

CIRCULAR
No. 4000-1087-2026

PARA: Plantas de beneficio animal de la especie porcina

DE: Dirección de Alimentos y Bebidas
Grupo Técnico de Carnes y Productos Cárnicos Comestibles

ASUNTO: Procedimiento sacrificio de beneficio de lechones con peso vivo entre 5 y 25 kg

Fecha: Octubre de 2026

Objeto

Establecer las condiciones sanitarias, operativas y de inspección oficial que deben implementar en las plantas de beneficio animal de la especie porcina para que realicen el beneficio de lechones con peso vivo entre 5 y 25 kg, con el fin de garantizar la inocuidad de la carne y los productos cárnicos comestibles, el bienestar animal, la trazabilidad y la adecuada ejecución de las operaciones de beneficio.

Alcance

El presente documento aplica a las plantas de beneficio de porcinos que cuenta con autorización sanitaria que pretendan realizar o realicen el beneficio de lechones entre 5 y 25 kg, así como al personal encargado de la operación, el aseguramiento de la inocuidad y la inspección oficial.

El beneficio de lechones se considera una operación dentro del proceso autorizado para la especie porcina. Su ejecución estará condicionada a que la planta demuestre capacidad instalada, equipos adecuados, procedimientos documentados y controles suficientes para manejar esta categoría animal sin afectar la inocuidad ni la inspección oficial.

Marco Normativo

- Ley 9 de 1979, en lo relacionado con las medidas sanitarias aplicables a alimentos y establecimientos.
- Decreto 1500 de 2007 y sus modificaciones, mediante el cual se creó el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles destinados al consumo humano.
- Resolución 240 de 2013, por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, entre otros eslabones de la cadena.

1. Consideraciones técnicas

La categoría de lechón no constituye una especie diferente del porcino adulto. Sin embargo, las diferencias de tamaño, peso, comportamiento y conformación requieren que la planta evalúe y ajuste las condiciones de recepción, alojamiento, conducción, insensibilización, sangría, escaldado, depilado, evisceración, inspección, refrigeración y manipulación de las canales.

El peso entre 5 y 25 kg se utilizará como criterio operativo de ingreso al procedimiento. Este criterio no reemplaza la inspección ante mortem ni la inspección post mortem, y tampoco determina por sí solo la aptitud de la carne para consumo humano.

2. Requisitos previos del establecimiento

- i. Contar con autorización sanitaria vigente para el beneficio de porcinos y con inspección oficial durante las operaciones.
- ii. Informar previamente a la inspección oficial la programación del beneficio de lechones, indicando procedencia, número de animales, rango de peso, fecha, horario y destino previsto de los productos.
- iii. Incorporar el beneficio de lechones en los programas, procedimientos, manuales, análisis de peligros, plan HACCP cuando aplique, POES, trazabilidad, mantenimiento, bienestar animal y registros del establecimiento.
- iv. Demostrar que la capacidad, el diseño, las instalaciones, los equipos y la velocidad de línea permiten ejecutar todas las operaciones bajo condiciones higiénicas y facilitan la inspección oficial.
- v. Capacitar al personal en manejo, insensibilización, faenado, prevención de contaminación, identificación de lotes y acciones correctivas aplicables a lechones.

3. Condiciones operativas específicas

3.1 Programación, tiempos y secuencia de operación

El establecimiento deberá documentar los horarios, turnos o secuencias operativas para la recepción, beneficio, sus controles y variables de proceso, refrigeración, almacenamiento y despacho de lechones. Cuando la evaluación de riesgos determine la necesidad de separación temporal respecto del beneficio de porcinos adultos, esta deberá quedar definida en el procedimiento y en la programación informada a la inspección oficial.

3.2 Limpieza y desinfección

Los POES deberán incluir las actividades preoperativas y operativas de limpieza y desinfección aplicables a las instalaciones, superficies de contacto, equipos y utensilios utilizados. El procedimiento deberá establecer responsables, productos, concentraciones, tiempos de contacto, frecuencias, métodos de monitoreo, verificación, registros y acciones correctivas.

No se exigirá automáticamente una limpieza y desinfección completa por el solo cambio entre porcinos adultos y lechones. El alcance de la intervención deberá sustentarse en el análisis de riesgos, las condiciones observadas, el diseño del proceso y la eficacia demostrada de los POES, sin perjuicio de las medidas que determine la inspección oficial.

3.3 Recepción, corrales e identificación

Los lechones deberán mantenerse separados de los porcinos adultos durante la descarga, alojamiento e inspección ante mortem. La separación podrá realizarse mediante corrales o secciones identificadas que eviten mezcla de lotes, lesiones, aplastamiento y pérdida de trazabilidad

- Los corrales deberán ser lavables, desinfectables, estar en buen estado y permitir una inspección adecuada.
- La densidad de alojamiento deberá ser compatible con el tamaño, número y comportamiento de los animales.
- Cada lote deberá identificarse y relacionarse con la documentación sanitaria y de procedencia disponible.
- Los animales sospechosos deberán segregarse y manejarse conforme al dictamen de la inspección oficial.

3.4 Flujo del proceso y del personal

La planta deberá disponer de un diagrama actualizado del flujo de animales, canales, vísceras, productos cárnicos comestibles, personal, utensilios, decomisos, residuos y subproductos. El flujo deberá ser lógico y prevenir retrocesos, cruces y contaminación entre áreas o productos.

