



MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL

**DECRETO NÚMERO DE 2006**

( )

**G/TBT/N/COL/82  
G/SPS/N/COL/**

Por el cual se establece el sistema oficial de inspección, vigilancia y control. Los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA**

En ejercicio de sus atribuciones legales, en especial las conferidas por el numeral 11 del artículo 189 de la Constitución Política y la Ley 09 de 1979

**CONSIDERANDO:**

Que el artículo 78 de la Constitución Política de Colombia establece la obligación a cargo del estado de regular el control de la calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, señalando que "(...) serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios. (...)".

Que mediante la Ley 170 de 1994, Colombia adhirió a la Organización Mundial del Comercio, el cual contiene, entre otros, el Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias, que reconoce la importancia de que los países miembros adopten medidas necesarias para la protección de la salud y vida de las personas, los animales y las plantas.

**DECRETA:**

**TÍTULO I**

**DISPOSICIONES GENERALES**

**ARTÍCULO 1. OBJETO.** El presente decreto tiene por objeto establecer el sistema oficial de inspección, vigilancia y control y los requisitos sanitarios y de inocuidad que debe cumplir la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, a lo largo de todas las etapas de la cadena alimentaria. Este sistema estará basado en el análisis de riesgos y tendrá por finalidad proteger la vida y la salud humana, el ambiente y prevenir las prácticas que puedan inducir a error, confusión o engaño a los consumidores.

**ARTÍCULO 2. ÁMBITO DE APLICACIÓN.** Las disposiciones contenidas en el presente decreto aplicarán en el territorio Nacional a:

1. Todos los eslabones de la cadena alimentaria de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano: predios de producción primaria, transporte de animales a las plantas de beneficio, plantas de beneficio, plantas de desposte o desprese y plantas de productos cárnicos procesados, transporte, almacenamiento y expendio de carne, productos cárnicos comestibles y productos cárnicos procesados, destinados para el consumo humano.
2. Las especies de animales domésticos, como bovinos, porcinos, caprinos, ovinos, aves de corral, conejos, equinos y otros, cuya carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos sean destinados al consumo humano. Excepto los productos de la pesca, moluscos y bivalvos
3. Las especies silvestres nativas o exóticas tales como búfalos, babillas, avestruces y otros autorizadas para su uso comercial por el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial y declaradas como aptas para el consumo humano por el Ministerio de la Protección Social, previo análisis de riesgo.

**ARTÍCULO 3. DEFINICIONES.** Para efectos de la presente disposición, adóptense las siguientes definiciones.

Continuación de la resolución "Por el cual se establece el sistema oficial de inspección, vigilancia y control. Los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano".

---

**Acción correctiva.** Los procedimientos a seguir cuando se presenta una desviación.

**Adulterado:** Aplicará a la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, en los siguientes casos:

1. Si lleva o contiene cualquier sustancia tóxica o nociva que haya sido intencionalmente adicionada en cualquier etapa de la cadena alimentaria y que sea perjudicial para la salud.
2. Si contiene residuos químicos no autorizados o que excedan los límites máximos permitidos.
3. Si lleva o contiene cualquier aditivo alimentario no autorizado.
4. Si está compuesto en su totalidad o en parte, por cualquier sustancia poluta, pútrida o descompuesta, o si por cualquier otra razón resulta poco saludable, malsano, insalubre o de cualquier otra manera no sea apto para el consumo humano.
5. Si ha sido preparado, empacado o mantenido bajo condiciones insalubres que puedan afectar su inocuidad.
6. Si es obtenido total o parcialmente de un animal que haya muerto por causas diferentes al sacrificio autorizado.
7. Si el empaque primario o secundario está compuesto total o parcialmente por cualquier sustancia tóxica o nociva que pueda contaminar su contenido, haciéndolo perjudicial para la salud.
8. Si de manera intencional ha sido expuesto a radiación, a menos que el uso de dicha radiación estuviera de acuerdo con la regulación nacional vigente.
9. Si algún elemento esencial ha sido omitido o sustraído del mismo de manera total o parcial; o si ha sido reemplazado por cualquier sustancia de uso no permitido, de manera total o parcial; o si el daño o la sustracción ha sido ocultada de cualquier manera;
10. Si se ha agregado cualquier sustancia de uso no permitido al producto, o combinado o empacado con el mismo de manera que aumenten su volumen o peso, o se reduzca su calidad o fuerza, o para hacer que aparezca mejor o de mayor valor de lo que realmente es.

**Área de caza.** Territorios establecidos para mantener animales que viven en libertad y que son considerados aptos para consumo humano, bajo condiciones ambientales y sanitarias establecidas por la legislación vigente.

**Autoridad competente:** Son las autoridades oficiales designadas por la ley para efectuar el control del sistema oficial de inspección, vigilancia y control en los predios de producción primaria, el transporte de animales a las plantas de beneficio, las plantas de beneficio, las plantas de desposte o desprese, las plantas de derivados cárnicos, el transporte, el almacenamiento y el expendio de carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, de acuerdo con la asignación de competencias y responsabilidades propias.

**Beneficio de animales:** Conjunto de actividades que comprenden el sacrificio y faenado de animales para consumo humano.

**Bioseguridad:** Serie de medidas y procedimientos técnicos y normas de manejo aplicadas de una manera lógica, encaminadas a prevenir la entrada y/o salida de agentes infecto-contagiosos en la unidad de producción primaria, cuyo principal objetivo es proteger la salud de los animales.

**Buenas prácticas en el uso de medicamentos veterinarios (BPMV):** Se define como el cumplimiento de los métodos de empleo oficialmente recomendados para los medicamentos de uso veterinario, de conformidad con la información consignada en el rotulado de los productos aprobados, incluido el tiempo de retiro, cuando los mismos se utilizan bajo condiciones prácticas.

**Buenas prácticas en la alimentación animal (BPAA):** Las buenas prácticas de alimentación animal son aquellas que contribuyen a asegurar el uso apropiado de la alimentación animal y sus ingredientes, en los predios de producción primaria, reduciendo al mínimo los riesgos biológicos, químicos y físicos, para los consumidores de alimentos de origen animal.

**Buenas Prácticas de higiene (BPH).** Todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria.

Continuación de la resolución "Por el cual se establece el sistema oficial de inspección, vigilancia y control. Los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano".

---

**Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).** Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, procesamiento, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

**Canal:** El cuerpo de un animal después de sacrificado, degollado, deshuellado, eviscerado quedando solo la estructura ósea y la carne adherida a la misma sin extremidades.

**Carne:** Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para consumo humano.

**Carne Fresca:** La carne que no ha sido sometida a procesos de conservación distintos de la refrigeración, la congelación o la ultracongelación, incluida la carne envasada al vacío o envasada en atmósferas controladas.

**Carne molida.** Carne fresca sometida a proceso de molienda que contiene máximo un 30% de grasa.

**Carne Picada:** Carne deshuesada que ha sido reducida a fragmentos y que no contiene mas del 1% de sal.

**Carne Separada Mecánicamente ( CSM ) :** Producto que se obtiene separando la carne de los huesos que la sustentan después del deshuesado utilizando medios mecánicos que causan la pérdida o modificación de la estructura de la fibra muscular.

**Contaminante:** Agente biológico, químico o físico que no se haya agregado intencionalmente al alimento, que pueda poner en peligro la inocuidad y su aptitud para el consumo.

**Corral de Observación.** Es el corral destinado a mantener animales enfermos o sospechosos de portar enfermedades

**Corral de Recepción.** Es el lugar de llegada de los animales a la planta de beneficio, donde se realiza la separación de los mismos

**Corral de sacrificio.** Es el corral que tiene por objeto mantener los bovinos previo a su sacrificio.

**Decomiso- Condenado :** Medida que se aplica a todo animal durante la inspección ante mortem, a la carne, productos cárnicos comestibles en la inspección post mortem y a los derivados cárnicos destinados para el consumo humano durante su procesamiento, almacenamiento, transporte y comercialización como resultado de la inspección por parte de la autoridad sanitaria competente y declarado como no apto para consumo humano o respecto del cual, la autoridad competente ha determinado de algún otro modo que es peligroso para el consumo humano y que debe ser identificado para su adecuado manejo y disposición final.

**Decomiso parcial:** Eliminación o retiro, determinado por el médico veterinario inspector oficial, de partes no aptas para el consumo humano presentes en la canal o las vísceras.

**Derivados cárnicos:** Son los productos que utilizan en su preparación carne, sangre, vísceras, u otros productos comestibles de origen animal, que hayan sido autorizados para el consumo humano, adicionando o no aditivos, especies aprobadas y otros ingredientes. Estos productos se denominarán según su especie.

**Dictamen Final:** Juicio respecto de la aptitud para el consumo de la carne, emitido por el medico veterinario inspector oficial, sobre la base de la información recabada durante la inspección ante y post-mortem y de los resultados de los análisis que fuere necesario.

**Entidad Territorial de Salud : (ETS)** Entidades del ámbito Distrital, Departamental y Municipal, designadas para ejercer la inspección, vigilancia y control oficial en el transporte, el

Continuación de la resolución "Por el cual se establece el sistema oficial de inspección, vigilancia y control. Los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano".

---

almacenamiento y el expendio de, carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano.

**Equivalencia:** Capacidad de diferentes sistemas de higiene de la carne para cumplir los mismos objetivos de inocuidad y aptitud para el consumo.

**Establecimiento:** Instalación donde se desarrollan las actividades de beneficio, desposte, desprese, procesamiento de derivados cárnicos, almacenamiento, empaque y venta de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano.

**Estándares de ejecución sanitaria :** Condiciones generales de infraestructura y funcionamiento alrededor y dentro del establecimiento . Indican los resultados a obtener, pero no los medios específicos a utilizar para llegar a tales resultados.

**Expendio:** Establecimiento donde se efectúan actividades relacionadas con la comercialización de carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano y que ha sido registrado y autorizado por las entidades sanitarias competentes para tal fin.

**Faenado:** Procedimiento de separación progresiva del cuerpo de un animal en canal y otras partes comestibles y no comestibles.

**Higiene de la Carne:** Son todas las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y aptitud de la carne en todas las etapas de la cadena alimentaria.

**ICA Instituto Colombiano Agropecuario:** Entidad responsable de mantener y aplicar programas eficaces de inspección, vigilancia y control oficial en la producción primaria y verificar los aspectos relacionados con la sanidad animal en las importaciones y exportaciones.

**Inspección ante-mortem:** Todo procedimiento o prueba efectuada por un Inspector oficial a todos los animales vivos que van a ingresar al sacrificio, con el propósito de emitir un dictamen sobre su inocuidad, salubridad y destino.

**Inspección organoléptica:** Utilización de los órganos de los sentidos para la identificación de enfermedades y defectos de los animales.

**Inspección Post-mortem:** Todo procedimiento o análisis efectuado por un inspector oficial a todas las partes pertinentes de animales sacrificados, con el propósito de emitir un dictamen sobre su inocuidad, salubridad y destino.

**Inspector Oficial:** Médico veterinario designado, acreditado o reconocido por la autoridad competente, para desempeñar actividades oficiales relacionadas con la higiene de la carne.

**Inspector Auxiliar Oficial:** Técnico o tecnólogo debidamente acreditado o reconocido por la entidad sanitaria competente y que apoya al Inspector oficial en el ejercicio de sus funciones.

**INVIMA Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos:** Entidad de orden Nacional responsable de mantener y aplicar programas eficaces de inspección, vigilancia y control oficial en las plantas de beneficio, plantas de desposte o desprese y plantas de productos derivados cárnicos con el fin de asegurar a los consumidores, que los productos nacionales e importados de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano, son seguros sanos no adulterados y etiquetados correctamente.

**Límite crítico.** El valor máximo o mínimo hasta donde un riesgo físico, biológico o químico tiene que ser controlado en un punto crítico de control para prevenir, eliminar, o reducir a un nivel aceptable, el surgimiento del riesgo identificado a la inocuidad de los alimentos.

