

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

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

**EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA**

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

**DECRETA:**

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

**TITULO I**

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

**CAPITULO I**  
**DE LA CLASIFICACION DE LOS MATADEROS Y SUS REQUISITOS**

**ARTICULO 28o.** Los mataderos de animales para consumo humano, en razón de la especie que en ellos se sacrifique, se clasifican de la siguiente manera:

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

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

**ARTICULO 29o.** Los mataderos de animales para consumo humano, distintos a los de aves, por razón de su capacidad de sacrificio y disponibilidades técnicas y de dotación, se clasifican de la siguiente manera

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

**MATADEROS CLASE I**

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

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

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

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

## **MATADEROS CLASE II**

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

**ARTICULO 33o.** Cumplirán con los requisitos señalados en los Decretos Números 2278/82 y 1594/84 para los mataderos Clase 1, con las siguientes excepciones:

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

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

## **MATADEROS CLASE III**

**ARTICULO 34o.** Los mataderos Clase III deberán tener una capacidad instalada

para sacrificar 160 o más reses y 120 o más cerdos en turno de 8 horas, de conformidad con el Decreto 2278/82

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

- 1 Área de protección sanitaria;
2. Vías de acceso, patio de maniobras, cargue y descargue;
3. Desembarcadero y corrales de sacrificio;
4. Báscula para pesaje de ganado en pie;
- 5 Salas de sacrificio;
6. Redes aéreas para sacrificio y faenado de los animales;
7. Área aislada para lavado, preparación y almacenamiento de vísceras blancas;
8. Área de almacenamiento de vísceras rojas;
9. Depósito para decomisos;
10. Área de cabezas y patas;
- 11 Área para almacenamiento de pieles;
12. Sistema adecuado para tratamiento primario y eliminación de aguas residuales;
13. Estercolero;
14. Tanque de reserva de agua potable;
15. Oficina de inspección médico-veterinaria;
- 16 Oficinas o dependencias administrativas;
17. Servicios sanitarios y vestideros;
18. Área para servicios varios y mantenimiento

#### **MATADEROS CLASE IV**

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

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

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

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

- 1 Trampa de aturdimiento;
- 2 Puntilla de aturdimiento;
- 3 Polipastos eléctricos o manuales para izado de reses y de cerdos;
- 4 Redes aéreas para sacrificio y faenado de reses y cerdos;
- 5 Grilletes o troles con esparrancador para bovinos y cerdos;
- 6 Plataformas de niveles;
- 7 Tasajeras y ganchos para vísceras rojas;
- 8 Tasajeras y ganchos para cuartos de canal;

- 9 Vaciadero de panzas y mesones de material inalterable para lavado y proceso de vísceras blancas;
10. Pinza eléctrica u otro sistema para aturdir cerdos;
11. Equipo de gas para el chamuscado de cerdos;
- 12 Tanque escaldador de estómagos de bovinos

### **MATADEROS MINIMOS**

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

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

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

### **PROCEDENCIA Y DESTINO DE LA CARNE**

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

- a Para la exportación
- b Para el consumo nacional

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

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

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

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

COMUNIQUESE, PUBUQUESE y CUMPLASE

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

CAMILO GONZALEZ POSSO  
Ministro de Salud