3.5 Equipos y utensilios

Los equipos y utensilios deberán ser apropiados para el tamaño y peso de los lechones. La planta verificará, antes del inicio de operaciones, como mínimo:

- Elementos de conducción y contención.
- Equipo y parámetros de insensibilización.
- Sistema de izado, ganchos, rieles y distancias respecto del piso y estructuras.
- Tanque o sistema de Escaldado, sistema de renovación del agua y control de temperatura.
- Equipo o utensilios de depilado, acabado y lavado de canales.
- Plataformas, utensilios y puntos para evisceración e inspección post mortem.
- Esterilizadores, lavamanos y demás dispositivos de higiene operacional.
- Sistemas de refrigeración, almacenamiento y despacho.

No podrá omitirse ninguna etapa requerida del proceso. Los equipos deberán evitar lesiones innecesarias, contaminación, sobreescaldado, broncoaspiración o dificultades para la inspección.

3.6 Higiene y dotación del personal

El establecimiento establecerá las medidas de higiene aplicables al personal durante los cambios de operación. Estas incluirán, según corresponda, lavado y desinfección de manos, botas, delantales, guantes, utensilios y demás elementos de trabajo. El cambio completo de dotación procederá cuando el estado sanitario de los elementos o el análisis de riesgos así lo determine.

3.7 Variables del proceso

La planta deberá establecer criterios de aceptación, monitoreo, registros y acciones correctivas para las variables aplicables, entre ellas:

- Identificación, procedencia, número de animales y peso del lote.
- Tiempo de descanso (2 a 4 horas) y condiciones de bienestar en corrales.
- Parámetros y eficacia de la insensibilización.
- Tiempo entre insensibilización y sangría, y eficacia del sangrado.
- Temperatura, tiempo de contacto y renovación de agua durante el escaldado.
- Eficacia del depilado y condiciones del acabado de la canal.
- Control de contaminación durante la evisceración.
- Temperatura y funcionamiento de esterilizadores o concentración del desinfectante químico.
- Temperaturas de refrigeración, almacenamiento y despacho.
- Hallazgos de inspección, retenciones, decomisos y destinos.

3.8 Refrigeración, almacenamiento y despacho

Las canales y los productos cárnicos comestibles deberán mantenerse identificados y trazables por lote. La planta garantizará capacidad suficiente de refrigeración, separación sanitaria, prevención del contacto con superficies no sanitarias y mantenimiento de las temperaturas aplicables.

Las canales retenidas o sometidas a pruebas complementarias permanecerán identificadas y segregadas en el área o cuarto de retenidos, bajo control de la inspección oficial. Ningún producto retenido podrá ser movilizado, procesado o despachado sin el dictamen correspondiente.

4. Inspección oficial

4.1 Inspección ante mortem

Todos los lechones deberán ser sometidos a inspección ante mortem. La inspección oficial verificará su identificación, procedencia, estado general, condición sanitaria, comportamiento, aptitud para el beneficio, descanso y necesidad de manejo especial. El dictamen no se sustentará únicamente en el peso del animal. Todas las decisiones son basadas a lo establecido en la Resolución 240 de 2013

4.2 Inspección post mortem

Las canales, vísceras y demás partes deberán presentarse de forma que permitan su examen y la correlación con el animal de origen. La planta ajustará la línea, los puntos de inspección y la presentación de los productos cuando sea necesario para garantizar una inspección completa. De conformidad con la Resolución 240 de 2013, la disposición sanitaria de decomiso se aplicará a las canales y/o órganos que presenten lesiones, hallazgos o alteraciones compatibles con las causales establecidas en dicha reglamentación.

5. Registros

- Programación del beneficio y comunicación a la inspección oficial.

- Procedencia, identificación, cantidad y peso de los animales.
- Resultado de inspección ante mortem y post mortem.
- Monitoreo de insensibilización, sangría, escaldado, depilado, evisceración y refrigeración.
- Implementación y verificación de POES.
- Resultados de pruebas complementarias, incluidas las relacionadas con olor sexual cuando procedan.
- Retenciones, decomisos, destinos y acciones correctivas.
- Trazabilidad de canales y productos hasta el despacho.

6. Responsabilidades

El establecimiento es responsable de garantizar las condiciones de infraestructura, equipos, personal, saneamiento, bienestar animal, control del proceso, trazabilidad y documentación necesarias para el beneficio de lechones.

La inspección oficial verificará el cumplimiento de los requisitos sanitarios, realizará la inspección ante mortem y post mortem, adoptará los dictámenes y medidas sanitarias que correspondan y podrá suspender la operación cuando las condiciones no permitan garantizar la inocuidad, la inspección o el bienestar animal.

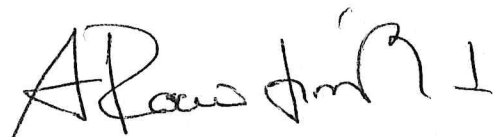
7. Disposición final

El beneficio de lechones entre 5 y 25 kg será viable cuando se realice en una planta de beneficio porcino autorizada, bajo inspección oficial, y el establecimiento demuestre el cumplimiento de las condiciones establecidas en el presente documento y en la normativa sanitaria vigente.

8. Referencias normativas y técnicas

- Congreso de Colombia. Ley 9 de 1979.
- Ministerio de la Protección Social. Decreto 1500 de 2007 y sus modificaciones.
- Ministerio de Salud y Protección Social. Resolución 240 de 2013 y sus modificaciones.

Atentamente,



ALBA ROCÍO JIMÉNEZ TOVAR
Directora de la Alimentos y Bebidas

Proyectó: Gildardo Giovani Mejía Ramírez 

Revisó: Luis Enrique Osuna Ávila 