**Material Sanitario :** Material impermeable, liso, no toxico, no absorbente y resistente a la acción de los químicos y abrasivos utilizados en procedimientos de limpieza y desinfección.

**Medida preventiva.** Los medios físicos, químicos, o de otra índole, que puedan ser utilizados para controlar un riesgo identificado a la inocuidad de los alimentos. Instrumento para la vigilancia del

Continuación de la resolución "Por el cual se establece el sistema oficial de inspección, vigilancia y control. Los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano".

---

proceso. Un instrumento o dispositivo utilizado para indicar las condiciones durante el procesamiento en un punto crítico de control

**Objetivo de Desempeño:** Frecuencia máxima y/o la concentración máxima de un peligro en un alimento crudo, el cual no debería exceder los criterios establecidos por la reglamentación sanitaria vigente.

**Peligro:** Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o propiedad de este, que puede provocar un efecto nocivo para la salud.

**Plaga:** Aves, roedores, cucarachas, moscas y otros animales vertebrados e invertebrados que pueden estar presentes en el establecimiento o sus alrededores y causar contaminación directa o indirecta al alimento, transportar enfermedades y suciedad a los mismos.

**Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP – APPCC):** Conjunto de procesos y procedimientos debidamente documentados, de conformidad con los principios del Sistema HACCP, con el objeto de asegurar el control de los peligros que resulten significativos para la inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, en el segmento de la cadena alimentaria considerada.

**Planta de Beneficio Animal (matadero):** Todo establecimiento en donde se benefician las especies de animales que han sido declarados como aptas para el consumo humano y que ha sido registrado y autorizado para este fin.

**Planta de derivados cárnicos :** Establecimiento en el cual se realizan las operaciones de preparación, transformación, fabricación, envasado y almacenamiento de derivados cárnicos .

**Planta de desposte:** Establecimiento en el cual se realiza el deshuese, la separación de la carne del tejido óseo y la separación de la carne en cortes o postas.

**Planta de desprese:** Establecimiento en el cual se efectúa el fraccionamiento mecánico de la canal.

**Predio de producción primaria:** Establecimiento, granja o finca, zocriadero destinada a la producción de animales de abasto público en cualquiera de sus etapas de desarrollo, delimitado por unos linderos definidos. Abarcará también el área de la caza de animales silvestres.

**Preparados de carne.** La carne fresca, incluida la carne que ha sido troceada a la que se han añadido productos alimenticios, condimentos o aditivos, o que ha sido sometida a transformaciones que no alteran la estructura interna de la fibra muscular ni las características de la carne fresca.

**Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES):** Todo procedimiento que un establecimiento lleva a cabo diariamente, antes y durante las operaciones para prevenir la contaminación directa del producto.

**Producción Primaria:** Todas las etapas de la cadena alimentaria a partir de las cuales se origina un alimento y que forman parte de la producción animal. Este concepto incluye el transporte de los animales a las plantas de beneficio.

**Productos para uso industrial:** Aquellos de origen animal obtenidos en la Planta de Beneficio con destino final distinto al consumo humano

**Producto cárnico comestible:** Es cualquier parte del animal diferente de la carne y dictaminada como inocua y apta para el consumo.

**Producto inocuo:** Aquel que no presenta peligros físicos, químicos o biológicos que sean nocivos para la salud humana y que es apto para consumo humano.

**Punto crítico de control.** Un punto, paso o procedimiento en un proceso alimentario en el que se puede aplicar control y, que como resultado de éste, se pueda prevenir, eliminar, o reducir a niveles aceptables, un riesgo a la inocuidad de los alimentos.

Continuación de la resolución "Por el cual se establece el sistema oficial de inspección, vigilancia y control. Los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano".

---

**Residuo Químico:** Son sustancias o sus metabolitos que se almacenan en los tejidos animales, como consecuencia del uso de los medicamentos veterinarios, plaguicidas, contaminantes y otras sustancias empleadas en el tratamiento y control de las enfermedades, en el mejoramiento del desempeño productivo, de uso agronómico o aquellas provenientes por contaminación ambiental y otras sustancias y contaminantes químicos, que exceden los límites permitidos o que no han sido aprobados para ser utilizados.

**Rechazado:** Es toda carne, producto cárnico comestible y derivado cárnico, envasado o vehículo que, por sus condiciones no estuviera de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente, sin dar lugar a que sea condenado.

**Riesgo:** Es la probabilidad de que un peligro ocurra.

**Riesgo a la inocuidad de los alimentos.** Cualquier propiedad biológica, química o física que pueda causar que un alimento no sea inocuo (seguro) para el consumo humano.

**Sacrificio:** Procedimiento que se realiza en un animal destinado para el consumo humano con el fin de darle muerte, el cual comprende desde la insensibilización hasta la sangría, mediante la sección de los grandes vasos.

**Sala de desposte :** Área de una planta de beneficio donde se efectúa el despiece de la canal y la limpieza de los diferentes cortes para su posterior empaque y comercialización. Esta área puede encontrarse dentro e las instalaciones de la planta de beneficio o fuera de ella.

**Saneamiento por Frío:** Es el proceso tendiente a inactivar las lavas de *Triquinella Spiralis* y *Cistisercus Bovis*, mediante la aplicación de una combinación de temperatura de congelación y tiempo adecuado.

**Sistema HACCP.** El plan HACCP en operación, incluso el plan HACCP mismo.

**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.

**Validación:** Constatación de que los elementos del plan HACCP son efectivos.

**Vehículo Isothermo:** 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 isothermo, que posee una unidad de frío, la cual permite reducir la temperatura del interior de la unidad de transporte o contenedor a  $-20^{\circ}$  C y de mantenerla inclusive, para una temperatura ambiental exterior media de  $30^{\circ}$  C.

**Verificación :** Aplicación de métodos, procedimientos ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento del plan HACCP.

**ARTÍCULO 4. CADENA DE FRÍO.** Con el fin de garantizar la inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, todo eslabón de la cadena alimentaria debe garantizar la temperatura de refrigeración o congelación en las etapas del proceso a partir de la planta de beneficio, en el desposte, desprese, empaque, procesamiento, almacenamiento, transporte, distribución y expendio, de tal forma que se asegure su adecuada conservación hasta su destino final.

**PARÁGRAFO 1.** La planta de beneficio, es responsable que la carne y los productos comestibles alcancen la temperatura de enfriamiento durante el proceso. A partir de aquí los demás eslabones de la cadena, transporte y expendio, deberán conservar la temperatura del producto.

Continuación de la resolución "Por el cual se establece el sistema oficial de inspección, vigilancia y control. Los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano".

---

**PARÁGRAFO 2.** Los requisitos de temperatura de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, serán los establecidos en la legislación sanitaria que lo reglamente.

**ARTICULO 5. VIDA UTIL DE LA CARNE, PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES Y DERIVADOS CARNICOS.** Las plantas de beneficio, de desposte o desprese y de derivados cárnicos establecerán la vida útil del producto, de acuerdo con las condiciones de conservación, con base en estudios de estabilidad y aprobados por la autoridad sanitaria.

## TITULO II

### PRODUCCIÓN PRIMARIA

#### CAPITULO I

#### REGISTROS

**ARTÍCULO 6. REGISTRO DE PREDIOS EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA.** Todo predio de producción primaria debe registrarse ante el ICA, de acuerdo con la reglamentación vigente para este propósito. El ICA mantendrá una base de datos actualizada de los predios registrados y certificados. La certificación de los predios, se realizará de conformidad con la regulación sanitaria y ambiental vigente.

**ARTÍCULO 7. REGISTRO DEL TRANSPORTE DE ANIMALES.** Todo transportador y su respectivo vehículo destinado al transporte de animales provenientes de predios de producción primaria a plantas de beneficio, deberá encontrarse registrado y autorizado por parte del ICA, quien mantendrá una base de datos actualizada de los transportadores y los vehículos autorizados. Lo anterior sin perjuicio de las disposiciones que en esta materia disponga el Ministerio de Transporte

#### CAPITULO II

#### ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA EN PREDIOS DE PRODUCCION PRIMARIA

**ARTÍCULO 8. REQUISITOS DE LAS INSTALACIONES Y AREAS QUE DEBEN CUMPLIR LOS PREDIOS DE PRODUCCIÓN PRIMARIA.** Todos los predios serán responsables de cumplir con los siguientes requisitos sanitarios generales y las disposiciones reglamentarias especiales que al respecto establezca el ICA:

1. El diseño, la ubicación y el mantenimiento de las instalaciones y áreas de los predios de producción primaria, deben garantizar el mínimo riesgo para la producción y bienestar de los animales.
2. Cumplir con las normas mínimas de bioseguridad que establezca el ICA para cada especie.
3. Áreas independientes, para el almacenamiento de medicamentos, alimentos, plaguicidas y fertilizantes.
4. Los requisitos ambientales establecidos en la normatividad ambiental vigente.
5. Las demás disposiciones reglamentadas por el ICA de acuerdo con los riesgos sanitarios en la producción primaria.

**ARTÍCULO 9. PLAN DE SANEAMIENTO.** Todo predio destinado a la producción de animales para consumo humano, deberá minimizar y controlar los riesgos asociados a la producción, a través de la implementación de los programas de saneamiento que incluyan los siguientes aspectos como mínimo:

1. Disponer de agua con la calidad y cantidad suficiente, de manera que satisfagan las necesidades de los animales y se eviten riesgos sanitarios y a la inocuidad.
2. Contar con un programa documentado de limpieza y desinfección de las instalaciones, equipos y utensilios.

Continuación de la resolución "Por el cual se establece el sistema oficial de inspección, vigilancia y control. Los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano".

3. Contar con un programa de manejo de residuos sólidos, líquidos y emisiones atmosféricas. Contar con áreas y procedimientos adecuados de almacenamiento temporal, tratamiento y disposición final para los residuos sólidos y líquidos, manejo de mortalidades y estiércoles y aquellas emisiones ambientales que se puedan generar por el sistema de producción, de acuerdo con la legislación ambiental.
4. Contar con un programa de manejo integrado de plagas. Se deberán adoptar medidas que involucren el concepto de control integral, incluyendo la aplicación armónica de diferentes medidas preventivas y de control.

**ARTÍCULO 10. REQUISITOS SANITARIOS EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA.** Todos los predios y sistemas productivos de animales destinados al consumo humano deberán garantizar el cumplimiento de las siguientes disposiciones:

1. Implementar acciones para la prevención y el control de las enfermedades declaradas de control oficial.
2. Implementar programas para la prevención, control y vigilancia de los agentes zoonóticos, endémicos y exóticos que afectan a las poblaciones animales.
3. Implementar las medidas de bioseguridad establecidas por la autoridad sanitaria competente.
4. Implementar un sistema de trazabilidad con propósitos sanitarios y de inocuidad, de acuerdo con la legislación vigente.

**ARTÍCULO 11. PERSONAL.** Todo empleador debe garantizar que el personal vinculado a la producción primaria:

1. Cuenten con buen estado de salud, para lo cual se realizará un reconocimiento médico, mínimo una vez al año. El personal no podrá realizar sus labores cuando padezca o sea portador de una enfermedad infectocontagiosa y deberá notificarla a su empleador y al sistema de vigilancia en salud pública, de conformidad con la legislación vigente
2. Cumpla con prácticas higiénicas.
3. Reciba por parte del propietario capacitación continua y entrenamiento en manejo sanitario de las especies.

