



ASOCIACION DEFENSORA  
DE ANIMALES Y DEL AMBIENTE  
www.adacolombia.org  
ada@adacolombia.org

**DECRETO 1036 DE 1991  
(Abril 18)**

**MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA**

**Por el cual se subroga el capítulo I del título I del decreto 2278 de agosto 2 de 1982.**

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA,**

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

**DECRETA:**

**ARTÍCULO 1.-** Subrógase el Capítulo I del Título I del Decreto número 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**

**Artículo 28.-** 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.

**Parágrafo.** 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.

**Artículo 29.-** 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.**

**Artículo 30.-** 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 de 1982.

**Parágrafo.** El Ministerio de Salud podrá clasificar como mataderos Clase I, 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 de 1982, para dicha clase.

**Artículo 31.-** Además de los requisitos establecidos en los Decretos 2278 de 1982 y 1594 de 1984, los mataderos Clase I, 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 necropsia 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.**

**Artículo 32.-** 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.

**Artículo 33.-** Cumplirán con los requisitos señalados en los Decretos números 2278 de 1982 y 1594 de 1984 para los mataderos Clase I, con las siguientes excepciones:

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

**Parágrafo.** 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 de 1982, para dicha clase.

## **MATADEROS CLASE III.**

**Artículo 34.-** 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 de 1982.

**Artículo 35.-** Cumplirán con los requisitos generales señalados en los Decretos 2278 de 1982 y 1594 de 1984, 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.**

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

**Artículo 37.-** Cumplirán con los requisitos generales estipulados en los Decretos 2278 de 1982 y 1594 de 1984, 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.

**Artículo 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.**

**Artículo 39.** Los mataderos Mínimos se establecerán en poblaciones hasta de 2.000 habitantes, con capacidad instalada para el sacrificio de 2 reses y 2 cerdos hora, en red aérea y puestos fijos.

**Artículo 40.** Además de los requisitos establecidos en el Decreto número 2278 de 1982, 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.**

**Artículo 41.-** La carne procedente de los mataderos Clase I podrá destinarse:

- a) Para la exportación.
- b) Para el consumo nacional.

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

**Artículo 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.

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

**ARTÍCULO 30.** El presente Decreto rige a partir de su publicación y deroga todas las disposiciones que le sean contrarias.

COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE,  
Dado en Bogotá, D.E., a 18 abril de 1991.

CESAR GAVIRIA TRUJILLO

El Ministro de Salud,  
CAMILO GONZALEZ POSSO