ANEXO 6

RESOLUCIÓN 2505 DE 2004

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

RESOLUCIÓN No. 002505 DE 2004

(6 SET 2004)

"Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles"

EL MINISTRO DE TRANSPORTE

En ejercicio de sus atribuciones legales, en especial las conferidas por la Ley 769 de 2002 y el Decreto 2053 de 2003, y

CONSIDERANDO

Que el artículo 131 Literal B de la Ley 769 de 2002 estipula que el conductor de un vehículo automotor que transporte carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles, en vehículos que no cumplan las condiciones fijadas por el Ministerio de Transporte será sancionado con una multa equivalente a ocho (8) salarios mínimos legales diarios vigentes, además, se le suspenderá la licencia de conducción por el término de tres (3) meses, sin perjuicio de lo que establezcan las autoridades sanitarias.

Que durante su transporte los alimentos corruptibles están expuestos a contaminación, adulteración o alteración.

"Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles"

Que el Ministerio de Transporte mediante la Resolución 555 del 9 de marzo de 2004, reglamentó las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles.

Que se hace necesario derogar en su totalidad la Resolución 555 del 9 de marzo de 2004, teniendo en cuenta que la definición de alimento corruptible o alimento de mayor riesgo en salud pública, contempla algunos productos que no requieren las condiciones para el transporte exigidas en dicha Resolución, dado que hay un estricto control de calidad en su proceso de producción y empaque, que permiten almacenar y transportar a temperatura ambiente sin que esto presente algún riesgo para el consumidor.

Que en mérito de lo expuesto,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO.- OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN. La presente Resolución tiene por objeto regular las condiciones mínimas que deben cumplir los vehículos que transporten carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles, en todo el territorio nacional, de conformidad con lo establecido en el artículo 131 literal B de la Ley 769 de 2002, principalmente en los aspectos relacionados con los requisitos de las unidades de transporte destinadas a dicha actividad y el procedimiento de control.

ARTÍCULO SEGUNDO.- ALCANCE.- Para efectos de esta Resolución se consideran alimentos corruptibles los siguientes: Carne fresca de las diferentes especies animales declaradas aptas para el consumo humano (bovinos, porcinos, aves, ovinos, caprinos, conejos, equinos) y otras que el Ministerio de la Protección Social declare como aptas para dichos fines; pescado fresco y otros productos de la pesca, y productos que de acuerdo a la información contenida en su rotulado, requieran condiciones especiales de refrigeración o congelamiento.

ARTÍCULO TERCERO.- DEFINICIONES.- Sin perjuicio de las normas vigentes en materia sanitaria y para la aplicación de la presente Resolución, se tendrán en cuenta las siguientes definiciones:

- **ALIMENTO CONGELADO:** Es aquel, en que la mayor parte de su agua libre se ha transformado en hielo, al ser sometido a un proceso de congelación, especialmente concebido para preservar su integridad y calidad y para reducir, en todo lo posible las alteraciones físicas, bioquímicas y microbiológicas, tanto en la fase de congelación como en la conservación posterior. Se considera alimento congelado aquel cuya temperatura no es superior a menos dieciocho grados centígrados (-18° C)

- **ALIMENTO REFRIGERADO:** Es aquel enfriado a una temperatura de cero a cuatro grados centígrados (0° C a 4° C) para preservar su integridad y calidad, reduciendo, las alteraciones físicas, bioquímicas y microbiológicas, de tal forma que en todos los puntos su temperatura sea superior a la de su punto de congelación.

- **CADENA DE FRIO:** Es el conjunto de actividades que deben realizarse para mantener los productos bajo condiciones requeridas y controladas, (temperatura, humedad relativa, iluminación, entre otras).

- **CARNE FRESCA:** Aquella que mantiene inalterable las características físicas, químicas y organolépticas que la hacen apta para el consumo humano y que, salvo la refrigeración o congelación no ha sido sometida a ningún tratamiento para asegurar su conservación. Por extensión se consideran como carne, las vísceras y otras partes comestibles de los animales de consumo humano.