### CAPITULO III

#### SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD EN LA PRODUCCION PRIMARIA

**ARTÍCULO 12. SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD.** Los predios de producción primaria de animales para consumo humano, deben implementar las acciones establecidas, para cumplir con:

1. Buenas prácticas en el uso de medicamentos veterinarios (BPMV).
2. Buenas prácticas en la alimentación animal (BPAA).
3. Bienestar animal
4. Bioseguridad

### CAPITULO IV

#### TRANSPORTE DE ANIMALES A LA PLANTA DE BENEFICIO

**ARTÍCULO 13. REQUISITOS SANITARIOS DEL TRANSPORTE DE ANIMALES A LA PLANTA DE BENEFICIO.** Para el transporte de animales, los transportadores y sus respectivos vehículos deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Vehículos con:
  - 1.1. Diseño adecuado para el transporte de la especie animal correspondiente, y en concordancia con las disposiciones sanitarias y propias del transporte.
  - 1.2. Contar con mecanismos de separación física que impidan el hacinamiento, los amontonamientos y agresiones entre los animales durante el transporte.
  - 1.3. Condiciones adecuadas de bienestar animal, bioseguridad, biocontención y manejo sanitario.

Continuación de la resolución "Por el cual se establece el sistema oficial de inspección, vigilancia y control. Los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano".

- 1.4. Especificidad, por lo cual no se permitirá el transporte de diferentes especies en el mismo vehículo, ni de otros implementos o insumos durante el transporte de animales.
- 1.5. Condiciones higiénicas adecuadas del vehículo.
- 1.6. Jaulas, utensilios y vehículos que deberán prevenir la contaminación e introducción de peligros físicos, biológicos y químicos, para lo cual se deberá garantizar el desarrollo de operaciones de limpieza y desinfección cada vez que se transporte un nuevo lote de animales.
2. El personal transportador deberá cumplir las disposiciones contempladas en el artículo 10 del presente título.
3. El transportador está en la obligación, en el caso de animales destinados para consumo humano que sea transportado a una planta de beneficio, de portar el certificado sanitario de los animales o lote transportados, expedido por un médico veterinario con tarjeta profesional vigente y guía sanitaria de movilización de animales, expedida por el ICA o quien este delegue.

**PARAGRAFO.** Los anteriores requisitos se cumplirán sin perjuicio de las disposiciones establecidas por el Ministerio de Transporte y serán reglamentados por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural o el ICA.

### TITULO III

#### REQUISITOS REGULATORIOS PARA LA INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS Y TRANSPORTE DE CARNE, PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES Y DERIVADOS CARNICOS

##### CAPITULO I REGISTRO Y AUTORIZACIÓN SANITARIA

**ARTÍCULO 14. REGISTRO Y AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS.** Todo establecimiento que desarrolle las actividades de beneficio, desposte, desprese, procesamiento de derivados cárnicos, almacenamiento, empaque y venta de carne, productos cárnicos comestibles o derivados cárnicos, para su funcionamiento, deberá registrarse ante la autoridad sanitaria competente y solicitar visita de inspección, para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente decreto y sus actos reglamentarios, con el propósito de que la autoridad sanitaria emita concepto sanitario favorable que autorice su funcionamiento.

**ARTÍCULO 15.** Los establecimientos dedicados al beneficio de animales, desposte, almacenamiento y plantas de derivados cárnicos deberán registrarse ante el INVIMA. El registro no tendrá ningún costo. Cuando una empresa tenga más de una sede, cada una, deberá contar con registro y autorización sanitaria individual

**ARTÍCULO 16.** Todo expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberá registrarse ante la Entidad Territorial de Salud por medio de formulario único de registro expedido por el Ministerio de la Protección Social. Este registro no tendrá ningún costo.

**ARTÍCULO 17. REGISTRO Y AUTORIZACIÓN SANITARIA PARA EL TRANSPORTE.** Todo vehículo que transporte carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano deberá contar con autorización sanitaria de transporte, emitida por la entidad sanitaria competente previa verificación del cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias del vehículo transportador empleado, de acuerdo con las disposiciones reglamentarias, sin perjuicio de las disposiciones que al respecto tenga el Ministerio de Transporte.

**ARTÍCULO 18.** Todo vehículo que transporte carne y productos cárnicos comestibles deberá registrarse ante la Entidad Territorial de Salud por medio de formulario único de registro expedido por el Ministerio de la Protección Social. Este registro no tendrá ningún costo.

**ARTÍCULO 19. INSPECCIÓN OFICIAL EN PLANTAS DE BENEFICIO.** A partir de la autorización sanitaria de funcionamiento, las plantas de beneficio ingresan al sistema oficial de inspección, vigilancia y control, y por lo tanto reciben la asignación de la inspección oficial, la cual será permanente y verificará el cumplimiento de las disposiciones reglamentarias, de manera que se garantice la aprobación de la carne y los productos cárnicos comestibles como aptos para consumo humano.

Continuación de la resolución "Por el cual se establece el sistema oficial de inspección, vigilancia y control. Los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano".

---

**PARAGRAFO.** La inspección oficial debe ser pagada por el establecimiento de acuerdo con las tarifas establecidas por la autoridad sanitaria responsable del sistema oficial de inspección, vigilancia y control.

**ARTÍCULO 20. MANTENIMIENTO Y ADMINISTRACIÓN DEL SISTEMA DE REGISTRO Y AUTORIZACIÓN SANITARIA.** La autoridad sanitaria competente para efectos del sistema de registro y autorización y su administración:

1. Asignará una identificación a cada uno de los establecimientos y vehículos que sean autorizados de acuerdo con los requisitos y procedimientos que para tal efecto establezca el Ministerio de la Protección Social, sin perjuicio de lo dispuesto en otras normas sobre la materia.
2. Dispondrá de una base de datos o sistema de información único, actualizado con la respectiva identificación de los establecimientos y vehículos registrados y autorizados.

## CAPITULO II

### SISTEMA DE ASEGURAMIENTO DE LA INOCUIDAD

El objetivo del Sistema de aseguramiento de la inocuidad, es asegurar que las condiciones bajo las cuales se elaboran la carne, los productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos y los ingredientes y empaques utilizados en su producción garanticen su inocuidad.

### ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA

**ARTÍCULO 21.** Todos los establecimientos que desarrollen las actividades de beneficio, desposte, desprese, producción de derivados cárnicos, almacenamiento, empaque y expendio de carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, deberán cumplir las condiciones de infraestructura y funcionamiento alrededor y dentro de la planta

**ARTÍCULO 22. INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS:** Los establecimientos señalados en el artículo anterior, deberán cumplir las disposiciones sanitarias en cuanto a:

1. Instalaciones, localización y acceso, diseño y construcción sanitaria, mantenimiento, drenajes, ventilación, iluminación e instalaciones sanitarias.
2. Equipos y utensilios, diseñados, contruidos, instalados y mantenidos, cumpliendo las condiciones sanitarias para su funcionamiento.

Las instalaciones, los equipos y utensilios, deberán evitar la contaminación de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos, facilitar las labores de limpieza y desinfección y permitir el desarrollo adecuado para el cual están diseñados y la inspección.

**ARTÍCULO 23. CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS.** Todo establecimiento deberá establecer e implementar un programa permanente para prevenir el refugio y la cría de plagas, con enfoque de control integral, soportado en un diagnóstico inicial y medidas ejecutadas con seguimiento continuo, las cuales estarán documentadas y contarán con los registros para su verificación.

**ARTÍCULO 24. MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS.** Para el manejo de los residuos generados en los procesos internos, todos los establecimientos deberán contar con instalaciones, elementos, áreas y procedimientos tanto escritos como implementados que garanticen una eficiente labor de separación, recolección, conducción, transporte interno, almacenamiento, evacuación, transporte externo y disposición final de los mismos y deberán contar con registros para su verificación. Este programa, se desarrollará cumpliendo con los lineamientos establecidos en el presente decreto y la legislación ambiental vigente.

**ARTÍCULO 25. CALIDAD DE AGUA.** Todo establecimiento deberá diseñar e implementar un programa documentado de calidad de agua para garantizar que esta sea de calidad potable y cumpla con la normatividad vigente. Este programa incluirá las actividades de monitoreo, registro y verificación por parte del establecimiento, los cuales deberán estar documentados y contar con

Continuación de la resolución "Por el cual se establece el sistema oficial de inspección, vigilancia y control. Los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano".

registros para su verificación, sin perjuicio de las competencias de las autoridades sanitarias y ambientales en esta materia. Para ello se debe tener en cuenta:

1. Todo establecimiento debe disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en el proceso y la necesaria para efectuar una limpieza y desinfección efectiva.
2. En caso que el establecimiento utilice un suministro de agua municipal, debe tener a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando este así lo solicite, un informe de agua, emitido por la entidad de Salud Local, que certifique o avale la potabilidad del suministro de agua.
3. Si el establecimiento utiliza un pozo propio para el suministro de agua, debe evidenciar periódicamente, ante la autoridad sanitaria competente la potabilidad del agua empleada. Además debe contar con los permisos o concesión de la autoridad ambiental.

**PARAGRAFO.** La calidad del agua para la elaboración de hielo debe ser de calidad potable y para su almacenamiento debe cumplir con los estándares de ejecución sanitaria requeridos.

**ARTÍCULO 26. MANTENIMIENTO DE EQUIPOS E INSTALACIONES.** Todo establecimiento deberá diseñar e implementar un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos. Este programa incluirá las actividades de monitoreo, registro y verificación por parte del establecimiento y deberá garantizar las condiciones adecuadas para la operación del establecimiento.

**ARTÍCULO 27. OPERACIONES SANITARIAS.** Todo establecimiento deberá contar con un programa de limpieza y desinfección que cubra las operaciones sanitarias, las cuales se aplican a las superficies de las instalaciones, utensilios y equipos utilizados en las operaciones del establecimiento que no tienen contacto con el alimento, las cuales se deben limpiar y desinfectar con la frecuencia necesaria para evitar la creación de condiciones insalubres y la contaminación. Estas operaciones deberán contar con procedimientos, cronograma de ejecución y registros, los cuales estarán a disposición de la autoridad sanitaria para su verificación y control.

Las sustancias químicas empleadas en la limpieza y desinfección deberán estar registradas y autorizadas, garantizar que sean seguras y eficaces en las condiciones de uso, y contar con la documentación que avale su seguridad.

**ARTÍCULO 28. PERSONAL MANIPULADOR.** Todos los establecimientos deberán garantizar que el personal manipulador cumpla con las condiciones de estado de salud, capacitación, dotación y prácticas higiénicas para evitar la contaminación del producto y creación de condiciones insalubres.

Queda prohibida la permanencia de personal ajeno a las labores del establecimiento en el lugar donde se procese carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos. Los visitantes autorizados, deberán cumplir con las normas de higiene y seguridad establecidas.

Todo establecimiento deberá garantizar cumplimiento de programas de salud ocupacional y seguridad industrial.

**ARTÍCULO 29. PROGRAMA DE PROVEEDORES.** Cada establecimiento diseñará e implementará un programa de proveedores para controlar las entradas de materias primas, insumos y material de empaque, el cual deberá incluir: criterios de aceptación y rechazo para cada uno de los casos. Este programa será verificado por la autoridad sanitaria competente.

**ARTÍCULO 30. PROGRAMA DE RETIRO DE PRODUCTO DEL MERCADO.** Todo establecimiento que se dedique al beneficio, desprese, desposte y procesamiento de derivados cárnicos, deberá contar con un sistema adecuado, que permita retirar el producto del mercado, cuando se compruebe que esta siendo comercializado y no cumple con las condiciones de etiquetado o rotulado, cuando presenta alteración, adulteración, contaminación o cualquier otra causal que genere engaño, fraude o error en el consumidor; o que sean productos no aptos para el consumo humano. Para retirar el producto, se tendrá en cuenta:

1. Que se garantice que el producto sea retirado del mercado en tiempo no mayor de 24 horas, lo cual será verificado por la autoridad sanitaria.

Continuación de la resolución "Por el cual se establece el sistema oficial de inspección, vigilancia y control. Los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano".

