quien ha violado una disposición sanitaria, sin que dicha violación implique peligro para la salud o vida de las personas, que tiene por finalidad hacer ver las consecuencias del hecho, de la actividad o de la omisión, y conminar con que se impondrá una sanción mayor si se reincide.

En el escrito de la amonestación se precisará el plazo que se da al infractor para el cumplimiento de las disposiciones violadas, si es el caso.

La amonestación será impuesta por la autoridad competente.

ART. 191. De la multa.

Consiste en la pena pecuniaria que se impone a alguien por la ejecución de una actividad o la omisión de una conducta contrarias a las disposiciones sanitarias.

ART. 192 . Del valor de las multas

Las multas podrán ser sucesivas y su valor será hasta por una suma equivalente a 10.000 salarios diarios mínimos legales al máximo valor vigente en el momento de imponerse.

ART. 193 . De la forma de imponer las multas

La multa será impuesta mediante resolución motivada, expedida por la autoridad competente.

ART. 194 . Del pago de las multas

Las multas deberán pagarse en la entidad que las hubiere impuesto, dentro de los cinco (5) días hábiles a la ejecución de la providencia que las impone. El no pago en los términos y cuantías señaladas, podrá dar lugar a la cancelación de la Licencia o Registro o el cierre del establecimiento, la multa podrá hacerse efectiva por jurisdicción coactiva.

ART. 195 . De la destinación de las multas

Las sumas recaudadas por concepto de multas sólo podrá destinarse por la autoridad sanitaria que las impone a programas de control y tratamiento de Residuos Sólidos.

ART. 196 . Del decomiso

El decomiso de productos o artículos consiste en la aprehensión material de un producto o artículo que no cumpla con los requisitos y normas o disposiciones sanitarias.

ART. 197. De la forma de imponer el decomiso

El decomiso será impuesto mediante resolución motivada, expedida por la autoridad competente.

ART. 198. De la realización del decomiso

El decomiso será realizado por el funcionario designado al efecto, y de la diligencia se levantará acta, por triplicado, que suscriban el funcionario y las personas que intervengan en la diligencia. Una copia se entregará a la persona a cuyo cuidado se encontró la mercancía.

ART. 199. De la destinación de los bienes decomisados

Si los bienes decomisados son perecederos en corto tiempo y la autoridad sanitaria establece que su consumo no ofrece peligro para la salud humana, podrá destinarlos a entidades sin ánimo de lucro, a consumo animal o a usos industriales. En los dos (2) últimos casos, si se obtiene provecho económico, éste ingresará al tesoro de la entidad que hubiere impuesto el decomiso, para destinarlo a programas de control y tratamiento de residuos sólidos.

ART. 200. De la custodia de los bienes decomisados

Si los bienes decomisados son perecederos en corto tiempo, la autoridad deberá mantenerlos en custodia mientras se ejecutara la providencia por la cual se hubiere impuesto la sanción.

ART. 201. De la suspensión o cancelación del registro o la licencia

Consiste la suspensión en la privación temporal del derecho que confiere la concesión de un registro o de una licencia, por haberse incurrido en conducta u omisión contraria a las disposiciones sanitarias.

Consiste la cancelación en la privación definitiva de la autorización que se había conferido, por haberse incurrido en hechos o conductas contrarias a las disposiciones sanitarias.

ART. 202. Del concepto de licencia o registro

Para efecto de este Decreto, la noción de licencia o registro comprende la de autorización, permiso, concepto favorable, etc.

ART. 203. De la suspensión y cancelación de licencias que conllevan cierre de establecimientos

La suspensión y la cancelación de licencias relativas a establecimientos, edificaciones, fábricas, conllevan el cierre de las mismas.

ART. 204. De la prohibición de solicitar nueva licencia por cancelación

Cuando se imponga sanción de cancelación, no podrá solicitarse nueva licencia para el desarrollo de la misma actividad por la persona a quien se sancionó, en el mismo establecimiento, durante un término de un (1) año, como mínimo.

ART. 205. De la forma de imponer una suspensión o cancelación

La suspensión o cancelación será impuesta mediante resolución motivada por el funcionario que hubiere otorgado el registro o la licencia.

ART. 206 . De los efectos de la suspensión o cancelación de licencias

A partir de la ejecutoria de la resolución por la cual se imponga la suspensión o cancelación de licencia, no podrá desarrollarse actividad alguna en la edificación, establecimiento, servicio o fábrica, relacionada con el fundamento de la sanción, salvo la necesaria para evitar deterioro de los equipos, conservación del inmueble o la construcción de las reformas ordenadas por la autoridad competente.

A partir de la ejecutoria de la resolución por la cual se imponga suspensión o cancelación del registro o licencia, no podrá sacarse a la venta el producto de que se trate ni prestarse el servicio. En el evento de que el producto se ponga a la venta, o el servicio se siga prestando se procederá a su decomiso o a la suspensión, según el caso.

ART. 207 . Del cierre temporal o definitivo de establecimientos, edificaciones o servicios

El cierre de establecimientos, edificaciones o servicios, consiste en poner fin a las tareas que en ellos se desarrollan, por la existencia de hechos o conductas contrarias a las disposiciones sanitarias.

El cierre es temporal si se impone por un período de tiempo precisamente determinado por la autoridad sanitaria y es definitivo cuando no se fija un límite en el tiempo.

El cierre podrá ordenarse para todo el establecimiento, edificación o servicio, o solo para una parte o proceso que se desarrolle en él.

ART. 208. Cierre definitivo que conlleva pérdida de la licencia

Cuando se imponga sanción de cierre definitivo, el cierre podrá conllevar la pérdida de la licencia o registro bajo la cual este funcionando el establecimiento, edificación o servicio, o se esté expendiendo un producto.

