

ARTICULO 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 escalado o pelado, con los equipos adecuados.

El Ministerio de Salud^{<1>} reglamentará los sistemas que deberán utilizarse para el escalado o pelado de porcinos.

Mataderos para aves.



ARTICULO 347. Los mataderos para aves cumplirán con lo establecido en la presente Ley, sus reglamentaciones y demás normas específicas que se expidan.



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

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

PARAGRAFO. El Ministerio de Salud^{<1>} podrá exigir o suprimir el establecimiento de las secciones que estime necesarias y de las condiciones que deben cumplir.



ARTICULO 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^{<1>}.



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



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



ARTICULO 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.



ARTICULO 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^{<1>} aprobará los sistemas que se utilicen para el desplume y recolección de las mismas.

☐ ARTICULO 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^{<1>}.

☐ ARTICULO 355. La inspección sanitaria post mortem se realizará después de la evisceración de las aves.

☐ ARTICULO 356. Los mataderos para aves dispondrán de un sistema de eliminación o procesamiento de residuos y decomisos, aprobados por el Ministerio de Salud^{<1>}.

☐ ARTICULO 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.

☐ ARTICULO 358. En los procesos de escalado y enfriado de aves se utilizarán desagües que eviten salida de agua a los pisos.

☐ ARTICULO 359. Las aves que se expendan para consumo público, deberán proceder de mataderos con licencia sanitaria expedida por el Ministerio de Salud^{<1>} o su autoridad delegada, conforme a lo establecido en la presente Ley y su reglamentación.

☐ ARTICULO 360. Todas las aves destinadas al consumo público deberán tener identificación sanitaria, expedida por las autoridades competentes, la cual se conservará hasta su expendio. El Ministerio de Salud^{<1>} reglamentará lo relacionado con esta identificación.

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

☐ ARTICULO 362. Se prohíbe adicionar colorantes a las aves que se expendan para consumo humano.

Mataderos para otras especies animales.

☐ ARTICULO 363. Los establecimientos destinados para el sacrificio de otras especies animales cumplirán con las normas de la presente Ley, sus reglamentaciones y las especiales que dicte el Ministerio de Salud^{<1>}.

De los derivados de la carne.

☐ ARTICULO 364. El Ministerio de Salud^{<1>} reglamentará las condiciones que deberán cumplir los establecimientos en los cuales se producen, elaboran o transforman derivados de la carne.



ARTICULO 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.



ARTICULO 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.



ARTICULO 367. La clasificación y composición de los diferentes derivados de la carne, se ajustarán a las normas y demás disposiciones sanitarias expedidas por el Ministerio de Salud^{<1>} o la entidad delegada.



ARTICULO 368. La carne y sus productos derivados, procedentes de animales diferentes de los bovinos destinados al consumo, se identificarán y se expendirán con una denominación que exprese claramente su origen.



ARTICULO 369. El Ministerio de Salud^{<1>} 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.



ARTICULO 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 este. Se prohíbe su venta al público cuando no cumplan con esta disposición.



ARTICULO 371. Para la venta al público, los productos frescos no deberán contener aditivos y estarán en piezas enteras; sólo 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.



ARTICULO 372. Se prohíbe la venta al público de productos de la pesca que hayan sido sacrificados con explosivos o sustancias tóxicas.



ARTICULO 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.



ARTICULO 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^{<1>}.

De la leche y sus derivados.

☐

ARTICULO 375. Para consumo humano, la leche deberá ser obtenida higiénicamente; ésta y sus derivados deberán proceder de animales sanos y libres de zoonosis.

☐

ARTICULO 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.

☐

ARTICULO 377. La leche y los productos derivados de ésta, procedentes de animales diferentes a los bovinos, se identificarán y expenderán con denominaciones que expresen claramente su origen.

☐

ARTICULO 378. La leche y los productos lácteos para consumo humano deberán cumplir con la presente Ley y sus reglamentaciones.

☐

ARTICULO 379. Todos los establos y sitios de ordeño, deberán tener un sistema de abastecimiento de agua libre de contaminación.

☐

ARTICULO 380. Todos los establos y sitios de ordeño deberán estar localizados en lugares que no permitan la contaminación de la leche.

☐

ARTICULO 381. Los establos y sitios de ordeño cumplirán con las disposiciones de la presente Ley y con las que el Ministerio de Salud^{<1>} establezca.

☐

ARTICULO 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.

☐

ARTICULO 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) Las demás que el Ministerio de Salud^{<1>} exija para su correcto funcionamiento.

☐

ARTICULO 384. El Ministerio de Salud^{<1>} reglamentará las condiciones sanitarias que deben cumplir los hatos para su funcionamiento y podrá clasificarlas de acuerdo con éstas. Además, los hatos cumplirán con las disposiciones vigentes sobre sanidad animal.

☐

ARTICULO 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^{<1>} conjuntamente con el Ministerio

de Agricultura.



ARTICULO 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^{<1>} o la autoridad delegada por éste.

De las plantas para enfriamiento de leches.



ARTICULO 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.



ARTICULO 388. Las secciones de enfriamiento y almacenamiento de leches deberán estar separadas de las demás que conforme la planta y protegidas del ambiente exterior.



ARTICULO 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^{<1>}.



ARTICULO 390. Toda la leche tratada en plantas de enfriamiento deberá destinarse a la pasteurización. Se prohíbe expendirla al público directamente.

Jurisprudencia Vigencia

Corte Suprema de Justicia:

- La Corte Suprema de Justicia, mediante sentencia de 28 de junio de 1979 M.P. Luis Sarmiento Buitrago, ordenó estarse en lo resuelto en sentencia de esta misma fecha.

- Artículo declarado EXEQUIBLE por la Corte Suprema de Justicia, mediante Sentencia del 28 de junio de 1979, M.P. Luis Carlos Sáchica.

De las plantas pasteurizadoras de leches.



ARTICULO 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.



ARTICULO 392. En las plantas pasteurizadoras las secciones de proceso y almacenamiento de productos terminados serán independientes de las demás secciones.



ARTICULO 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.



ARTICULO 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 la utilización.



ARTICULO 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.



Disposiciones analizadas por Avance Jurídico Casa Editorial Ltda.

Normograma de la Administradora Colombiana de Pensiones - Colpensiones

ISSN 2256-1633

Última actualización: 31 de marzo de 2018