2. En el caso de peligros biológicos y químicos, la decisión deberá estar basada en el riesgo.
3. La disposición o destrucción del producto que debe ser retirado del mercado, se realizará bajo la responsabilidad del dueño del producto y podrá ser verificado por la autoridad sanitaria competente.
4. Todas las disposiciones sobre retiro de producto, serán reglamentados por el Ministerio de la Protección Social.

**ARTÍCULO 31. PROGRAMA DE TRAZABILIDAD.** Todo establecimiento desarrollará e implementará un programa de trazabilidad con el objetivo de hacer seguimiento al producto, a través de la cadena alimentaria, de conformidad con la reglamentación pertinente .

**ARTÍCULO 32. LABORATORIOS:** Todos los establecimientos deberán contar con laboratorio propio o contratado que este autorizado por la autoridad sanitaria competente.

#### **PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)**

**ARTÍCULO 33. PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)** Todo establecimiento, deberá desarrollar e implementar procedimientos operativos estandarizados de saneamiento (POES) para prevenir la contaminación directa del producto. Los POES deberán cumplir los siguientes requisitos:

1. Describir los procedimientos que se realizan diariamente, antes y durante las operaciones.
2. Establecer frecuencias y responsables.
3. Definir e implementar métodos de seguimiento y evaluación de los procedimientos.
4. Establecer medidas correctivas adecuadas. Cuando el establecimiento o la autoridad sanitaria determine que la implementación y mantenimiento de los POES y los procedimientos allí especificados no son eficaces para evitar la contaminación directa del producto.
5. Mantener un sistema de documentación y registros. Se mantendrá a disposición de la autoridad sanitaria competente los registros que evidencian la implementación, ejecución y supervisión de los POES y de toda medida correctiva que se realice. Los registros deberán estar firmados por las personas responsables y debidamente fechados.

#### **SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL -HACCP-.**

**ARTÍCULO 34.** Todo establecimiento dedicado al beneficio, desposte, desprese y producción productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberá garantizar las condiciones de inocuidad y para ello, implementarán los programas de aseguramiento de la inocuidad – HACCP- teniendo en cuenta las siguientes disposiciones y las demás reglamentadas por el Ministerio de la Protección Social.

Los programas prerrequisito para la implementación del Sistema HACCP son los establecidos en los Estándares de Ejecución Sanitaria y en los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento(POES) del presente capítulo.

**ARTÍCULO 35. SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRITICOS DE CONTROL – APPCC-HACCP-.** Toda planta de beneficio, desposte, desprese y de producción de derivados cárnicos, diseñará un plan HACCP escrito y lo implementará con base en los peligros físicos, químicos y biológicos teniendo en cuenta el nivel de riesgo de las operaciones del establecimiento y del producto, el cual se mantendrá en ejecución y evaluación permanente con el fin de garantizar la inocuidad del producto.

**ARTÍCULO 36. DOCUMENTACIÓN Y REGISTROS.** Todo establecimiento deberá mantener por escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente todos los soportes y registros que evidencien el funcionamiento y eficacia del Sistema HACCP.

El Plan HACCP, deberá estar implementado por los establecimientos dedicados al beneficio, desprese, desposte y procesamiento de derivados cárnicos , máximo dentro de los tres (años) años siguientes, contados a partir de la fecha de entrada en vigencia del presente decreto y de conformidad con las condiciones establecidas en la reglamentación.

Continuación de la resolución "Por el cual se establece el sistema oficial de inspección, vigilancia y control. Los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano".

---

La autoridad sanitaria competente expedirá certificación en la que conste que el establecimiento, tiene implementado y en funcionamiento el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control -HACCP-.

### CAPITULO III

#### CONTROL DE PATOGENOS

**ARTÍCULO 37. CONTROL DE PATÓGENOS.** Cada establecimiento deberá llevar a cabo un plan de muestreo de microorganismos, el cual se determinará con base en los riesgos microbiológicos para la salud pública y cumplirá con los siguientes requisitos:

1. Basarse en microorganismos indicadores de la presencia de peligros para la salud humana, o del propio patógeno en la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos.
2. Elaborar un plan de muestreo y análisis que incluya el procedimiento de toma de muestra, técnicas de muestreo, frecuencia, personal autorizado, condiciones de transporte en caso de requerirse, metodología analítica, sistema de registro de resultados de las pruebas, criterios para la evaluación de los resultados de la prueba y acciones correctivas. Este programa estará disponible para ser verificado por la autoridad sanitaria para poder tomar medidas, en caso de incumplimiento.

**ARTÍCULO 38.** La autoridad sanitaria, establecerá los mecanismos de verificación basados en criterios de desempeño y adoptará las medidas sanitarias de cumplimiento, teniendo en cuenta:

1. El cumplimiento de los requisitos en cuanto a microorganismos patógenos establecidos en la reglamentación vigente y la inclusión de microorganismos emergentes.
2. El establecimiento de acciones para la planeación, evaluación y verificación con el fin de supervisar, detectar, reducir y controlar patógenos.
3. La actualización, con base en la evaluación del riesgo para determinar su ámbito de aplicación y el desarrollo de medidas de gestión del riesgo.

### CAPITULO IV

#### CONTROL DE RESIDUOS Y CONTAMINANTES QUÍMICOS

**ARTÍCULO 39. PLAN NACIONAL DE RESIDUOS Y CONTAMINANTES QUÍMICOS.** La formulación del plan de residuos y contaminantes para la carne y los derivados cárnicos, se soportará en la integración de todas las actividades para prevenir, controlar y vigilar la presencia de los residuos químicos que ofrezcan riesgo a la inocuidad del producto. Para ello, el responsable del Sistema oficial de inspección, vigilancia y control, articulará el diseño e implementación de este plan, con las otras autoridades sanitarias y ambientales. El plan de residuos contemplará:

1. El cumplimiento de los límites máximos de residuos y contaminantes químicos establecidos en la legislación vigente y la detección de la presencia de productos químicos no aprobados.
2. Establecerá acciones para la planeación, evaluación y verificación con el fin de supervisar, detectar, reducir y controlar residuos y contaminantes químicos.
3. Actualizará anualmente el plan, con base en la evaluación del riesgo, para determinar su ámbito de aplicación y el desarrollo de medidas de gestión del riesgo.
4. Los procedimientos de toma de muestra, técnicas de muestreo, frecuencia, personal autorizado, condiciones de transporte en caso de requerirse, metodología analítica, sistema de registro de resultados de las pruebas, criterios para la evaluación de los resultados de las pruebas y acciones correctivas. Este programa estará disponible para

Continuación de la resolución "Por el cual se establece el sistema oficial de inspección, vigilancia y control. Los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano".

ser verificado por la autoridad sanitaria para poder tomar medidas en caso de incumplimiento.

**ARTÍCULO 40.** Cada establecimiento deberá contar con un plan de muestreo de residuos y contaminantes químicos, conforme a los riesgos que para tal efecto se consideren, para garantizar la inocuidad del producto. Este plan será verificado por la autoridad sanitaria competente.

**ARTÍCULO 41.** Al comprobarse la presencia de residuos y contaminantes químicos en la carne, subproductos y productos cárnicos que superen los límites máximos permitidos, o se detecten productos químicos no aprobados, la disposición del producto será establecida por la autoridad sanitaria competente de conformidad con la respectiva reglamentación y estará bajo la responsabilidad del establecimiento.

## CAPITULO V

### REQUISITOS ESPECIFICOS DE INSPECCION ANTE Y POST MORTEM PARA LAS PLANTAS DE BENEFICIO

**ARTÍCULO 42.** Todos los animales que ingresen a la planta de beneficio, serán sometidos a una inspección ante-mortem y sus partes, al final de proceso serán objeto de una inspección post-mortem de acuerdo con los términos señalados en el presente capítulo.

**ARTÍCULO 43. INSPECCIÓN ANTE-MORTEM.** La inspección ante-mortem la realizará el inspector oficial y los inspectores auxiliares para verificar las condiciones de todos los animales o lotes de animales que ingresan a la planta de beneficio, respaldando la inspección post-mortem mediante la aplicación de una variedad específica de procedimientos y pruebas que tengan en cuenta el comportamiento, el porte y el aspecto, así como los síntomas de enfermedad del animal vivo; y para ello se debe tener en cuenta:

1. Que todos los animales o lotes cumplan con los siguientes requisitos para su ingreso:

- 1.1. Identificación animal, de acuerdo con lo dispuesto en legislación sanitaria vigente.
- 1.2. Contar con el Certificado sanitario expedido por un Médico Veterinario con tarjeta profesional y guía sanitaria de movilización, para garantizar que en las plantas de beneficio de animales para consumo humano no se sacrifiquen animales provenientes de predios objeto de medidas sanitarias de control. Los animales provenientes de actividades de zootecnia o de caza comercial, deberán contar además con el salvo conducto de movilización y la licencia ambiental de especímenes silvestres, otorgado por la autoridad ambiental competente.
- 1.4. Provenir de predios debidamente registrados y autorizados para la producción primaria y haber sido transportados en vehículos autorizados.
- 1.5. Estar vivos y sanos.
- 1.6. Cumplir con el periodo de ayuno de acuerdo con cada especie.
- 1.7. No deben ser sospechosos de padecer enfermedades zoonóticas, ni hacer parte de un grupo de animales con restricción de cuarentena o que tengan diagnóstico de portadores de enfermedades.

2. Las actividades para el desarrollo de la inspección ante-mortem, deben cumplir los siguientes criterios:

- 2.1. Oportunidad en el desarrollo de la inspección ante-mortem.
- 2.2. Verificación de la información recibida de la producción primaria.
- 2.3. Verificación de las condiciones sanitarias del animal mediante procedimientos y pruebas establecidos para cada especie.
- 2.4. El registro de los resultados de la inspección ante-mortem, deberá estar disponible para el personal que realiza la inspección post-mortem.
- 2.5. El animal o lote de animales que en desarrollo de la inspección ante – mortem resulte sospechoso de padecer cualquier enfermedad que pueda ser causal para su decomiso parcial o total, se identificará claramente como tal, utilizando una marca de dicha condición que deberá mantenerse hasta la conclusión de la inspección post – mortem,

Continuación de la resolución "Por el cual se establece el sistema oficial de inspección, vigilancia y control. Los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano".

2.6. El animal o lote de animales que en la inspección ante-mortem sean identificados como sospechosos, serán conducidos a observación hasta determinar su destino final. La autoridad sanitaria podrá disponer que un animal o lote de animales para consumo humano sea sometido a sacrificio bajo condiciones especiales.

2.7. El animal o lotes de animales decomisados como consecuencia de la inspección ante-mortem, deberán conservar la marca que los identifique como tales hasta el momento de su inutilización, la cual sólo podrá ser removida por la autoridad sanitaria competente, quien controlará y supervisará las operaciones de destrucción, inutilización o desnaturalización a que haya lugar, así como su disposición final.

2.8. Los animales que incumplan los requisitos sanitarios, serán objeto de controles, procedimientos u operaciones especiales reglamentadas de manera que cumplan con los objetivos en materia de salud pública y sanidad animal.

2.9. Los resultados de la inspección ante-mortem y las categorías de dictamen a que hubiere lugar serán reglamentados por el Ministerio de la Protección Social.

**ARTÍCULO 44. MÉTODOS HUMANITARIOS DE SACRIFICIO.** Los animales deben ser sacrificados por métodos no crueles, que garanticen que estos queden sin sentido o conocimiento antes de ser sacrificados. El sacrificio debe ceñirse a las técnicas correctas de aplicación, evitando riesgos innecesarios para el operador y sufrimiento del animal y deberá ser autorizado por la autoridad sanitaria competente.

**PARÁGRAFO.** Con el fin de preservar la libertad de culto, la única excepción permitida para el sacrificio sin insensibilización, será en el caso de que los rituales religiosos así lo requieran y esta práctica deberá ser supervisada y aprobada por la autoridad sanitaria competente.