ART. 209. Del cierre total que implica cancelación de licencia

El cierre total implica la cancelación de la licencia que se hubiere concedido al establecimiento, edificación o servicio.

ART. 210. De la forma de imponer el cierre

El cierre será impuesto mediante resolución motivada, expedida por la autoridad competente.

ART. 211. De los efectos del cierre total

A partir de la ejecutoria de la resolución por la cual se imponga el cierre total no podrá desarrollarse actividad alguna en la edificación, establecimiento, o servicio, salvo lo necesario para evitar el deterioro de los equipos, la conservación del inmueble o la construcción de las reformas ordenadas por la autoridad competente. Si el cierre es parcial, no podrá desarrollarse actividad alguna en la zona o sección cerrada, salvo la necesaria para evitar el deterioro de los equipos, la conservación del inmueble o la construcción de las reformas necesarias.

ART. 212. De la prohibición de venta de productos por cierre del establecimiento

El cierre implica que no podrán venderse los productos o prestarse los servicios que en el establecimiento, edificación o servicio se elaboren o presten.

ART. 213. De las medidas para la ejecución de cierre de los establecimientos

La autoridad sanitaria podrá tomar las medidas pertinentes a la ejecución de la sanción, tales como imposición de sellos, bandas u otros sistemas apropiados.

ART. 214. De la publicidad de hechos para prevenir riesgos sanitarios

Los servicios Seccionales de Salud y el Ministerio de Salud, podrán dar a la publicidad los hechos que no resultado del incumplimiento de las disposiciones sanitarias deriven riesgos para la salud de las personas, con el objeto de prevenir a los usuarios y a la comunidad en general.

ART. 215. Coexistencia de las sanciones con otro tipo de responsabilidades

Las sanciones impuestas de conformidad con las normas del presente Decreto, no eximen de la responsabilidad civil, penal o de otro orden en que pudiere incurrirse por la violación de la Ley 09 de 1979 y este reglamento.

ART. 216. De la obligación de remitir las diligencias a otras autoridades competentes

Cuando como resultado de una investigación adelantada por una autoridad sanitaria, se encuentre que la sanción a imponer es de competencia de otra autoridad sanitaria, deberán remitirse a ésta las diligencias adelantadas, para lo que sea pertinente.

ART. 217'. De la posibilidad de comisionar a otras autoridades del sistema para adelantar diligencias

Cuando sea del caso iniciar o adelantar un procedimiento sancionatorio, o una investigación de la cual es competente el Ministerio de Salud, éste podrá comisionar a los servicios seccionales de salud para que adelanten la investigación o el procedimiento, pero la sanción o exoneración será decidida por el Ministerio de Salud.

Igualmente cuando se deban practicar pruebas fuera de la jurisdicción de un Servicio de Salud, el jefe del mismo podrá comisionar al de otro servicio para su práctica, caso en el cual señalará los términos apropiados.

El Ministerio de Salud podrá comisionar a los Jefes de los Servicios Seccionales de Salud para los efectos aquí indicados.

ART. 218. De la posibilidad de comisionar otras autoridades para practicar pruebas

La autoridad sanitaria podrá comisionar a entidades oficiales que no formen parte del Sistema Nacional de Salud, para que practiquen y obtengan pruebas ordenadas o de interés para una investigación o procedimiento adelantado por la autoridad sanitaria.

ART. 219', De la obligación de poner las pruebas a disposición de las autoridades sanitarias

Cuando una entidad oficial distinta a las que integran el Sistema Nacional de Salud tenga pruebas en relación con conducta,

hecho u omisión que esté investigando una autoridad sanitaria, tales pruebas deberán ser puestas a disposición de la autoridad sanitaria de oficio, o requeridas por ésta, para que formen parte de la investigación.

ART. 220. De la forma de contabilizar el período de tiempo para las sanciones

Cuando una sanción se imponga por un período de tiempo, éste empezará a contarse a partir de la ejecutoria de la sanción que la imponga y se computará, para efectos de la misma, el tiempo transcurrido bajo una medida de seguridad preventiva.

ART. 221: De las atribuciones policivas de los funcionarios sanitarios

Para efectos de la vigilancia y el cumplimiento de las normas y la imposición de medidas y sanciones de que trata este reglamento, los funcionarios sanitarios competentes en cada caso, serán considerados como de policía, de conformidad con el artículo 35 del Decreto-ley 1355 de 1979 (Código Nacional de Policía).

PARAGRAFO. Las autoridades de policía del orden nacional, departamental o municipal, prestarán toda su colaboración a las autoridades sanitarias, en orden al cumplimiento de sus funciones.

CAPITULO

DE LA AUTORIDAD COMPETENTE

ART. 222. De las autoridades sanitarias

De conformidad con la Ley 09 de 1979, es autoridad sanitaria para efectos del presente Decreto el Ministerio de Salud.

ART. 223. De la facultad de delegación

El Ministro de Salud podrá delegar en los Servicios Seccionales de Salud y en las entidades de aseo, la competencia para vigilar el cumplimiento de las disposiciones del presente Decreto y para imponer sanciones por su violación, así como las medidas de seguridad, necesarias para proteger la salud pública.

ART. 224. De la vigencia

El presente Decreto rige a partir de la fecha de su publicación en el Diario Oficial.

Publíquese y cúmplase.





INSTITUTO INTERAMERICANO DE COOPERACION PARA LA AGRICULTURA

Carrera 30, Calle 45, Ciudad Universitaria, Bogotá. Tel. 269 71 00

Dirección Postal: Apartado Aéreo 14592. Cable: IICABOG! Telex OEA: 44669 OOEACO Correo Electrónico. 1836 FAX: (0057) 12696039