- **PESCADO FRESCO Y OTROS PRODUCTOS DE LA PESCA:** Aquellos que mantienen inalterables las características físicas, químicas y organolépticas que lo hacen apto para el consumo humano y que, salvo la refrigeración o congelación no ha sido sometido a ningún tratamiento para asegurar su conservación.

- **TEMPERATURA EXIGIDA DE TRANSPORTE:** Es la temperatura a la que se debe transportar el producto de acuerdo con las reglamentaciones sanitarias vigentes o la establecida por el remitente del producto.

- **UNIDAD DE FRÍO:** Equipo que mantiene en forma controlada, la temperatura de un contenedor o de la unidad de transporte para productos que requieren refrigeración o congelación.

- **UNIDAD DE TRANSPORTE:** Es el espacio destinado en un vehículo para la carga a transportar, en el caso de los vehículos rígidos se refiere a la carrocería y en los articulados al remolque o al semirremolque.

- **VEHÍCULO ISOTERMO:** Vehículo en que la unidad de transporte está construida con paredes aislantes, incluyendo puertas, piso y techo, y que permiten limitar los intercambios de calor entre el interior y el exterior de la unidad de transporte.

- **VEHÍCULO REFRIGERADO:** Vehículo isotermo, que posee una unidad de frío, la cual permite reducir la temperatura del interior de la unidad de transporte o contenedor a –20° C y de mantenerla inclusive, para una temperatura ambiental exterior media de 30 ° C.

ARTÍCULO CUARTO.- REQUISITOS: La unidad de transporte de los vehículos destinados a la movilización de los productos objeto de esta Resolución, debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Las partes interiores de la unidad de transporte, incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos y de ventilación y circulación interna de aire, deben estar fabricadas con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una adecuada circulación de aire.

- La unidad de transporte debe tener aislamiento térmico revestido en su totalidad para reducir la absorción de calor.

- Las puertas deben ser herméticas, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior.

- El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, estos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga el alimento.

- Toda unidad de transporte en donde se movilicen alimentos refrigerados o congelados debe estar equipada con un adecuado sistema de monitoreo de temperatura de fácil lectura y ubicado en un lugar visible, donde se pueda verificar la temperatura requerida y la temperatura real del aire interno, desde el momento en que se cierran las puertas de la unidad de transporte.

- En el caso de unidades de transporte sin unidad de frío se debe contar con un sistema de monitoreo sencillo y apropiado para las condiciones de entrega del producto. Este sistema puede ser un termómetro de punzón para alimentos,

debidamente calibrado, cintas indicadoras de temperatura ó termógrafos desechables, entre otros.

- La unidad de transporte destinada a contener los productos objeto de esta reglamentación debe estar libre de cualquier tipo de instalación o accesorio que no tenga relación con la carga o sistema de enfriamiento de los productos, en el caso de los cilindros para el almacenamiento de gas natural comprimido vehicular, estos deben estar completamente aislados del habitáculo de carga, estar equipados con dispositivos de venteo que eviten el ingreso de combustible al interior de la unidad de transporte y lo envíe al exterior del vehículo en una eventual fuga, los cuales deberán cumplir los reglamentos técnicos expedidos por la autoridad competente, que apliquen para vehículos que operen con GNV. En el caso de camiones no debe existir comunicación entre la unidad de carga y la cabina del conductor.

- El transporte de alimentos definidos en esta Resolución se podrá realizar en vehículos tipo isotermo que garanticen la temperatura exigida de transporte, de tal forma que conserven sus características de inocuidad.

ARTÍCULO QUINTO.- PROCEDIMIENTO DE CONTROL: La verificación del cumplimiento de las disposiciones establecidas en esta Resolución, serán realizadas por las Autoridades de Transporte y Tránsito los cuales podrán contar con el apoyo de las Autoridades Sanitarias cuando lo consideren necesario.

ARTÍCULO SEXTO.- VIGENCIA: La presente Resolución deroga la Resolución No 555 del 9 de marzo de 2004, y rige dos (2) meses después de su publicación.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Bogotá D.C., a los

El Ministro de Transporte,

ANDRÉS URIEL GALLEGO HENAO

Proyectó Liliana Velásquez, Víctor Julio Montoya

Revisó Jorge Enrique Pedraza

Oficina Jurídica