**ARTÍCULO 45. INSPECCIÓN POST-MORTEM.** El inspector oficial, y los inspectores auxiliares serán responsables de realizar la inspección post-mortem de la canal y otras partes del animal que sea sacrificado en el establecimiento, las cuales podrán ser reinspeccionadas cuando el inspector oficial lo considere necesario. En el proceso de inspección post-mortem se deberán tener en cuenta:

1. Requisitos en las plantas de beneficio:

- 1.1. Mantener un sistema para identificar la canal o lote y todas las partes del animal, el cual se deberá mantener a lo largo de todo el proceso, para garantizar en cualquier etapa la identificación de todas las partes de un mismo animal de forma inmediata e inequívoca. Cuando la sangre se destine para consumo humano o para elaboración de medicamentos, deberá ser identificada de acuerdo con lo establecido en la reglamentación para cada especie.
- 1.2. Contar con instalaciones, equipos y los utensilios necesarios en los puntos de inspección, para realizar la inspección post-mortem.
- 1.3. Disponer de un lugar exclusivo para manejo de canales retenidas y las partes del animal que requieran una inspección más detallada, antes de realizar el dictamen sobre inocuidad y aptitud, de manera que se evite la contaminación cruzada de otras canales y otras partes del animal.
- 1.4. Los demás reglamentados por el Ministerio de la Protección Social para el desarrollo de la inspección post-mortem.

2. Procedimientos, pruebas de inspección y dictamen Post-mortem

- 2.1. Los procedimientos y pruebas de inspección por especie, serán reglamentados por el Ministerio de la Protección Social teniendo en cuenta los objetivos de salud pública, inocuidad alimentaria y la sanidad animal.
- 2.2. Si las canales y las partes comestibles del animal son aptas para consumo humano, el inspector oficial las identificará o marcará con la leyenda de "APROBADO". Dicha identificación se mantendrá a lo largo de toda la cadena, incluido el expendio.
- 2.3. El inspector oficial identificará o marcará como " RECHAZADO", las canales y las partes comestibles del animal que después de la inspección post-mortem se consideren como no aptas para el consumo humano y se dejará constancia de la causal del decomiso y su disposición final.

Continuación de la resolución "Por el cual se establece el sistema oficial de inspección, vigilancia y control. Los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano".

- 2.4. Cuando se dictaminen enfermedades de declaración obligatoria durante la inspección se deberá dar parte a la autoridad competente nacional y enviar la información al productor primario, con el fin de lograr una mejora continua de la inocuidad del producto y la sanidad de los animales.

**ARTÍCULO 46. DESTINO FINAL.** El destino final de los productos no aptos para el consumo humano y su disposición final, será reglamentado para cada una de las especies animales de que trata el presente decreto. En todos los casos esta actividad será verificada por la autoridad sanitaria.

## CAPÍTULO VI

### EMPAQUE Y ETIQUETADO DE CARNE, PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES Y DERIVADOS CARNICOS

**ARTÍCULO 47. EMPAQUE Y ETIQUETADO.** Toda carne marcada como "Aprobada" por la autoridad sanitaria para consumo humano, con fines comerciales. En su empaque debe llevar el distintivo de "Aprobada" lo cual se realizará bajo la supervisión del inspector oficial, y deberá tener en cuenta los siguientes requisitos:

1. Las actividades de empaque y etiquetado se realizarán bajo condiciones higiénicas y el material del empaque deberá ser inocuo.
2. El uso de marcas oficiales, será de exclusividad de la autoridad sanitaria competente.
3. Las marcas oficiales, los certificados o cualquier otro documento de uso oficial, no podrán ser falsificados, imitados o corregidos.
4. Cuando el producto previamente empacado sea embalado, se identificará dicho contenedor o embalaje con el distintivo de "aprobada", bajo la supervisión del inspector.
5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de expiración, uso de la carne, nombre del corte.
6. Carne y productos cárnicos que utilicen empaque al vacío y otras tecnologías como atmósferas controladas deberán establecer la vida útil del producto y colocar las condiciones de conservación del mismo, para este propósito, cada establecimiento en particular realizará las pruebas de estabilidad correspondientes para respaldar el tiempo de vida útil, las cuales deberán ser avaladas por el INVIMA.
7. Carnes y productos cárnicos comestibles que contengan aditivos, especias, conservantes, deberán estar aprobados por el INVIMA y acoger la reglamentación establecida para este tipo de producto, además deberán ser declarados en el etiquetado sus concentraciones y advertencia de uso para poblaciones vulnerables a ciertos componentes.
8. El etiquetado deberá ser útil también para la trazabilidad del producto el cual deberá estar consignado para fines pertinentes y de reclamos.
9. Los materiales de envase, empaque y embalaje deberán ser de primer uso y fabricados sobre la base de productos que no alteren las características organolépticas de la carne y productos cárnicos comestibles, que no transmita a las mismas sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a las manipulaciones y al transporte de la carne que contienen y deberán manejarse y almacenarse en forma higiénica.
10. Las demás condiciones necesarias requeridas para el empaque y etiquetado serán reglamentadas por el Ministerio de la Protección Social.

## CAPÍTULO VII

### DERIVADOS CARNICOS

**ARTÍCULO 48. DERIVADOS CARNICOS** Los establecimientos en los cuales se realizan las operaciones de preparación, transformación, fabricación, envasado, almacenamiento, distribución de derivados cárnicos, deberán cumplir además de lo establecido en el presente decreto, con la reglamentación que establecerá el Ministerio de la Protección Social.

Solo podrá emplearse carne declarada como "aprobada", para la elaboración de derivados

Continuación de la resolución "Por el cual se establece el sistema oficial de inspección, vigilancia y control. Los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano".

cárnicos y esta debe provenir de plantas de beneficio registradas y autorizadas por la autoridad sanitaria competente.

#### CAPITULO VIII

##### TRANSPORTE DE CARNE, PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES Y DERIVADOS CÁRNICOS

**ARTÍCULO 49.** Los vehículos que transporten carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberán:

1. Garantizar el mantenimiento de la cadena de frío del producto y las condiciones higiénicas del transporte de manera que se evite la contaminación.
2. Contar con soporte documental en el cual conste que los productos transportados provienen de un establecimiento registrado, aprobado e inspeccionado.
3. Contar con la autorización sanitaria para transporte, vigente.

**PARÁGRAFO.** El Ministerio de la Protección Social reglamentará lo relacionado con el transporte de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, sin perjuicio de las disposiciones que para tal efecto expida el Ministerio de Transporte.

#### CAPITULO IX ALMACENAMIENTO Y EXPENDIO

**ARTÍCULO 50.** Todo establecimiento que almacene o expendia de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberá:

1. Almacenar y/o vender de carne, productos cárnicos comestibles que hayan sido marcados como "aprobado" por la autoridad sanitaria para consumo humano y que provengan de plantas de beneficio autorizadas, lo cual deberá ser soportado mediante la documentación establecida en el reglamento respectivo.
2. Almacenar y/o vender derivados cárnicos que cumplan con las disposiciones de inocuidad establecidas por el Ministerio de la Protección Social y que garanticen la procedencia de los mismos.
3. Adquirir de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos provenientes de establecimientos que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.
4. Contar con sistema de refrigeración que garantice el mantenimiento de la temperatura reglamentada de los productos.
5. Funcionar, cumpliendo los requisitos higiénico-sanitarios, establecidos por el Ministerio de la Protección Social.

#### CAPITULO X CAPITULO IDISPOSICIONES ESPECIALES

**ARTÍCULO 51. PLANTAS DE BENEFICIO DE RÉGIMEN ESPECIAL:** El INVIMA autorizará el funcionamiento de establecimientos para el beneficio de animales para consumo humano de régimen especial, en aquellos municipios que no tengan acceso vial carreteable y que el volumen del beneficio sea solo para autoconsumo.

El Ministerio de la Protección Social establecerá los requisitos sanitarios para el funcionamiento de este tipo de plantas.

Estas plantas deberán cumplir con los permisos y requisitos del régimen ambiental.

#### TITULO IV IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES

##### CAPITULO I

Continuación de la resolución "Por el cual se establece el sistema oficial de inspección, vigilancia y control. Los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano".

### IMPORTACIONES

**ARTÍCULO 52. CONDICIONES DE IMPORTACIÓN.** Carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos para que puedan ingresar al país, además de ser aptos para el consumo humano, podrán ser importados si cumplen con todos los requisitos sanitarios vigentes y con las normas de comercio exterior.

**ARTÍCULO 53. AUTORIZACIÓN.** El país interesado en exportar a Colombia los productos objeto de esta reglamentación, diligenciará la solicitud según lo exigido en la reglamentación que para tal efecto establezca el Ministerio de Protección Social y la remitirá a la oficina central del INVIMA quien luego de la evaluación en conjunto con el ICA, se pronunciarán sobre la viabilidad de la misma.

**ARTÍCULO 54. AUDITORIA INTERNACIONAL.** Se realizará con el propósito de verificar que el sistema de inspección del país exportador cumple con los requerimientos contemplados en el presente decreto y sus actos reglamentarios. La auditoria, incluirá una revisión de todos los aspectos del sistema de inspección del país, incluidos los laboratorios, las inspecciones en planta, la administración, las políticas, el cumplimiento de las normas sanitarias y la supervisión gubernamental.

**ARTÍCULO 55.** La autoridad sanitaria competente una vez haya verificado el cumplimiento de todas las condiciones requeridas incluirá al país y los establecimientos en la lista de autorizados para importar productos aptos para el consumo humano.

**PARÁGRAFO .** El país autorizado podrá ser objeto de auditorías de seguimiento, durante las cuales se podrán evaluar las condiciones sanitarias encontradas en las plantas autorizadas y el sistema oficial de inspección, lo cual definirá la permanencia de las plantas o del país en las listas autorizadas.

**ARTÍCULO 56. INSPECCIÓN DE IMPORTACIONES.** Una vez que ingrese un embarque al territorio colombiano se debe dar aviso a las autoridades sanitarias de vigilancia y control estatal para que lleve a cabo la inspección y certificación correspondiente que dará paso a los tramites aduaneros.

**ARTÍCULO 57.** El personal de inspección de importaciones verificará, entre otras:

1. Que el país exportador y el establecimiento del cual provienen se encuentren en la lista de autorizados para exportar a Colombia.
2. El manifiesto de carga
3. La ubicación de la mercancía y condiciones de la carga según su naturaleza
4. La certificación sanitaria del embarque emitida por la autoridad sanitaria competente del país de origen
5. La Resultados de muestras que soporta la certificación sanitaria del embarque.
6. La Solicitud de inspección

Si durante la inspección, la autoridad sanitaria competente encuentra que se han modificado las condiciones de transporte requeridas para garantizar la inocuidad del producto o se sospecha que el producto no es apto para el consumo humano, se realizarán las pruebas de soporte necesarias para emitir la certificación sanitaria que autoriza la entrada del producto al país.

Una vez se obtengan los resultados del laboratorio oficial y estén conforme con las exigencias sanitarias, la autoridad competente emitirá la certificación correspondiente para continuar con los trámites de nacionalización. El costo de las pruebas requeridas por la autoridad sanitaria competente será asumido por el importador.

**ARTÍCULO 58.** Todo lote o cargamento de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos objeto de importación, requiere del certificado de inspección sanitaria expedido por la autoridad sanitaria competente, en el sitio de ingreso de los productos.

**ARTÍCULO 59.** Todos los productos importados que sean aprobados en la inspección sanitaria deberán ser identificados con la marca oficial de "aprobado", y se les permitirá continuar con los trámites de nacionalización.

Continuación de la resolución "Por el cual se establece el sistema oficial de inspección, vigilancia y control. Los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano".

---

**ARTÍCULO 60.** La carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos productos cárnicos que no sean aprobados en la inspección sanitaria, de acuerdo con los requisitos nacionales serán identificados con la marca oficial de "prohibido su ingreso" y dentro de cinco (5) días calendario deberán ser:

1. Reembarcados
2. Destruídos

**ARTÍCULO 61.** En el puerto de ingreso el ICA y el INVIMA contarán con un sistema de información integrado para manejo de los asuntos sanitarios de las importaciones y exportaciones.

**ARTÍCULO 62.** En caso de presentarse eventos durante la inspección en los que se requiera pagos por costos de almacenamiento, análisis, entre otros, estos deberán ser asumidos por el importador.

## CAPITULO II

### EXPORTACIONES

**ARTÍCULO 63.** Los productos que se vayan a exportar deben provenir de un establecimiento autorizado e inscrito en la base de datos de establecimientos habilitados por las autoridades sanitarias del país de destino.

**ARTÍCULO 64. INSPECCIÓN DE EXPORTACIONES.** Para realizar exportaciones, todo cargamento deberá estar acompañado de la documentación sanitaria que expida la autoridad sanitaria competente.

**ARTÍCULO 65.** El personal de inspección del puerto verificará:

1. Destino del embarque.
2. Certificación del establecimiento.
3. Condiciones del producto y del transporte.
4. Condiciones del Embarque.

Después de constatada la información y verificado el cumplimiento se expedirá el certificado de inspección sanitaria para exportación. Los productos que no aprueben la inspección para exportación no se les permitirá su salida.

## TITULO V

### ORGANIZACIÓN DEL SISTEMA DE INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL

**ARTÍCULO 66.** El INVIMA será responsable de la operación del Sistema oficial de inspección, vigilancia y control de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, quien en función de esta responsabilidad se articulará con las otras autoridades sanitarias y ambientales para coordinar los mecanismos de integración de los diferentes programas y acciones del ámbito del Sistema.

**ARTÍCULO 67.** Para la organización y funcionamiento del sistema, se establecerá la estructura de operación en términos de: definición de organización, asignación de inspectores por establecimiento, sistemas de auditoría, flujos de información, documentos y registros oficiales, revisión y actualización del sistema, sistema de registro y autorización de establecimientos y sistema tarifario para cobro de inspección y acreditación nacional para los inspectores oficiales e inspectores auxiliares.

**ARTÍCULO 68.** Las responsabilidades y competencias de las acciones de inspección, vigilancia y control en los eslabones de la cadena alimentaria serán:

Continuación de la resolución "Por el cual se establece el sistema oficial de inspección, vigilancia y control. Los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano".

1. Las actividades de inspección, vigilancia y control en la producción primaria, serán ejercidas por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural en cabeza del Instituto Colombiano Agropecuario ICA.
2. Las actividades de inspección, vigilancia y control que se realizan en las plantas de beneficio, desposte, desprese y de productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos serán ejercidas por el INVIMA.
3. Las actividades de inspección, vigilancia y control del transporte y expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano será competencia de las Entidades Territoriales de Salud ETS.
4. La verificación del cumplimiento de los requisitos ambientales en todos los eslabones de la cadena serán responsabilidad de la autoridad ambiental competente.

**PARÁGRAFO.** Para efectos de la vigilancia del cumplimiento de las normas y de la imposición de medidas sanitarias y sanciones competencia del ICA, INVIMA y los ETS serán consideradas como de policía, de conformidad con lo establecido en el Decreto- Ley 1355 de 1970 o la norma que la modifique o sustituya.

**ARTÍCULO 69. SISTEMA DE INFORMACIÓN.** Se diseñará e implementará por parte de las autoridades competentes, un sistema de información, el cual debe permitir realizar un seguimiento con enfoque de riesgo, en cada uno de los eslabones de la cadena.

## TITULO VI

### CUMPLIMIENTO Y APLICACIÓN

**ARTÍCULO 70.** Todos los predios de producción primaria y transportadores de animales en pie, son responsables de cumplir con los requisitos sanitarios, los cuales serán establecidos y vigilado su cumplimiento por el ICA, sin perjuicio de las competencias de otras autoridades.

**ARTÍCULO 71.** Toda planta de beneficio, desposte, desprese, almacenamiento, expendios y transporte de de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, serán responsables del cumplimiento de los requisitos sanitarios contenidos en el presente decreto, sus actos reglamentarios y las disposiciones ambientales.

**ARTÍCULO 72. LA INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL.** De acuerdo con el tipo de establecimiento la inspección vigilancia y control se realizará de la siguiente forma:

1. En Plantas de Beneficio: El sistema de inspección será permanente y estará bajo responsabilidad del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA.
2. En plantas de desposte, de desprese, de derivados cárnicos y el almacenamiento de estos, se deberán efectuar mínimo, cuatro (4) visitas anuales, en las cuales se evaluará de forma integral el funcionamiento de la planta basado en el desempeño de la misma.
3. En los expendios de carne, de productos comestibles y de derivados cárnicos se deberán efectuar mínimo, cuatro (4) visitas anuales, en las cuales se evaluará de forma integral las condiciones sanitarias y Buenas Prácticas de manufactura.

**ARTÍCULO 73.** En la inspección que realice la autoridad sanitaria a los establecimientos objeto del presente Decreto, se verificará el cumplimiento de los requisitos relativos a los estándares de ejecución sanitaria, procedimientos operativos estandarizados de saneamiento, HACCP, sus Programas prerrequisitos, control de patógenos, control de residuos químicos, empaque, etiquetado y transporte, de acuerdo con las listas de verificación que para cada caso elabore la autoridad sanitaria.

**PARÁGRAFO.** Las sanciones, por incumplimiento a cualquiera de los requisitos señalados en el presente Decreto y sus respectivas reglamentaciones, serán graduadas, de acuerdo con la incidencia que la omisión tenga en la inocuidad del producto y en todos los casos por la tendencia que el establecimiento demuestre en su desempeño.

Continuación de la resolución "Por el cual se establece el sistema oficial de inspección, vigilancia y control. Los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano".

**ARTÍCULO 74.** La autoridad sanitaria llevará un sistema de información que le permita establecer la tendencia que cada establecimiento tenga en el cumplimiento de los requisitos de Ley, basados en los estándares de desempeño, para efectos sancionatorios.

**ARTÍCULO 75.** Frente a las causas consideradas graves que afecten la inocuidad del producto, se determinarán la aplicación de medidas sanitarias de seguridad y su posterior proceso sancionatorio. Se consideran faltas graves, entre otras:

1. Funcionamiento de establecimientos y transporte sin la debida autorización
2. Tenencia o comercialización de productos sin inspección
3. Falta de etiquetas de manejo seguro.
4. Marcas, etiquetas y sellos que presenten adulteración.
5. La interrupción en el sistema de inspección oficial por parte de algún empleado de la planta y que influya en la manipulación de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, convirtiéndolos en no aptos para consumo humano o que viole los preceptos del presente decreto y sus actos reglamentarios.
6. Productos alterados o contaminados.
7. Retirar la marca o identificación colocada por el inspector oficial de "RECHAZADO" o "CONDENADO" en cualquier local, producto, equipo, utensilio u otros sin previa autorización.
8. La falta de parte de la empresa o sus empleados, cuando haya interferencia en el sistema de inspección oficial o que se envíen al consumo, productos fuera de los patrones exigidos o fraudulentos.
9. No cumplimiento de los objetivos de desempeño en el control de patógenos y los límites máximos de residuos químicos.
10. Cuando haya interferencia abierta a la inspección oficial.
11. Exportar sin certificación o falsificación de documentos de certificación.
12. Ingreso de productos al país sin la inspección de importación.
13. Intimidación, asalto, agresión a empleados oficiales del programa.
14. Incumplimiento en el desarrollo e implementación del sistema de aseguramiento de inocuidad.
15. Las persona que expendan o transporte para el consumo interno o internacional, carne y productos cárnicos que no hubieren sido autorizados para el consumo humano.
16. El uso indebido o falsificación de una marca, sello, etiqueta o membrete, o de cualquier otro medio que sirva para identificar la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos.
17. La violación a las normas sanitarias establecidas.
18. Falta de información suministrada a la autoridad sanitaria.
19. Cuando la materia prima no tenga una procedencia conocida.
20. Otras que por su naturaleza específica se consideren graves en la calidad e inocuidad de los alimentos.
21. No tomar las acciones correctivas que permitan restituir las condiciones sanitarias, eliminación correcta del producto y que eviten la ocurrencia, una vez reportadas las notas de incumplimiento en la inspección.
22. Transportar, almacenar y expender la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, sin el cumplimiento de los requerimientos establecidos en la legislación sanitaria vigente.
23. Conductas reincidentes que afectan la inocuidad del producto.

**PARÁGRAFO 1.** La existencia de un proceso penal o de otra índole, no dará lugar a la suspensión del proceso sancionatorio

**PARAGRAFO 2.** El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA, establecerá, a nivel nacional, los instrumentos, protocolos y demás documentos necesarios para verificar el cumplimiento en la aplicación de este Decreto y normas reglamentarias. Exceptuando la producción primaria que para el caso serán establecidos por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural o por el ICA.

**PARAGRAFO 3.** Cuando la tendencia demuestre que el desempeño de la planta no se ajusta a la normativa vigente, de acuerdo a la reglamentación que expida la autoridad sanitaria, se iniciará de manera inmediata un proceso sancionatorio.

Continuación de la resolución "Por el cual se establece el sistema oficial de inspección, vigilancia y control. Los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano".

---

**ARTICULO 76.** Cumplimiento de los expendios. Los resultados de la inspección, serán consignados en el acta de inspección lo cual permite emitir el concepto sanitario, el cual será:

"FAVORABLE", cuando el expendio se ajuste en su totalidad a los requisitos legales;

"PENDIENTE cuando se comprueba que el establecimiento no cumple en su totalidad los estándares de ejecución sanitaria y las Buenas Prácticas de Manufactura pero se verifica que dichas condiciones mantienen la inocuidad del producto, se procederá a consignar las exigencias necesarias en el formulario correspondiente y se concederá un plazo no mayor de 30 días hábiles para su cumplimiento a partir de su notificación. En el evento de que transcurrido los 30 días se verifique que no se ha dado cumplimiento se iniciará un proceso sancionatorio.

"DESFAVORABLE". Si el expendio, no mantiene las condiciones requeridas para garantizar la inocuidad del producto, el concepto es y se procederá a aplicar la medida sanitaria de seguridad pertinente.

**ARTICULO 77. NOTIFICACION DEL ACTA.** El acta de visita deberá ser firmada por el o los funcionarios que la practican y notificada al representante legal o propietario del establecimiento en un plazo no mayor de 5 cinco días hábiles, contados a partir de la fecha de realización de la visita. Copia del acta notificada se dejara en poder del interesado. En caso de negativa del representante legal o propietario o encargado del establecimiento para firmar el acta respectiva, esta será firmada por un testigo y notificada a las autoridades competentes cuando como consecuencia de la visita proceda la aplicación de una medida sanitaria.

**ARTICULO 78. LIBRE ACCESO A LOS ESTABLECIMIENTOS.** La autoridad sanitaria competente tendrá libre acceso a los establecimientos objeto del presente decreto en el momento que lo considere necesario, para efectos del cumplimiento de sus funciones de inspección y control sanitarios.

**ARTICULO 79. MUESTRAS PARA ANALISIS.** Las autoridades sanitarias, podrán tomar muestras en cualquiera de las etapas de fabricación, procesamiento, envase, expendio, transporte y comercialización de los alimentos, para efectos de inspección y control sanitario. La acción y periodicidad de muestreo estará determinada por criterios tales como: riesgo para la salud pública, la sanidad animal y tipo de proceso.

**ARTÍCULO 80. ACTA DE TOMA DE MUESTRAS.** De toda toma de muestras, la autoridad sanitaria competente levantara un acta firmada por las partes que intervengan, en la cual se hará constar la forma de muestreo y la cantidad de muestras tomadas y dejara copia al interesado con una contra muestra. Para lo cual el Instituto Nacional de Medicamentos y Alimentos -INVIMA establecerá un formulario único de aplicación nacional.

**ARTÍCULO 81. REGISTRO DE LA INFORMACION.** La Autoridad competente deberá llevar un registro sistematizado de la información de los resultados de las visitas practicadas a los establecimientos objeto del presente decreto, toma de muestras, resultados de laboratorio, la cual estar disponible para efectos de evaluación, seguimiento, control y vigilancia sanitarios.

**ARTÍCULO 82. ENFOQUE DEL CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA.** Las acciones de control y vigilancia sanitaria sobre los establecimientos regulados en el presente decreto, se enmarcaran en las acciones de vigilancia en salud pública y control de factores de riesgo, estarán enfocadas a asegurar el cumplimiento de las condiciones sanitarias, las Buenas Practicas de Higiene de la carne y la inocuidad de los productos.

**ARTÍCULO 83. MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD.** Si en el ejercicio de las facultades de inspección, vigilancia y control, la autoridad competente comprueba que las plantas de beneficio, desprese, desposte, productos cárnicos comestibles, derivados cárnicos, transporte y expendio de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos , para consumo humano no cumple con los requisitos sanitarios y las condiciones generales y de funcionamiento señaladas en el presente decreto, se procederá a la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad de que trata el artículo 576 de la Ley 09 de 1979.

Las medidas sanitarias de seguridad, sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar, tienen por objeto prevenir o impedir que la ocurrencia de un hecho o la existencia de una situación que atente contra la salud de la comunidad; son de ejecución inmediata, tienen carácter preventivo y

Continuación de la resolución "Por el cual se establece el sistema oficial de inspección, vigilancia y control. Los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano".

transitorio, no son susceptibles de recurso alguno y se levantarán cuando se compruebe que han desaparecido las causas que las originaron para lo cual no se requiere formalidad especial.

**ARTÍCULO 84. CLASIFICACIÓN DE LAS MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD.** Para efectos del presente decreto y de conformidad con el artículo 576 de la Ley 09 de 1979 son medidas sanitarias de seguridad las siguientes:

1. Clausura Temporal Total o Parcial: Consiste en impedir temporalmente el funcionamiento de una planta de beneficio, de desposte, de desprese ,de productos cárnicos o expendio de carne, subproductos cárnicos y productos cárnicos , o una de sus áreas cuando se considere que está causando un problema sanitario, medida que se adoptará a través de la respectiva imposición de sellos en los que se exprese la leyenda: *"CLAUSURADO TEMPORAL, TOTAL O PARCIALMENTE, HASTA NUEVA ORDEN IMPARTIDA POR LA AUTORIDAD SANITARIA"*.
2. Suspensión Total o Parcial de Trabajos o Servicios: Consiste en la orden del cese de actividades cuando con éstas se estén violando las disposiciones sanitarias o impliquen riesgo a la salud. La suspensión podrá ordenarse sobre la totalidad o parte de los trabajos o servicios que se adelanten.
3. Decomiso del Producto: Consiste en la incautación o aprehensión de la carne, subproductos cárnicos y productos cárnicos para consumo humano que no cumplan con los requisitos de orden sanitario o que viole las normas sanitarias vigentes. El decomiso se hará para evitar que estos productos estén contaminados, adulterados, con fecha de vencimiento expirada, alterada o adulterada, fraudulenta, pueda ocasionar daños a la salud del consumidor o inducir a engaño o viole normas sanitarias vigentes. Los productos decomisados podrán quedar en custodia del tenedor mientras se define su destino final.
4. Destrucción o Desnaturalización: La carne, subproductos y productos cárnicos objeto de medida de congelación o decomiso podrán ser destruidos o desnaturalizados por la autoridad sanitaria competente, cuando resulte plenamente comprobado que los mismos ocasionan perjuicios a la salud del consumidor.
5. Congelación o Suspensión Temporal de la Venta de Productos: Consiste en el acto por el cual la autoridad sanitaria competente impide la venta o comercialización de la carne, subproductos comestibles y productos carnicos que se presume, están originando problemas sanitarios o que incumple con los requisitos sanitarios establecidos en el presente decreto, mientras se toma una decisión definitiva al respecto.

Cuando resulte necesario y con el objeto de verificar si las condiciones de la carne, subproductos cárnicos comestibles y productos cárnicos se ajustan a las normas sanitarias, dicho producto será sometido a análisis de laboratorio, revisión documental, procedimental u otros que la autoridad sanitaria determine pertinentes.

La carne, subproductos cárnicos comestibles y productos cárnicos podrán permanecer retenidos bajo custodia del tenedor de los mismos, en condiciones de refrigeración o congelación de acuerdo con el tiempo que para tal efecto establezca la autoridad sanitaria competente.

**PARÁGRAFO.** Cuando se trate de la diligencia de destrucción o desnaturalización, se levantará acta donde conste la cantidad, características y destino final del producto.

**ARTÍCULO 85. APLICACIÓN DE LAS MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD.** La aplicación de las medidas sanitarias de seguridad de que trata el artículo anterior se efectuará como resultado de una visita de inspección, la cual será llevada a cabo, como resultado de una visita de inspección de las autoridades competentes, de oficio o a solicitud de cualquier persona.

Una vez conocido el hecho o recibida la información o la solicitud según el caso, la autoridad sanitaria competente procederá a evaluar la situación de manera inmediata y establecerá si existe o no la necesidad de aplicar una medida sanitaria de seguridad, como consecuencia de la violación de los preceptos contenidos en este decreto, sus actos reglamentarios u otras normas sanitarias o de los riesgos que la misma pueda ocasionar a la salud individual o colectiva.

Continuación de la resolución "Por el cual se establece el sistema oficial de inspección, vigilancia y control. Los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano".

Establecida la necesidad de aplicar una medida sanitaria de seguridad, la autoridad sanitaria competente, teniendo en cuenta el tipo de servicio, el hecho que origina la violación de las disposiciones de este decreto y demás normas sanitarias o de la incidencia sobre la salud individual o colectiva, impondrá la medida sanitaria de seguridad a que haya lugar, de acuerdo con la gravedad de la falta, de conformidad con lo establecido en este decreto y en el artículo 576 de la Ley 09 de 1979, la que la modifique o sustituya.

**ARTÍCULO 86. PROCEDIMIENTO PARA LA APLICACIÓN DE LAS MEDIDAS DE SEGURIDAD.**

Para efecto de aplicar una medida sanitaria de seguridad, deberá levantarse un acta por triplicado que suscribirá el funcionario público que práctica la diligencia y las personas que intervengan en la diligencia, en la cual deberá indicarse como mínimo, la dirección o ubicación donde se practica, los nombres de los funcionarios que intervienen, las circunstancias que hayan originado la medida, la clase de medida que se imponga, así como el señalamiento de las disposiciones sanitarias presuntamente violadas. Copia de la misma se entregará a la persona que atienda la diligencia.

Si la persona que se encuentra en el lugar en el que se practica la diligencia se niega a firmar el acta, se deberá hacer firmar por un testigo y dejar constancia en la misma.

**ARTÍCULO 87. CONSECUENCIAS DE LA APLICACIÓN.** Aplicada una medida sanitaria de seguridad o preventiva, de manera inmediata se procederá a iniciar el respectivo procedimiento sancionatorio por parte de la entidad territorial competente o del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA–.

Una vez impuesta una medida sanitaria de seguridad o preventiva, la misma permanecerá vigente mientras subsista la causa que le dio origen.

**ARTÍCULO 88. PROCEDIMIENTO SANCIONATORIO.** El procedimiento sancionatorio se iniciará de oficio o a solicitud del funcionario público o como consecuencia de haber sido adoptada una medida sanitaria de seguridad o de haber incumplido los requisitos y exigencias de una visita.

La autoridad sanitaria competente, podrá realizar todas aquellas diligencias que se consideren conducentes, tales como visitas, inspecciones sanitarias, toma de muestras, exámenes de laboratorio, pruebas de campo, químicas, prácticas de dictámenes periciales y en general, todas aquellas que se consideren necesarias para establecer los hechos o circunstancias objeto de la investigación. El término para la práctica de estas diligencias, no podrá exceder de dos (2) meses contados a partir de la fecha de iniciación de la correspondiente investigación.

El denunciante podrá intervenir en el curso del procedimiento cuando el funcionario competente designado para adelantar la respectiva investigación, lo considere pertinente con el objeto de ampliar la información o aportar pruebas.

Aplicada la medida preventiva o de seguridad sus antecedentes deberán obrar dentro del respectivo proceso sancionatorio.

**ARTÍCULO 89. OBLIGACIÓN DE INFORMAR A LA JUSTICIA ORDINARIA.** Si los hechos materia del procedimiento sancionatorio fueren constitutivos de delito, se ordenará ponerlos en conocimiento de la autoridad competente, acompañando con copia de las actuaciones surtidas.

**PARÁGRAFO.** La existencia de un proceso penal o de otra índole, no dará lugar a la suspensión del proceso sancionatorio.

**ARTÍCULO 90. ARCHIVO DEL PROCESO.** Cuando la autoridad sanitaria competente establezca con base en las diligencias practicadas, que el hecho investigado no existió, que el presunto infractor no lo cometió, que las normas técnico-sanitarias no lo consideran como sanción o que el procedimiento sancionatorio no podía iniciarse o proseguirse, dictará acto administrativo que así lo declare y ordenará archivar el procedimiento sanitario contra el presunto infractor. Este acto deberá notificarse personalmente al investigado o a su apoderado. En su defecto, la notificación se efectuará por edicto, de conformidad con lo dispuesto por el Código Contencioso Administrativo.

**ARTÍCULO 91. FORMULACIÓN DE CARGOS Y PRESENTACIÓN DE DESCARGOS.** Si de las diligencias practicadas se concluye que existe mérito para adelantar la investigación, se procederá

Continuación de la resolución "Por el cual se establece el sistema oficial de inspección, vigilancia y control. Los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano".

---

a notificar personalmente al presunto infractor de los cargos que se formulan y se pondrá a su disposición el expediente con el propósito de que solicite a su costa copia del mismo.

**PARÁGRAFO 1.** Si no pudiere hacerse la notificación personal, la notificación se hará de conformidad con los artículos 44 y 45 del Código Contencioso Administrativo.

**PARÁGRAFO 2.** Dentro de los diez (10) días siguientes a la notificación, el presunto infractor, directamente o por medio de apoderado, deberá presentar sus descargos en forma escrita, solicitará la práctica de pruebas y aportará las que tenga en su poder.

**ARTÍCULO 92. PRUEBAS.** La autoridad sanitaria competente decretará la práctica de pruebas que considere conducentes señalando para estos efectos un término de quince (15) días hábiles que podrá prorrogarse por un periodo igual, si en el término inicial no se hubiere podido practicar las decretadas.

**PARÁGRAFO 1.** Las autoridades e instituciones distintas a las del Sistema General de Seguridad Social en Salud o el ciudadano que tenga pruebas en relación con conductas, hechos u omisiones que esté investigando una autoridad sanitaria, deben ponerlas a disposición de la autoridad correspondiente, de oficio o a solicitud de ésta, para que formen parte de la investigación. La autoridad sanitaria podrá comisionar a otras autoridades, para que practiquen u obtengan las pruebas ordenadas que resulten procedentes para los fines respectivos.

**PARÁGRAFO 2.** Vencido el término de que trata el presente artículo y dentro de los diez (10) días hábiles posteriores al mismo, la autoridad competente procederá a valorar las pruebas con base en la sana crítica y a calificar la falta e imponer la sanción si a ello hubiere lugar.

**ARTÍCULO 93. CIRCUNSTANCIAS AGRAVANTES.** Se consideran circunstancias agravantes de una infracción sanitaria las siguientes:

1. Reincidir en la comisión de la falta.
2. Realizar el hecho con pleno conocimiento de sus efectos dañosos o presionando indebidamente a subalternos o colaboradores.
3. Rehuir la responsabilidad o atribuírsela sin razones a otro u otros.
4. Infringir varias disposiciones sanitarias con la misma conducta.
5. Incurrir en la infracción y sus modalidades, con premeditación.

**ARTÍCULO 94. CIRCUNSTANCIAS ATENUANTES.** Se consideran circunstancias atenuantes de la infracción sanitaria las siguientes:

1. El no haber sido sancionado anteriormente o no haber sido objeto de medida sanitaria de seguridad.
2. Procurar por iniciativa propia, resarcir el daño o compensar el perjuicio causado, antes de la iniciación del procedimiento sancionatorio.
3. Informar la falta voluntariamente antes de que produzca daño a la salud individual o colectiva.

**ARTÍCULO 95. EXONERACIÓN DE RESPONSABILIDADES.** Si se encontrare que no se ha incurrido en violación de las disposiciones sanitarias de que trata el presente decreto se expedirá el acto administrativo correspondiente por medio del cual se declare exonerado de responsabilidad al presunto infractor y se ordenará archivar el expediente

**ARTÍCULO 96. IMPOSICIÓN DE SANCIONES.** Cuando se haya demostrado la violación de las disposiciones sanitarias de que trata el presente decreto, teniendo en cuenta la gravedad del hecho y mediante resolución motivada la autoridad sanitaria impondrá alguna o algunas de las siguientes sanciones de conformidad con el artículo 577 de la Ley 09 de 1979:

1. Amonestación: Consiste en la llamada de atención que hace por escrito la autoridad sanitaria cuya finalidad es hacer ver las consecuencias del hecho, de la actividad o de la omisión, la cual

Continuación de la resolución "Por el cual se establece el sistema oficial de inspección, vigilancia y control. Los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano".

se aplicará a quien viole cualquiera de las disposiciones sanitarias sin que dicha violación implique riesgo para la salud o la vida de las personas.

En el escrito de amonestación se precisará el plazo que se da al infractor para el cumplimiento de las disposiciones sanitarias violadas, si es el caso.

2. Multas: Se aplicarán de acuerdo con la naturaleza y calificación de la falta, hasta por una suma equivalente a diez mil (10.000) salarios mínimos legales diarios vigentes al momento de dictarse la respectiva resolución.

Las multas deberán cancelarse en la entidad que las hubiere impuesto, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la ejecutoria de la providencia que las impone.

El no pago en los términos y cuantías señaladas dará lugar al cobro por jurisdicción coactiva.

El pago de las multas no exime al infractor de la ejecución de la obra, obras o medidas de carácter sanitario que hayan sido ordenadas por la autoridad competente responsable del control.

3. Decomiso de productos: La autoridad sanitaria podrá mediante resolución motivada, ordenar el decomiso de los productos de la planta de beneficio de animales de abasto público para consumo humano objeto del presente decreto mediante su incautación definitiva cuando sus condiciones sanitarias no correspondan a las autorizadas en el respectivo registro sanitario, se violen las disposiciones vigentes o representen un peligro para la salud de la comunidad.

Sin perjuicio de lo anteriormente señalado en el presente decreto habrá lugar al decomiso en los siguientes casos:

- 3.1. Cuando se encuentren en el establecimiento o vehículo de transporte carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos sin el respectivo visto bueno de la autoridad sanitaria competente.

- 3.2. Cuando se encuentre que el producto está en estado de descomposición.

La disposición final de los bienes decomisados será responsabilidad del establecimiento, de conformidad con lo establecido en la reglamentación vigente.

De la diligencia se levantará acta por triplicado, la cual suscribirán los funcionarios y las personas que intervengan en la misma. Copia del acta se entregará a la persona a cuyo cuidado se hubieren encontrado los bienes decomisados.

4. Cierre Temporal o definitivo: En los eventos en que mediante amonestación, multa o decomiso, no haya sido posible obtener el cumplimiento de las disposiciones infringidas, se impondrá sanción de cierre temporal o definitivo, total o parcial, poniendo fin a las tareas que en ellos se desarrollan, este podrá ordenarse para todo el establecimiento, o sólo, para una parte o un proceso que se desarrolle en él.

Habrà lugar al cierre del establecimiento, cuando se utilicen indebidamente o en forma inadecuada, sustancias peligrosas para la salud.

El cierre es temporal si se impone por un período previamente determinado por la autoridad sanitaria competente, el cual no podrá ser superior a un año (1) año y es definitivo cuando no se fije un límite en el tiempo.

**ARTÍCULO 97. FALLO.** Vencido el término de que trata el artículo anterior y dentro de los cuarenta (40) días hábiles siguientes, la autoridad competente procederá a imponer la sanción correspondiente, si es del caso. Si se encuentra que no se ha incurrido en violación de las disposiciones sanitarias, se declarará al presunto infractor exonerado de responsabilidad y se ordenará archivar el expediente.

**ARTÍCULO 98. NOTIFICACIÓN DE LAS SANCIONES.** Las sanciones impuestas mediante resolución motivada, deberán notificarse personalmente al afectado o a su representante legal o a

Continuación de la resolución "Por el cual se establece el sistema oficial de inspección, vigilancia y control. Los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano".

---

su apoderado, dentro del término de los cinco (5) días hábiles posteriores a su expedición, contra el acto administrativo en mención proceden los recursos de ley conforme a lo dispuesto en el Código Contencioso Administrativo.

**PARÁGRAFO 1.** Si no pudiere hacerse la notificación en forma personal se deberá surtir mediante edicto, conforme a lo dispuesto en el Código Contencioso Administrativo.

**PARÁGRAFO 2.** Cuando una sanción se imponga por un período determinado, éste empezará a contarse a partir de la fecha de ejecutoria de la providencia que la imponga y se computará para efectos de la misma, el tiempo transcurrido bajo una medida sanitaria de seguridad.

**ARTÍCULO 99. RECURSOS.** Contra las decisiones que impongan una sanción proceden los recursos de reposición dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de la respectiva notificación, el cual deberá ser presentado ante la misma autoridad que expidió la providencia

**ARTÍCULO 100. TRASLADO DE LAS DILIGENCIAS.** Cuando como resultado de una investigación adelantada por una autoridad sanitaria, se encontrare que la sanción es de competencia de otra autoridad, deberán remitirse a ella las diligencias adelantadas para lo que sea pertinente. Cuando se deban practicar pruebas fuera de la jurisdicción de la Dirección Territorial respectiva, que se encuentre adelantando un procedimiento sancionatorio, el director de la misma podrá comisionar al de otra dirección para su práctica, caso en el cual señalará los términos apropiados.

**ARTÍCULO 101. PROHIBICIÓN DE DESARROLLAR ACTIVIDADES POR SUSPENSIÓN O CANCELACIÓN.** A partir de la ejecutoria de la resolución por la cual se impone la suspensión o cancelación no podrá fabricarse ni comercializarse el producto objeto de la medida.

**ARTÍCULO 102. CONSECUENCIAS DEL CIERRE DEL ESTABLECIMIENTO.** El cierre del establecimiento implica la revocatoria del concepto sanitario que haya sido expedido por la autoridad sanitaria competente.

**ARTÍCULO 103. CUMPLIMIENTO DE LA SANCIÓN DE CIERRE.** La autoridad sanitaria deberá adoptar las medidas pertinentes para la ejecución de la sanción, tales como la imposición de sellos, bandas u otros sistemas apropiados y deberá dar publicidad a los hechos que como resultado del incumplimiento de las disposiciones sanitarias, deriven riesgo para la salud de las personas con el objeto de prevenir a los usuarios, sin perjuicio de la responsabilidad civil, penal o de otro orden en que pudiera incurrirse con la violación de la presente reglamentación y de las demás disposiciones que la modifiquen o adicione.

A partir de la ejecutoria de la resolución mediante la cual se imponga el cierre, no podrá desarrollarse actividad alguna, salvo la necesaria para evitar el deterioro de los equipos o la conservación del inmueble. El cierre implica que no podrán venderse los productos que en el establecimiento se procesen.

**ARTÍCULO 104. TÉRMINO DE LAS SANCIONES.** Cuando una sanción se imponga por un período determinado, éste empezará a contarse a partir de la fecha de ejecutoria de la providencia que la imponga y se computará para efectos de la misma, el tiempo transcurrido bajo una medida sanitaria de seguridad o preventiva.

**ARTÍCULO 105. PUBLICIDAD DE LAS SANCIONES.** Cuando del incumplimiento del presente decreto se deriven riesgos para la salud de las personas, podrá darse a conocer tal circunstancia con el fin de prevenir a los consumidores de dichos productos.

**ARTÍCULO 106. INCINERACIÓN POR ENFERMEDAD.** Cuando quiera que se presenten casos de enfermedades infecto-contagiosas, se procederá a la incineración del animal enfermo, la desinfección rigurosa de corrales y la notificación de la oficina de la autoridad sanitaria al Instituto Colombiano Agropecuario.

**ARTÍCULO 107. VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA.** Todas las plantas de beneficio para consumo humano, deberán implementar un sistema de vigilancia epidemiológica acorde con los lineamientos establecidos por las autoridades sanitarias competentes.

Continuación de la resolución "Por el cual se establece el sistema oficial de inspección, vigilancia y control. Los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano".

**PARÁGRAFO.** La Vigilancia Epidemiológica de las Enfermedades Transmitidas por la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos estará sometida a los lineamientos generales que sobre el particular reglamente el Ministerio de la Protección Social.

## TITULO VII

### DISPOSICIONES TRANSITORIAS

**ARTÍCULO 108. PERIODO DE TRANSICION.** Las plantas de beneficio, de desprese, de desposte, de derivados cárnicos, deberán presentar, dentro de los tres (3) meses siguientes a la publicación presente decreto, la solicitud de registro ante INVIMA, y el Plan de Cumplimiento ante la autoridad sanitaria competente.

Los establecimientos que no se registren ante el INVIMA o que no presenten el Plan Cumplimiento dentro del término señalado no podrán funcionar y serán objeto de medidas sancionatorias.

La autoridad sanitaria competente, tendrá 6 meses contados a partir de la radicación del Plan de Cumplimiento para aprobarlos y notificarlos.

Los establecimientos, tendrán que ejecutar el Plan de Cumplimiento en su totalidad a más tardar a los 3 años contados a partir de la publicación del presente decreto.

**ARTÍCULO 109.** Durante el tiempo de ejecución del Plan de Cumplimiento, la autoridad sanitaria competente realizará visitas de seguimiento en los establecimientos con el fin de verificar su cumplimiento.

En el evento en que no se cumpla el Plan de Cumplimiento, se aplicarán las medidas sanitarias de seguridad y sancionatorias correspondientes.

**ARTÍCULO 110.** Los transportadores y sus respectivos vehículos deberán cumplir las disposiciones establecidas en el presente decreto y sus actos reglamentarios dentro de los 6 meses siguientes a la publicación.

**ARTÍCULO 111.** A partir de la vigencia del presente decreto y únicamente durante el periodo de transición, solo las plantas de beneficio clasificadas actualmente por el INVIMA como 1 y 2 de acuerdo con el Decreto 2278 de 1982 y el Decreto 1036 de 1991, podrán comercializar a nivel nacional, la carne y los subproductos comestibles.

## TITULO VIII

### DISPOSICIONES FINALES

**ARTÍCULO 112. VIGENCIA Y DEROGATORIA.** El presente decreto rige a partir de la fecha de publicación y deroga las disposiciones que le sean contrarias, en especial los Decretos 2278 de 1982 y 1036 de 1991.

### NOTIFIQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Bogotá, D. C., a los,

**ANDRÉS FELIPE ARIAS LEIVA.**

Continuación de la resolución "Por el cual se establece el sistema oficial de inspección, vigilancia y control. Los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano".

---

El Ministro de Agricultura y Desarrollo Rural,

**DIEGO PALACIO BETANCOURT**  
Ministro de la Protección Social

**JUAN FRANCISCO LOZANO RAMIREZ**  
Ministra de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial