

Implementación de las buenas prácticas ganaderas en la Hacienda La Ponderosa,
ubicada en el municipio de San Pedro de Urabá. (Antioquia).

Trabajo de grado para optar al título de Especialista en Gerencia Agropecuaria

Diego Armando Betancur Mesa

Asesor
Álvaro Hoyos Velásquez
Magister en Ciencias Animales

Corporación Universitaria Lasallista
Facultad de Ciencias Administrativas y Agropecuarias
Especialización en Gerencia Agropecuaria
Caldas Antioquia
2015

Nota de aceptación

Presidente del jurado

Jurado

Jurado

Medellín, 10 de de 2015

*A mi madre María Virgelina con mucho
amor el fruto de mis logros académicos.*

Diego Armando

El autor expresa sus agradecimientos a:

La Corporación Universitaria Lasallista por ser la orientadora en una formación profesional integral.

La Hacienda La Ponderosa, por brindarme la oportunidad de poner en práctica los conocimientos adquiridos en la especialización de Gerencia agropecuaria.

Y finalmente al asesor Álvaro Hoyos Velásquez, por su gran aporte en la formulación y desarrollo del proyecto.

Contenido

	Pág.
Resumen.....	11
Introducción.....	14
Justificación.....	17
Objetivos	18
General	18
Específicos.....	18
Marco Teórico	19
Contexto del sector ganadero en Colombia.....	19
Perspectivas ganaderas para 2015	21
Ventajas de la Ganadería Colombiana	23
Marco Legal	25
Decreto 1500 de 2007	26
Resolución 889 de 2003	26
Resolución 2341 de 2007	26
Las Buenas Prácticas Ganaderas Como Estrategia de Calidad en la Producción Primaria.....	27
Procedimientos Para la Certificación en Buenas Prácticas Ganaderas.....	31
Empresas Certificadas en Buenas Prácticas Ganaderas en Colombia.	34
Metodología	35
Tipo de investigación	35
Diseño del proyecto	35
Etapas metodológicas de la investigación.	35
Resultados	38
Generalidades de la hacienda La Ponderosa	38
Diagnostico	41

Implementación de estrategias	45
Identificación de potreros y bodegas	46
Creación potrero de cuarentena	49
Creación potrero hospital.....	49
Plan sanitario	52
Registro de ingresos y salidas de animales.....	57
Registro de ingreso y salida de personas y vehículos	59
Protocolo de desinfección de vehículos para el ingreso a la finca.....	60
Instructivo de manejo sanitario sobre enfermedades de control oficial.....	62
Manejo de residuos peligrosos	65
Manejo de basuras	68
Control de plagas.....	69
Manejo de estiércol y residuos sólidos	70
Registro Para la Aplicación de Medicamentos Veterinarios	72
Protocolo de Lavado de Tanques de Agua Para el Consumo	73
Inventarios de Alimentos Para Animales	76
Inventario de Medicamentos Veterinarios:.....	76
Respeto del Tiempo de Retiro de Medicamentos Veterinarios	77
Almacenamiento y Transporte de productos Biológicos.	78
Creación de hoja de vida para cada animal.....	79
Evaluación de las Estrategias Implementadas	81
Conclusiones.....	85
Referencias	87
Apéndices	92

Lista de Cuadros

	Pág.
Cuadro 1. Inventario Finca La Ponderosa.....	38
Cuadro 2. Acta de inspección de predios productores de bovinos con destino al sacrificio para consumo humano.....	43
Cuadro 3. Distribución de potreros Hacienda La Ponderosa	46
Cuadro 4. Protocolo para el potrero de cuarentena	50
Cuadro 5. Formato de registro para el potrero de cuarentena	51
Cuadro 6. Protocolo para el potrero hospital.	53
Cuadro 7. Formato de registro para el potrero hospital.....	54
Cuadro 8. Plan sanitario	55
Cuadro 9. Registro de entrada de animales.....	58
Cuadro 10. Registro de salida de animales.....	59
Cuadro 11. Formato de registro de entrada y salida de personas y vehículos	60
Cuadro 12. Protocolo de desinfección de vehículos.	61
Cuadro 13. Instructivo de manejo sanitario sobre enfermedades de control oficial	62
Cuadro 14. Protocolo de manejo de residuos peligrosos	65
Cuadro 15. Recomendaciones para el triple lavado.....	67
Cuadro 16. Protocolo de manejo de basuras	68
Cuadro 17. Protocolo para el control de plagas y roedores	70
Cuadro 18. Protocolo para el manejo del área de compostaje.....	71
Cuadro 19 Registro para la aplicación de medicamentos veterinarios.....	72
Cuadro 20. Protocolo de lavado de tanques de agua para el consumo	75
Cuadro 21. Planilla para control de suplementos alimenticios para bovinos, hacienda “La Ponderosa”	76
Cuadro 22. Control de inventario de medicamentos veterinarios.....	77

Cuadro 23. Registro para la aplicación de medicamentos veterinarios	78
Cuadro 24. Planilla para control de temperatura de productos biológicos	79
Cuadro 25. Hoja de vida individual.....	80
Cuadro 26. Evaluación de las estrategias implementadas en la finca “La Ponderosa” .	81

Lista de Figuras

	Pág.
Figura 1. Evolución normatividad relacionada con BPG	27
Figura 2. Objetivo de las Buenas Practicas Ganaderas	28
Figura 3. Las BPG y su orientación a distintos aspectos de la producción	30
Figura 4. Componentes de cada factor de análisis para las BPG	31
Figura 5. Ganadería Hacienda La Ponderosa.....	39

Lista de gráficas

Pág.

Gráfica 1. Evolución sacrificio de ganado 2005-2014	20
---	----

Resumen

El desarrollo del presente trabajo se realizó en la hacienda la ponderosa ubicada en el municipio de San Pedro de Urabá; ganadería dedicada a la cría de ganado brahmán. Inicialmente se realizó un diagnóstico de las actividades y procesos del sistema productivo; dichas actividades se contrastaron con la lista de chequeo que creó el ICA (Instituto Colombiano Agropecuario) para otorgar la certificación en BPG (Buenas Prácticas Ganaderas), la cual evalúa 24 criterios fundamentales, 24 criterios mayores y 5 criterios menores.

Una vez identificadas las debilidades que se presentaban en el sistema de producción, se procedió a diseñar e implementar las estrategias pertinentes para dar cumplimiento a las falencias encontradas en el diagnóstico inicial.

Las estrategias implementadas en la finca, permitieron recolectar información, diseñar manuales y protocolos de operación en las diferentes áreas de la explotación, además se inició el proceso de trazabilidad y en el futuro la gerencia podrá acceder a información valiosa la cual permitirá mejorar la eficiencia de la actividad productiva. La finca está preparada para recibir la visita del auditor del ICA; quien finalmente determinará si la finca cumple con todas las exigencias para ser certificada en BPG.

La implementación de las BPG, generó una sinergia en toda la organización, esto contribuyó al mejoramiento de la calidad de vida de los empleados, mejoró el manejo de los animales, se adquirió mayor conciencia sobre la importancia de cuidar el medio ambiente, además brindó herramientas a la gerencia para tener un mayor control de la empresa ganadera.

Palabras claves: BPG, estrategias, manuales, protocolo, diagnostico, lista de chequeo, criterios fundamentales, criterios mayores y criterios menores.

Abstract

The development of this work was done in the ponderosa ranch in the municipality of San Pedro de Urabá; dedicated to livestock raising Brahman. Initially a diagnosis of all activities and processes that are normally made in the production system was made; these activities were compared with the checklist that created the ICA to grant certification BPG. The checklist evaluates 24 key criteria, 24 major criteria and 5 minor criteria.

Later knowing the weaknesses that appeared in the exploitation, we proceeded to design and implement appropriate strategies to comply with the deficiencies found in the initial diagnosis.

The strategies implemented in the property, allowed to gather information, design manuals and protocols operating in different areas of the business, plus the traceability process began and the future management may access valuable information, which will improve the efficiency of productive activity. The farm is ready to receive the visit of the ICA auditor; who finally determine whether the property meets all requirements to be certified in BPG.

The implementation of the BPG, gender synergy across the organization, this contributed to improving the quality of life for employees, improved the handling of animals, acquired greater awareness of the importance of protecting the environment and gave tools management to have greater control of livestock.

Keywords: BPG, strategies, manuals, protocol, diagnosis, checklist, basic criteria, major and minor criteria.

Introducción

Las normas creadas para el establecimiento de las Buenas Prácticas Ganaderas – BPG, pretenden minimizar el impacto que las prácticas pecuarias tienen sobre el medio ambiente, disminuir los riesgos de contaminación de los productos pecuarios con agentes químicos, físicos y biológicos y mejorar tanto el bienestar laboral de los trabajadores rurales, como el bienestar de las especies animales que son explotadas técnicamente.

El establecimiento de las BPG requiere un registro ordenado de todas las actividades que se desarrollan en la finca, de esta manera el productor tendrá una visión más clara sobre el funcionamiento de su empresa pecuaria. “Hacer las cosas bien y dejar constancia de ello”.

El productor pecuario debe ser consciente que el negocio de su finca va más allá de su cerca, es decir, sus productos llámense carne o leche, van hacia unos consumidores que demandan productos inocuos, con un mayor valor nutricional y sanos. Bajo un esquema donde se utilicen menos insumos y productos químicos, junto con procedimientos de aseguramiento de la calidad como el desarrollo de Buenas Prácticas Ganaderas – (BPG's).

Conceptualmente las (BPG's) son la aplicación del conocimiento disponible para lograr la sostenibilidad ambiental, económica y social en la producción de la finca y en el proceso de posproducción con el fin de obtener productos pecuarios sanos y seguros.

Así las (BPG's) mantienen tres dimensiones que implican la inocuidad de los alimentos, la preservación del medio ambiente y la responsabilidad social.

La globalización es un fenómeno irreversible, que cada día crea mayor interdependencia entre los países, hoy los consumidores de todo el mundo se encuentran más informados, tienen mayor conciencia sobre el bienestar animal, la preservación y protección del medio ambiente; de igual manera el comprador de hoy está muy preocupado por su salud; lo que genera que esté en todo momento monitoreando e informándose constantemente sobre lo que sucede en el mercado, además exige productos con trazabilidad, sanos e inocuos.

Fedegan (Federación de Ganaderos) ha venido liderando la transformación de la ganadería colombiana, hoy más que nunca hay una imperiosa necesidad de reconvertir la ganadería colombiana en sistemas de producción más competitivos, con una visión empresarial de largo plazo y una organización interna proyectada a satisfacer las necesidades de los clientes que como se mencionó anteriormente cada día son más exigentes. (Fedegan, 2013)

Entendiendo esta nueva dinámica de los mercados, las instituciones colombianas han creado las directrices para modernizar la producción bovina, bufalina y caprina colombiana; a través del decreto 616 del año 2006 y la resolución 3585 del año 2008. (Ministerio de Agricultura 2014)

La certificación en buenas prácticas ganaderas (BPG) es un paso importante para garantizar las exigencias de los nuevos mercados, permitiendo tener un mayor control del negocio ganadero y trascender de una ganadería tradicional y empírica a una cultura empresarial ganadera.

En este nuevo escenario del negocio ganadero, hay dos factores determinantes de éxito en las explotaciones ganaderas. El primero es todo lo relacionado con el buen manejo de los animales para que expresen todo su potencial genético y productivo. En segundo lugar, entender la administración del negocio no solo con lo que a los animales se refiere, si no como un proceso mucho más amplio, relacionado con el conocimiento exacto de los resultados económicos; el reporte oportuno y preciso de utilidades o pérdidas y una gestión del talento humano integral, entendida como el pilar fundamental de la actividad productiva.

La ley 1607 de 2012, en el capítulo III; artículo 38 establece una reforma tributaria, la cual propende por la formalización del sector ganadero colombiano. La gerencia de la hacienda “La Ponderosa” es consciente de la trascendencia que está tomando la actividad ganadera en Colombia y por esta razón ha tomado la decisión de iniciar un proceso de certificación en BPG, y con ello lograr una mayor productividad y competitividad de su actividad productiva, permitiendo trasladar al mercado un producto de mayor calidad, trazabilidad e inocuidad, lo cual se retribuirá en mejores resultados económicos para la organización.

Justificación

La Hacienda La Ponderosa, es una empresa ganadera dedicada a la cría, levante y ceba de Brahmán blanco y sus cruces con razas bos taurus. Su producto final es entregar novillos cebados (480 kg aprox.), para ser comercializados en las diferentes carnicerías ubicadas en la ciudad de Medellín, pertenecientes a la empresa; es decir en la actualidad la empresa cuenta con una integración vertical, que le permite llevar la carne del “campo a la mesa del consumidor” eliminando intermediarios que encarecen el producto.

Con la implementación de las BPG, la Hacienda La Ponderosa va a poder certificar a sus consumidores la calidad e inocuidad a través de toda la cadena productiva, generando un valor agregado para los clientes, garantizando la trazabilidad de los productos cárnicos, el bienestar animal, el bienestar de los empleados y la preservación del medio ambiente.

Las BPG aparte de generar un producto de confianza para el cliente, permite generar indicadores productivos, reproductivos y económicos, que en su conjunto dan a la gerencia herramientas para la toma de decisiones, se reduce el nivel de incertidumbre de la actividad productiva y a su vez se logra una mayor productividad y competitividad de la misma.

Por esta razón el desarrollo del presente trabajo es fundamental para la finca La Ponderosa, dado que la hacienda en la actualidad no cuenta con sistemas de registros de trazabilidad, económicos, productivos y reproductivos, que generen información confiable y veraz, para generar estrategias eficaces en la operación del negocio.

Objetivos

General

Implementar las buenas prácticas ganaderas en la finca La Ponderosa, ubicada en el municipio de San Pedro de Urabá. (Antioquia)

Específicos

- Realizar un diagnóstico de la situación actual de la ganadería, que permita identificar las fortalezas y debilidades del sistema de producción.
- Implementar estrategias de acción que permitan la estandarización de los procesos y procedimientos basados en la aplicación de las BPG.
- Evaluar la implementación de estrategias en el cumplimiento de las buenas prácticas ganaderas.

Marco Teórico

Contexto del sector ganadero en Colombia

Colombia es un importante productor de ganado, ubicándose entre los primeros 13 productores a nivel mundial, con una participación cercana al 2% del total (Proexport Colombia, 2010). En Suramérica ocupa, el tercer lugar en términos de inventario (24 millones de cabezas), después de Argentina y Brasil. Colombia a nivel de inventario está muy bien posicionada, no obstante las exportaciones son mínimas y a mercados poco prometedores como el venezolano, usualmente promovido por diferencias cambiarias. (Fedegan, 2014).

Para lograr llegar a los mercados externos los cuales son apetecidos por los buenos precios de venta, el país debe fortalecer primero el mercado interno aumentando el consumo per cápita, que durante el año 2013 se ubicó en 20 kg por habitante. (Castaneda, 2014), mientras que para el 2014 el consumo de carne per cápita fue de 19,3 kilogramos, disminuyendo con respecto al año anterior. (Contexto Ganadero 2015)

No obstante el aumento del consumo de carne va directamente relacionado con unos precios de mercado competitivos, avalando el cuidado del medio ambiente, el bienestar de los animales y garantizando al mercado unas excelentes condiciones de inocuidad y salubridad de los productos.

Para llegar al mercado externo existen grandes desafíos, en primer lugar cumplir los requisitos de admisibilidad sanitaria garantizando una oferta sostenible y en

segundo lugar generar competitividad y productividad frente a pares subsidiados. (Fedegan, 2012).

Si bien la ganadería colombiana hoy se encuentra con grandes rezagos y enfrenta enormes retos, también es importante resaltar que todo este escenario abre enormes oportunidades para que el sector ganadero se inserte en el mercado global, generando riqueza para los ganaderos del país.

Como se aprecia en la gráfica 1, la evolución del sacrificio de ganado en Colombia para el periodo 2005-2014, alcanza su mayor cantidad para el 2008, con una disminución drástica de los cuatros años siguientes, para posteriormente incrementarse para 2012, y finalmente decaer a 2014.

Gráfica 1. Evolución sacrificio de ganado 2005-2014



Fuente: https://www.sectorial.co/index.php?option=com_k2&view=item&id=108:ganadero&Itemid=253

La actividad ganadera en Colombia es la cuarta más grande de América Latina, la mayoría de estos animales tienen genética Brahman, lo que implica una capacidad excepcional de adaptación y de calidad para la producción de carne. Según el más reciente informe de la Federación Colombiana de Ganaderos, Fedegán, y el Fondo Nacional del Ganado, FNG, entre 2013 y 2014 se registró un incremento del inventario bovino del 1%, lo que representa un aumento de 194 mil animales. “Es una buena noticia porque se está recuperando el hato que se perdió desde el año 2010 por el Fenómeno de El Niño y en 2011 y 2012 por el La Niña, los cuales causaron bastantes muertes y en especial daños reproductivos, lo cual hizo que el inventario cayera”. (FNG, 2014) Es de esperar que si en 2015 se afianza el ciclo de retención de la economía ganadera, la caída del sacrificio se prolongue pero a un ritmo más desacelerado y se reduzcan solo levemente los niveles de oferta con un alza ligera de precios. Por otro lado, un estudio realizado por el Instituto de Investigación Federal Agrícola de Estados Unidos estimó que entre los años 2008 y 2017 el hato bovino colombiano tiene un potencial de crecimiento cerca al 30%, el nivel más alto esperado a nivel mundial. (Sectorial, 2015)

Perspectivas ganaderas para 2015

En lo recorrido del 2015, y pese a las cifras que muestran un decrecimiento de la actividad productiva del sector ganadero en 2014, propia del ciclo productivo, el año cierra bien con la aprobación por parte del Congreso colombiano del TLC con Corea.

Eso significa que las perspectivas para exportar productos del sector se mejoran, pero no que la tarea pendiente por parte de las entidades oficiales en el frente de la admisibilidad se haya superado. También queda la consolidación de una clase ganadera exportadora, con una cultura que mire más allá de los buenos precios coyunturales, que fue, por decirlo de alguna manera, una “tara” que *nos creó el mercado venezolano de mirar un mercado que es de largo plazo con el rasero inmediatista.* (Contexto Ganadero 2015).

Pasando a las cifras, dice Fedegán que si bien el sacrificio de machos terminará con una variación cercana al 7 %, el comportamiento en hembras ocasionará que el año termine con una disminución cercana al 2%, pues la ganadería colombiana de carne se encuentra actualmente en la fase de retención de su ciclo productivo, situación que se traduce en una disminución en la oferta de hembras para el sacrificio.

En lo relacionado con las exportaciones, a septiembre de 2014 los volúmenes vendidos se redujeron drásticamente, como consecuencia de la pérdida de dinámica del mercado venezolano hacia donde se dirige más del 90 % de las ventas. (Fedegan, 2014)

En leche, la producción nacional mostrará para finales de año un crecimiento cercano al 1.5 %, con precios pagados al productor estables.

De otra parte, las altas cotizaciones internacionales de la leche, se constituyó en una barrera a las importaciones, aunque en los últimos meses dichas cotizaciones se han reducido. Sin embargo la devaluación del peso va a limitar los volúmenes que eventualmente se comprarán.

El año 2015 será mejor que 2014. Se continuará la fase cíclica de retención de hembras, pero es muy probable que a partir del segundo semestre esta fase comience a perder su intensidad.

Esto ocasionará una menor oferta de hembras para el sacrificio, pero también significará que habrá más hembras para la reproducción y mayor cantidad de crías. De esta manera, se puede esperar al finalizar 2015, un crecimiento del hatogadero nacional, después de 3 años de contracción.

Esta buena perspectiva puede verse truncada dependiendo de lo que resulte de la reforma tributaria. Tal como está planteada hasta ahora, se constituye en un lastre para el sector. Lo cierto es que el haber sustentado el crecimiento de la economía fundamentalmente en el petróleo y el carbón, pasará la cuenta durante los próximos 3 años.

También el contrabando y la inseguridad pueden continuar afectando la actividad de los ganaderos. El primero se ha constituido en un gran agravante hasta tal punto que se empieza a hablar de cierres de plantas de sacrificio. Es una llamada de alerta que el Gobierno no puede pasar por lo alto, pues no hay que olvidar que se están dando las condiciones para que Colombia vuelva a exportar bienes del sector en forma importante. Sobre el segundo, se está preso de las mentiras de los violentos. (Contexto ganadero, 2015)

Ventajas de la Ganadería Colombiana

El comercio es una consecuencia natural de las diferencias en los factores productivos con que cuentan los países. Esto se sabe desde que David Ricardo (1776-1850) formuló la teoría de la ventaja comparativa, según la cual cada país logra un

mayor nivel de bienestar al especializarse en los bienes que produce relativamente a menor costo. (Mauricio, 2013)

Colombia es un país privilegiado por su posición geográfica; esta posición admite tener una base alimentaria a partir de forrajes naturales, permitiendo llevar al mercado un producto natural u orgánico; atributo muy apetecido y valorado por los mercados internacionales, que cada día demandan más productos libres de hormonas y químicos que con el tiempo terminan afectando la salud humana.

Otra ventaja del sector ganadero colombiano es la base genética con que cuenta hoy; una genética brahmán de la más alta calidad, que se adapta excelentemente bien al trópico y permite hacer cruzamientos genéticos con razas europeas como el Angus, Simental, Limousin etc. De estos cruzamientos se obtiene un mayor vigor híbrido que permite reducir el tiempo de ceba, además de mejorar la calidad de la canal, con unas características organolépticas de la carne muy apetecidas por los consumidores al aumentar el marmóreo.

En materia sanitaria, Colombia a partir del 2009 fue declarada libre de aftosa con vacunación, certificación otorgada por la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE). El país tardó 12 años en lograr esta certificación y los ganaderos realizaron inversiones por más de \$ 502.000 millones de pesos. (Fedegan, 2009).

Si bien el trabajo de Fedegan ha sido bueno es importante anotar que en ocasiones los directivos pierden el norte enfrascándose en discusiones políticas. Estas distracciones terminan polarizando al gremio; al final los beneficiados son los ganaderos más ricos y poderosos que están en constante contacto con las grandes elites políticas que manejan el país; mientras que en el otro lado de la moneda están

los pequeños ganaderos, que carecen de recursos, asistencia técnica y de lobby político, para lograr transformar sus explotaciones en verdaderas empresas, que permitan generar riqueza y mejorar la calidad de vida de sus familias.

Si bien los ganaderos colombianos por medio de Fedegan han puesto todo el empeño para lograr la certificación como país libre de aftosa, no dejan de presentarse situaciones como el contrabando de animales con el hermano país venezolano, el cual es un país con enormes problemas de aftosa; es vital que el estado tome una postura más dura y responsable frente a estas prácticas deshonestas que afectan enormemente la actividad productiva.

De otro lado los ganaderos colombianos están implementando programas de erradicación de la brucelosis bovina y la tuberculosis bovina, con miras a alcanzar la admisibilidad sanitaria que permita un acceso real de los productos colombianos a los mercados internacionales.

Si bien las condiciones climáticas, sanitarias, las tierras, la genética y la mano de obra son óptimas para la actividad ganadera en el país, aún están muy atrasadas en infraestructura, hoy Colombia cuenta con una red terciaria de vías en pésimo estado, lo cual incrementa los costos, haciendo que el producto colombiano llegue con un precio poco competitivo frente a los demás países que compiten por el mercado global.

Marco Legal

Los aspectos legales son fundamentales en la implementación de las BPG, ya que sintetizan todas las acciones involucradas en el eslabón primario de la ganadería bovina, encaminadas al aseguramiento de la inocuidad de los alimentos carne y leche,

la protección del medio ambiente y de las personas que trabajan en la explotación. La auditoría y expedición de certificaciones en BPG, está a cargo del Instituto Colombiano Agropecuario (ICA).

A continuación se presenta la normatividad de buenas prácticas ganaderas en Colombia.

Decreto 1500 de 2007

Por la cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y derivados Cárnicos destinados para el consumo humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación. (Véase el apéndice A)

Resolución 889 de 2003

Por la cual se establecen requisitos sanitarios para las fincas que produzcan bovinos, ovinos, caprinos y bufalinos para sacrificio con destino a la exportación. (Véase el apéndice B)

Resolución 2341 de 2007

Por el cual se reglamentan las condiciones sanitarias y de inocuidad en la producción primaria de ganado bovino y bufalino destinado al sacrificio para consumo humano.

A continuación se pueden apreciar las disposiciones legales en términos de normatividad relacionada con BPG

Figura 1. Evolución normatividad relacionada con BPG



Fuente: ICA, 2015

Las Buenas Prácticas Ganaderas Como Estrategia de Calidad en la Producción Primaria.

Dando una mirada a toda la cadena cárnica del país, el eslabón primario es quizás uno de los menos eficientes en la cadena, generando poco y en ocasiones escaso valor a la misma.

El ICA mediante la resolución 2341 de 2007, estableció la implementación de BPG en la producción primaria de carne bovina. Por lo anterior, la gerencia de la hacienda la Ponderosa inicia el camino hacia la certificación en buenas prácticas ganaderas de la explotación, para garantizar la inocuidad en la producción primaria de bovinos, con el fin de mejorar la calidad de los productos entregados al mercado.

Las BPG son normas que se aplican durante el proceso de producción pecuaria, con el fin que la empresa ganadera sea sostenible ambiental, económica y socialmente y obtener productos sanos, seguros y de buena calidad. (Uribe, Zuluaga, Valencia, Murgueitio, & Ochoa, 2011).

El éxito en las empresas (de cualquier índole) se basa en definir hacia donde van y así conocer el grado de crecimiento y expansión como la generación de utilidades que les permitirán su permanencia en el mercado a través del tiempo. (Latin American Quality Institute, 2014).

Figura 2. Objetivo de las Buenas Practicas Ganaderas



Fuente: (Vargas 2004)

La implementación de las BPG en la hacienda “La Ponderosa”, proporcionará a la gerencia herramientas de planificación, que permitirán a su vez tener una mayor certidumbre del futuro, es decir ser una empresa que prevé y previene en vez de ser reaccionaria; esta habilidad generará una ventaja competitiva la cual permitirá una mejor evolución y adaptación de la empresa al mercado.

Las Buenas Prácticas Ganaderas tienen como objetivo la utilización sustentable y benévola de los recursos naturales asociados a la obtención de productos agropecuarios alimentarios y no alimentarios de manera inocua, saludable y viable económica y socialmente.

Debido al Crecimiento poblacional, según las estimaciones de la FAO, la producción de carne llegará incluso a los 300 millones de toneladas el 2020. Por lo tanto, se hace necesario, y a su vez conveniente, el hecho de que las buenas prácticas se instauren entre los productores. (FAO, 2015)

Actualmente el comercio internacional de productos Agropecuarios brinda oportunidades de perfeccionamiento a los productores de carne y leche, y al mismo tiempo que los obliga a actualizarse y cumplir con las nuevas exigencias surgidas desde los consumidores, a fin de tener acceso a productos inocuos, de calidad y a costos accesibles. Además, esto acerca a los productores a la cada vez más creciente tendencia de realizar comercio mediante cadenas de Supermercados nacionales e internacionales.

Debido esto, las Buenas Prácticas Ganaderas son una gran contribución para enfrentar con éxito las nuevas demandas de consumo y comercio de insumos pecuarios. Esto permite generar programas de trazabilidad de la calidad e inocuidad de

estos productos, y además vigilar que éstos sean inocuos para el medio ambiente, que no arriesguen la salud de las poblaciones y de sus elaboradores, además, que presenten buenos índices de bienestar animal.

Figura 3. Las BPG y su orientación a distintos aspectos de la producción



Fuente: (Vargas 2004)

Figura 4. Componentes de cada factor de análisis para las BPG

1. <u>Instalaciones</u> a. Ubicación b. Seguridad biológica c. Características de la construcción y predio d. Condiciones de higiene	2. <u>Manejo Integrado de plagas</u> a. Plagas y Vectores b. Requisitos del manejo integrado c. Procedimientos operacionales estandarizados	3. <u>Control sanitario</u> a. Salud animal b. Uso de fármacos c. Situación sanitaria d. Almacenaje de fármacos e. Desecho de productos veterinarios
4. <u>Alimentación y Agua</u> a. Elaboración o compra y suministro de alimentos b. Disponibilidad y uso de aguas	5. <u>Transporte animal</u> a. Regulación general b. Higiene de transporte c. Características de carga, transporte y descarga d. Responsabilidades durante la operación	6. <u>Registro e identificación animal</u>
7. <u>Bienestar animal</u>	8. <u>Condiciones laborales</u> a. Capacitación del personal b. Seguridad e higiene personal y de los animales	9. <u>Manejo medioambiental de residuos</u>

Fuente: <http://impactobuenaspracticaganaderas.wikispaces.com/Definici%C3%B3n+BPG>

Las BPG requieren de un registro riguroso y ordenado de todas las actividades que se desarrollan en la finca, de esta manera la gerencia tendrá una visión más clara sobre el funcionamiento del hato; podrá reducir la incertidumbre del negocio y generar estrategias de corto, mediano y largo plazo, que como se mencionó permitirá posicionar la ganadería en el mercado nacional, llevando al mercado un producto totalmente inocuo y con trazabilidad.

Procedimientos Para la Certificación en Buenas Prácticas Ganaderas

Para que un hato pueda obtener la certificación en buenas prácticas ganaderas, deberá cumplir ante los auditores del ICA los siguientes requisitos:(Toro Galvis, Bedoya Henao, Rodríguez, & Palacio, 2012):

- *Inscripción de predios:* todo predio debe estar inscrito ante el ICA.

- *Instalaciones:* los predios dedicados a la producción primaria de bovinos y bufalinos, se deben ubicar de acuerdo al plan de ordenamiento territorial (POT) de cada municipio.
- *Sanidad animal y bioseguridad:* la finca debe contar con registros de ingreso y salida de personas, vehículos y animales, contar con la asistencia técnica de un médico veterinario quien orientará al ganadero en el manejo del plan sanitario.
- *Bienestar animal:* las instalaciones del predio deben estar construidas de manera tal que garanticen el bienestar de los animales y los trabajadores.
- *Trazabilidad:* todos y cada uno de los animales de la finca deben tener una identificación individual, se deben llevar registros individuales, donde se consignen las novedades sanitarias, productivas y uso de medicamentos veterinarios y alimentos en la finca.
- *Buenas prácticas en el uso de medicamentos veterinarios:* emplear únicamente productos con registro ICA, se deben respetar los tiempos de retiro consignados en el rotulo de los productos, el médico veterinario debe dejar por escrito una formula médica, es necesario llevar un registro del uso de medicamentos en la finca etc.

- *Plan de saneamiento:* se debe proteger y mantener las fuentes de agua y realizar monitoreo periódico de la calidad del agua para consumo, se deben mantener limpias todas las instalaciones y áreas de la finca, todo predio debe contar con un programa de control de plagas y roedores.
- *Personal:* se debe garantizar que el personal se realice al menos un examen médico al año, capacitar a los empleados en temas como higiene, seguridad y riesgos ocupacionales, dotar a los empleados de los elementos e indumentaria necesarios para el desarrollo de sus labores.
- *Buenas prácticas alimentación animal:* todos los alimentos, suplementos alimenticios y sales mineralizadas empleados en la alimentación animal deben contar con registro ICA; de igual manera es requerido para los plaguicidas, fertilizantes y demás insumos agrícolas usados en la producción de forrajes y cultivos destinados a la alimentación de los animales.
- *Transporte:* para proteger los animales, los vehículos deben contar con las condiciones adecuadas de ventilación, protección antes las inclemencias del tiempo y pisos antideslizantes, el transportador debe portar la guía sanitaria de movilización expedida por el ICA.

Empresas Certificadas en Buenas Prácticas Ganaderas en Colombia.

La certificación oficial en BPG, no cabe dudas es una herramienta de competitividad para todos los ganaderos colombianos. En el país falta interés por parte de los ganaderos para organizar sus explotaciones y certificarlas.

A 2013 el ICA certifico 742 predios en BPG en todo el país; de los cuales 291 corresponden a ganaderías de leche bovina, 102 a predios a productores de carne bovina y 349 a granjas productoras de porcino (ICA, 2013).

Los anteriores resultados son muy pobres teniendo en cuenta que el programa de BPG se estableció por el ICA en el año 2008, es decir que en seis años se han certificado 393 predios ganaderos, estos son resultados muy pobres que reflejan el poco interés por parte de los ganaderos. Es de anotar que la falta de interés de los ganaderos es consecuencia de una mala información, capacitación y acompañamiento de entidades como el ICA, Fedegan, Secretarías de Agricultura y Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.

Es vital que las anteriores entidades generen estrategias de comunicación y acompañamiento a los ganaderos colombianos que garanticen un seguimiento desde la etapa inicial hasta que culmine el proceso y puedan obtener la certificación en BPG.

Metodología

Tipo de investigación

El propósito del presente informe es determinar aquellos rasgos de cada uno de los procesos para la implementación de las Buenas Prácticas Ganaderas en la hacienda La Ponderosa, representada en una investigación de carácter descriptivo, con el fin de mejorar la calidad, la eficiencia y la productividad de la ganadería de la finca en mención.

Diseño del proyecto

El presente trabajo no constituye una investigación, su diseño no es experimental, de acuerdo a Bernal (2004), debido a que la obtención de datos se realizó una sola vez en cada unidad de análisis, las cuales no estuvieron controladas. Como instrumentos de recolección de información se utilizaron la encuesta y la observación directa con aplicación única en cada sujeto de investigación.

Etapas metodológicas de la investigación.

Primera etapa

En la etapa inicial se realizó una revisión de fuentes de información secundaria, que permitió una adecuada documentación de la normativa, requisitos y condiciones necesarias para la certificación de fincas en BPG.

Segunda etapa.

Para la revisión de fuentes primarias que son las personas y los hechos, se realizaron las siguientes actividades:

Inicialmente se realizó un diagnóstico de la explotación ganadera. Se recorrió todas las instalaciones, se hizo presencia en las labores realizadas con los animales (tatuada, topizaje, numerada, marcación, destetes, inseminación, palpación, control de ectoparásitos (garrapatas y moscas) y endoparásitos. Después de tener claridad en cuanto al manejo de los animales, se procedió a inspeccionar los potreros con el fin de identificar pasturas predominantes, estado de los corrales, cercas, bebederos, bodegas, báscula, saladeros, mangas, puertas y demás instalaciones-

El anterior diagnóstico permitió generar un retrato de la situación actual de la explotación y generar estrategias para implementar las BPG en la finca La Ponderosa de una manera eficiente.

Posteriormente, se elaboraron protocolos de operación para las áreas de pesebreras, maternidad, hospital, manejo de herbicidas, agroquímicos, almacenamiento de alimentos, almacenamiento de medicamentos veterinarios, potrero de cuarentena, control de plagas y manejo de basuras; estos manuales llevan una descripción de la labor específica, tiene un protocolo a seguir y el responsable del proceso. El diseño de los protocolos se realizó en conjunto con FAGA (Federación de Asociaciones de Ganaderos de Antioquia) considerando información propia de la finca extraída del diagnóstico inicial e información secundaria suministrada por la entidad.

Finalmente para la respectiva evaluación de las estrategias implementadas en la finca, se realizó una comparación de los resultados iniciales versus resultados finales, basados en la lista de chequeo del ICA y posteriormente se le asignó un porcentaje de cumplimiento de acuerdo a las acciones implementadas para la obtención de la certificación en BPG.

Tercera etapa

En esta etapa se analizó e interpretó la información recolectada en el trabajo de campo, concretando los elementos básicos para el desarrollo de los objetivos específicos, que involucra cada una de las actividades planteadas, así como la síntesis de la observación directa.

Cuarta etapa

Presentación y socialización de los resultados del trabajo.

Resultados

Generalidades de la hacienda La Ponderosa

La hacienda La Ponderosa se encuentra ubicada en el municipio de San Pedro de Urabá; el cual cuenta con una extensión de 476 kilómetros cuadrados, una altitud de 200 metros sobre el nivel del mar y con una temperatura media de 27 grados centígrados. (Municipio de San Pedro de Urabá, 2015)

Las anteriores características son ideales para el desarrollo de la actividad ganadera.

En el cuadro 1, se presenta inventario de animales al 30 de junio de 2015

Cuadro 1. Inventario Finca La Ponderosa

INVENTARIO FINCA LA PONDEROSA.	
VACAS PARIDAS	472
CRÍAS MACHO	235
CRÍAS HEMBRAS	237
VACAS HORRAS	255
NOVILLAS DE VIENTRE	95
HEMBRAS DE LEVANTE	207
MACHOS DE LEVANTE	2
TOROS	27
TOTAL	1530

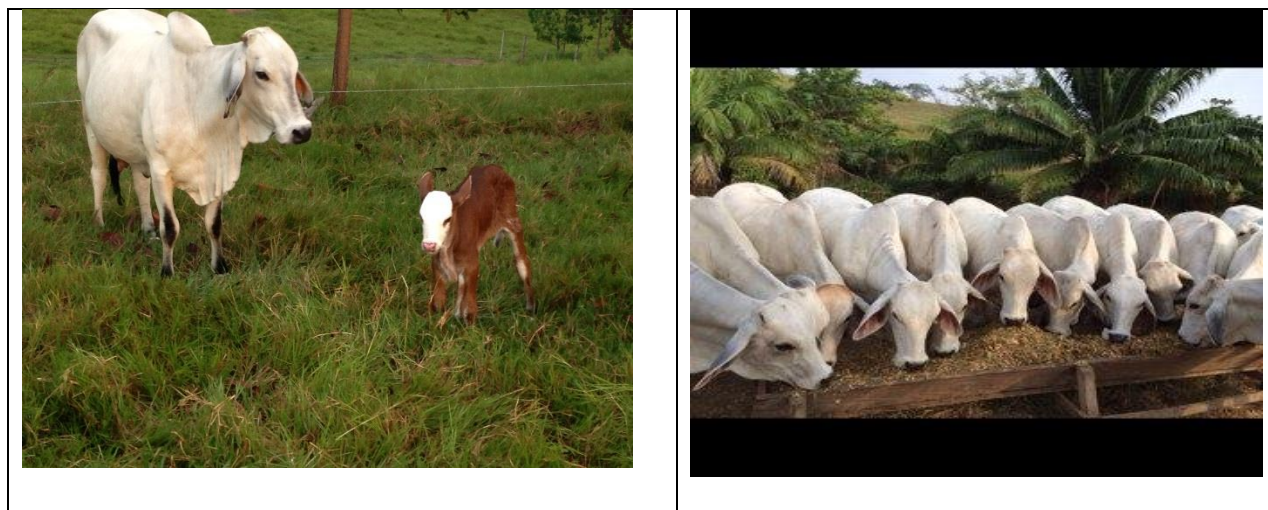
La finca tiene una extensión de 1.100 hectáreas aproximadamente, de las cuales el 90% están establecidas en pasturas mejoradas (*Brachiaria Decumbens*, *Brachiaria Brizantha* y *Brachiaria Humidicola*), está dividida en 73 potreros y tiene una reserva forestal de 100 hectáreas aproximadamente. La finca se dedica a la cría de bovinos más específicamente de la raza brahmán y se están evaluando algunos cruces con

razas europeas, como el Angus, Limousin y Simental, con el fin de llevar al mercado animales jóvenes (<24 meses), con mejores rendimientos de la canal y unas mejores características organolépticas de la carne.

El equipo de trabajo de la finca está conformado por un mayordomo, tres vaqueros, un casero (quien cuida los equinos), un alambrador, un guadañero y tres fumigadores. El personal cuenta con todas las prestaciones sociales exigidas por la ley; aparte de estas personas mes a mes se trabaja por la modalidad de contrato para las diferentes labores de la finca (toconeo, desmontes, arrancada de malezas, arreglo de represas etc.); es de anotar que la empresa es un dinamizador importante en la generación de empleo en el municipio, contribuyendo de esta manera con el desarrollo del municipio.

En la figura 5, se presentan algunas imágenes de la hacienda La Ponderosa, donde se observan los animales y parte de la infraestructura.

Figura 5. Ganadería Hacienda La Ponderosa





Diagnóstico

El ciclo productivo de la finca es la cría; para lo cual se cuenta con 822 vientres, el producto final son terneros destetos de 9 meses de edad con un peso promedio de 220 kg, los cuales son trasladados a la finca de levante para continuar con el ciclo productivo hasta finalizar la ceba.

La parte reproductiva se maneja por monta natural e inseminación artificial. La monta natural se realiza con toros Braman puros, los cuales padrean un promedio de 30 vacas por toro. La inseminación artificial se maneja con pajillas de toros puros de las razas: Angus, Limousin y Simental; razas que fueron seleccionadas por sus buenas características de la carne y el buen posicionamiento en el mercado de las mismas.

La inseminación artificial se hace a término fijo (IATF); para lo cual se seleccionan vacas con 60 días postparto, a través de la observación de la condición corporal y palpación rectal, estas vacas son sincronizadas y posteriormente inseminadas, las vacas que repiten celo a los 21 días son servidas por toros Brahmán en potrero.

En la parte sanitaria es importante resaltar que la finca cumple con todas las vacunas que se exigen en los ciclos de vacunación: fiebre aftosa, rabia y brucelosis bovina, de igual manera la finca ha iniciado el proceso de certificación como hato libre de brucelosis; enfermedad que causa grandes pérdidas económicas, es riesgosa para la salud humana y además es un requisito indispensable para lograr la certificación en BPG, el proceso de certificación como hato libre de brucelosis, está siendo llevado por la empresa GENYTEC la cual es aprobada por el ICA.

Para la fecha del diagnóstico inicial no se llevaba el registro de personas y vehículos que ingresaban a la explotación, no existía un potrero destinado para hacer la cuarentena a los animales que ingresaban de otras fincas, tampoco existía un potrero destinado para los animales enfermos (hospital). Se encontró una gran deficiencia en el manejo de los medicamentos veterinarios, ya que no se llevaban registros de ninguna índole; en consecuencia existe un plan sanitario deficiente e incompleto.

Las instalaciones como corrales, embarcaderos, báscula, pesebreras y establos son adecuados para garantizar el buen manejo y bienestar de los animales y la protección de los operarios, las bodegas para el almacenamiento de los alimentos e insumos agropecuarios son adecuados en cuanto a seguridad, ventilación, limpieza y comodidad; no obstante las áreas no estaban identificadas lo cual es un requisito en la implementación de la BPG.

Por otra parte, si bien los animales se encuentran identificados con numeración por hierro caliente, no se llevaban registros individuales para cada animal lo cual es indispensable para lograr la trazabilidad de los animales.

En cuanto al saneamiento básico se encontraron grandes deficiencias por el desconocimiento de los empleados para la clasificación de las basuras, manejo de estiércol, manejo de agroquímicos, manejo de los residuos biológicos, los empleados no contaban con dotación, carecían de capacitación en primeros auxilios y no existe un botiquín para una emergencia.

El diagnóstico inicial se basó en la lista de chequeo creada por el ICA (Véase el Cuadro 2), el cual permitió identificar las deficiencias y fortalezas de la explotación con

miras a una posible certificación en BPG. Este diagnóstico es la base para iniciar la implementación de las BPG en la hacienda La Ponderosa.

Cuadro 2. Acta de inspección de predios productores de bovinos con destino al sacrificio para consumo humano

SANIDAD ANIMAL Y BIOSEGURIDAD	CUMPLE	TIPO
Existe una certificación oficial actualizada que acredite el hato como libre de brucelosis	NO	F
Existe una certificación oficial actualizada que acredite el hato como libre de tuberculosis	NO	F
Se encuentra vigente la vacunación contra enfermedades de control oficial	SI	F
Delimitación del predio	SI	F
Existe registro para el ingreso y salida de animales, personas y vehículos al predio	NO	F
Área de cuarentena	NO	MY
Manejo de animales enfermos	NO	F
Instrucciones de manejo sanitario sobre enfermedades de control oficial	NO	F
Identificación de los animales	SI	F
Plan sanitario	NO	F
Asistencia técnica	SI	MY
Desinfección de vehículos para su ingreso al predio	NO	MN
CONTROL DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS E INSUMOS AGROPECUARIOS		
Registro ICA	SI	F
Almacenamiento de medicamentos y equipos veterinarios	SI	MY
Clasificación de medicamentos veterinarios	SI	F
Almacenamiento de alimentos para animales	SI	MY
Almacenamiento y transporte de productos biológicos	NO	F
Utilización de suplementos en la alimentación animal	SI	F
Vigencia de insumos agropecuarios	SI	F
Manejo de medicamentos de control especial	NO	F
Existe una persona responsable y designada para el manejo y aplicación de los medicamentos veterinarios	NO	F
Inventario de medicamentos veterinarios	SI	MY
Inventario de alimentos para animales	NO	MY
Prescripción veterinaria de los medicamentos veterinarios	NO	F
Respeto del tiempo de retiro de medicamentos veterinarios	NO	F
Respeto del periodo de carencia para plaguicidas de uso agrícola	NO	F
Existen registros de aplicación de medicamentos veterinarios	NO	F
Instrumentos para la administración de medicamentos y biológicos	SI	MY

veterinarios		
No se utilizan alimentos medicados para los animales	SI	F
Registro del uso de plaguicidas de uso agrícola	NO	MY
Manejo de residuos peligrosos	NO	MY
SUMINISTRO Y CALIDAD DEL AGUA		
Calidad del agua	NO	F
La fuente de suministro de agua está protegida y mantenida	SI	MY
Almacenamiento de agua	SI	MY
INSTALACIONES Y OTRAS ÁREAS		
Localización del predio	SI	MY
Condición limpieza de las instalaciones	SI	MY
Identificación de áreas	NO	MY
PROGRAMA DE MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS		
Clasificación de basuras	NO	MY
Manejo y disposición final de basuras	NO	MY
Manejo y disposición de estiércol	NO	MN
Acciones para el control de plagas	NO	MY
REGISTRO Y DOCUMENTACIÓN		
Se mantiene un archivo de todos los registros	NO	MY
Fotocopia de la tarjeta del profesional del médico veterinario zootecnista	NO	MN
Registro o ficha individual de cada bovino	NO	MY
Fotocopias de las guías sanitarias de movilización	NO	F
BIENESTAR ANIMAL		
Disponibilidad de agua y alimento	SI	F
Condiciones para el manejo animal	SI	MY
Instalaciones para el manejo de los animales	SI	MY
Intervenciones quirúrgicas y no quirúrgicas	NO	MY
PERSONAL		
El personal viste con ropa de trabajo adecuada	NO	MN
Los trabajadores cuentan con seguridad social	SI	MN
Existe un programa de capacitación soportado por los certificados de asistencia	NO	MY
Certificado médico vigente del personal	NO	MY

Este diagnóstico inicial del hato, permitió identificar claramente que la finca solo cumplía con 9 de los 24 criterios fundamentales, es decir un 37.5%. Con respecto a los criterios mayores, la finca cumplía con 11 de los 24 séalo que representa un 46%. Finalmente de los cinco criterios menores la finca cumplía con uno, es decir un 20%.

Los resultados obtenidos del diagnóstico constituyeron la línea base que permitió generar un punto de partida para la propuesta de acciones encaminadas a certificar la hacienda en BPG, para lo cual se deben cumplir el 90% de los criterios fundamentales, el 85% de los criterios mayores y los menores en un 100%.

Al momento del diagnóstico la finca presentó incumplimiento en 12 criterios fundamentales, 9 criterios mayores y 4 criterios menores. Estas no conformidades en su gran mayoría son por falta de documentación, registros y protocolos de manejo, dado que todo lo que se hace en el sistema productivo tiene que estar debidamente soportado en documentos físicos, donde se refleje la veracidad de la información suministrada y el auditor encargado de hacer la visita de inspección tenga todos los elementos de juicio que permitan dictaminar si la finca puede o no ser certificada en las BPG.

Una vez establecidos los criterios que faltan por implementar en el hato, se procedió a diseñar los formatos de registros, marcación de áreas y potreros y, protocolos de procedimientos, con miras a alcanzar el cumplimiento de todos los criterios exigidos por la norma y de esta manera alcanzar la certificación en BPG.

Implementación de estrategias

Las estrategias implementadas en la finca fueron establecidas con el objetivo de cumplir las normas establecidas en la resolución 2341 de 2007 creada por el ICA, para tal fin se reunió a todo el personal de la organización y se realizó una socialización en conjunto con FAGA (Federación de Asociaciones de Ganaderos de Antioquia), en esta reunión se les presentó a los empleados la importancia de implementar las BPG en la

finca. Después de la socialización con los empleados se procedió a preparar la explotación para dar cumplimiento a los requisitos establecidos por la ley, para lograr la certificación en BPG.

Identificación de potreros y bodegas

En la implementación de las estrategias se logró identificar las áreas de la finca. Se identificaron 73 potreros con su respectivo nombre y área estimada, las cuales se relacionan en el cuadro 3 y 4 bodegas distribuidas de la siguiente manera: una bodega destinada para las herramientas y herbicidas y plaguicidas, otra donde están almacenados las monturas y aperos para los equinos, otra para almacenar los medicamentos veterinarios y finalmente una bodega para el almacenamiento de las sales mineralizadas y bloques nutricionales.

Estas bodegas están construidas en piso de cemento, lo que hace fácil su aseo y desinfección, están divididas y separadas por paredes en madera y techo de zinc, para disminuir el riesgo de contaminación cruzada, poseen buen sistema de iluminación y ventilación, los cuales son fundamentales para mantener la calidad de los insumos. Para almacenar los insumos y así evitar pérdida de los productos se construyeron estibas y se realizó la respectiva capacitación a los operarios sobre los principios básicos del almacenamiento de diferentes productos.

Cuadro 3. Distribución de potreros Hacienda La Ponderosa

POTREROS HACIENDA LA PONDEROSA	
NOMBRE POTRERO	ÁREA EN HECTAREAS

LA CUBANA	19.7
LAS PARCELAS #1	12.8
LAS PARCELAS #2	14.8
EL MARINO	16.3
LA SECA	16.2
PIAMONTE	13.5
BUENAVISTA	17.3
EL REMANSO	17.5
EL DESCANSO	27
LA GLORIA	14
EL SILENCIO	16.7
EL CULEBRO	22.7
EL CHILE	20.4
EL PORVENIR #1	12
EL PORVENIR #2	12
LA MONTAÑA	15
EL CERRITO	17
CARIMAGUA	20
LOS CEDROS	9
LOS DIAZ	17.7
EL PELIGRO	10
EL ALGARROBO	6.7
LA MATERNIDAD	14.3
EL PARAISO	11.7
LA PONDEROSA	21.8
LA VITRINA	21
PASATIEMPO	21
EL PUENTE	20
EL MIRADOR	14.7
EL MORRITO	15
EL FILO	18
EL MANANTIAL	20
EL BEDOYITA	16
EL JOBITO	10
BUENOS AIRES	10
EL JOBO	10
LOS ALPES	10
EL DIAMANTE	10
CASA BUENA	13
LA ROCHELA	17
EL HUECO	12

LA ALICIA	12
EL GUINEO	17.2
LA HABANA #1	15.6
LA HABANA #2	8.4
LA ENCRUCIJADA	18.4
CAMPAMENTO	4.4
EL COQUITO	4
LA VEGA DE HAPPY	8.7
LA VIRGEN	8.9
LA PAPAYERA	6
EL PIÑAL	8
LOS CHARCOS	8
EL RINCON	10.4
EL DESIERTO	10.8
LA PRIMAVERA	7.7
EL POZON	14.2
EL POCITO	9.4
LA COROZA	6.5
LAS GUAUDAS	18
EL ABETO	12
EL INDIO	22
EL GUANABANO	18
EL GUACIMO	14
COVEÑITA	6
MUNDO GRANDE #1	13
MUNDO GRANDE #2	13
CALLE LARGA #1	10
CALLE LARGA #2	15
TANZANIA #1	10.7
TANZANIA#2	15.5
EL MANGO	11.6
CASA SOLA	4
TOTAL POTREROS	
TOTAL POTREROS	73
ÁREA TOTAL POTREROS	995.2

Creación potrero de cuarentena

El potrero destinado para la cuarentena se creó en el potrero llamado El Coquito, este potrero tiene un área de 4 hectáreas, tiene sembrado pasto *Brachiaria Decumbens* y *Brachiaria Brizanta*, cuenta con agua abundante y de buena calidad para el consumo de los animales, además tiene arboles sembrados de Acacio (*Acacia longifolia*) y Roble (*Quercus Humboldtii*), que permiten un buen confort de los animales. Se mejoró el saladero para permitir un fácil acceso de los animales a la sal mineralizada y se cercó con 7 líneas de alambre de púas, la madera se puso a un metro de distancia, con el fin de evitar que los animales se salgan de la cuarentena, poniendo en riesgo la bioseguridad de la finca.

Después de tener adecuado el potrero para realizar la cuarentena de los animales que ingresen al predio, se diseñó el protocolo de registro para los animales que van a ingresar a la cuarentena (Véase el Cuadro 4), como también el formato de registro para el potrero de cuarentena. (Véase el Cuadro 5).

Creación potrero hospital

Para lograr cumplir con este requerimiento, se tomaron 2 hectáreas del potrero la ponderosa. Estas dos hectáreas están ubicadas al lado de la mayoría, cuenta con una fuente de agua limpia y abundante y, se le instaló un saladero móvil el cual se ubicó cerca a la fuente de agua.

Cuadro 4. Protocolo para el potrero de cuarentena

protocolo para el potrero de cuarentena			
Objetivo: observar a los animales que ingresan al predio de otras explotaciones, con el fin de evitar enfermedades, propagación de malezas y garantizar la bioseguridad de la finca. Esta observación se realizara como mínimo durante 21 días.			
Pasos a seguir	Actividad a desarrollar	Equipos o elementos a utilizar	Duración labor
1	Verificación del estado del potrero: cercas, saladero, bebedero y puertas	Grapas, alambre, martillo, diablo, palas, cobador de cuchara, varetas, astillas y clavos	2 horas (se hace el día anterior a la entrada de los animales)
2	Recepción del ganado: identificación, llenada de registro de ingreso, baño, desparasitación y vitaminas	Corral, motor estacionario, tapabocas, baño garrapaticida y mosquicida, jeringas desechables, agujas desechables, guardián y bolsas basureras, purgante y vitaminas, lápiz y formato de registro.	2 horas
3	Ingreso y observación del ganado al potrero: el traslado se debe hacer de una manera delicada, evitar gritos, prohibido el uso de perros	equinos, lápiz y libreta de notas	El que sea necesario, para garantizar el buen estado de los animales
4	Observación diaria de los animales durante 21 días. Llenar registros. En caso de caso de sospechar de enfermedades de control oficial informar al ICA.	equinos; lápiz, registros,	1 hora
5	Fumigación y mantenimiento del potrero: arreglo cercas, saladero y bebederos	bomba fumigar, machete, herbicida, grapas, clavos, diablo, martillo, clavos y plaguicidas	el que sea necesario
Frecuencia: este protocolo se aplicara cada vez que ingresen a la finca animales procedentes de otros sistemas productivos.			
Responsable del proceso: la responsabilidad de la aplicación de este protocolo está a cargo del mayordomo y el jefe de vaquería.			

La cercanía con la mayoría es fundamental para tener una mejor observación de los animales que ingresan al potrero. Al hospital ingresaran los animales que han tenido alguna cirugía o que padezcan alguna enfermedad que requiera un tratamiento superior a tres días, esto se hace con el fin de evitar contagiar los demás animales sanos y tener una mayor comodidad para administrar los medicamentos recetados por el médico veterinario.

Para el manejo del hospital se diseñó un protocolo de manejo y un registro de ingresos de animales (Véanse los Cuadros 6 y 7) que será llenado por el operario encargado con la información del animal que va a ingresar al hospital.

Plan sanitario

Conocer el estado de salud de los animales es fundamental en la búsqueda de una mayor productividad. Toda explotación pecuaria tiene que conocer cuáles son las enfermedades que afectan la salud de los animales y tener claro cómo enfrentarlas con el fin de reducir la mortalidad y hacer que los animales desarrollen todo su potencial genético.

El plan sanitario de la finca “La Ponderosa” se enfocó principalmente para la prevención, control y erradicación de enfermedades endémicas y problemas frecuentes en la región del Urabá Antioqueño, tales como neumonías, coccidiosis, anaplasmosis, babesiosis, neuromoenteritis, rabia bovina, carbón, diarreas y enfermedades de control oficial como la fiebre aftosa y la brucelosis. Estos problemas fueron la base para establecer el botiquín de primeros auxilios y el inventario de medicamentos disponibles en la hacienda.

Cuadro 6. Protocolo para el potrero hospital.

PROTOCOLO PARA EL POTRERO HOSPITAL.			
OBJETIVO: TENER BAJO OBSERVACIÓN Y TRATAR LOS ANIMALES QUE PADEZCAN ENFERMEDADES INFECTOCONTAGIOSAS QUE PONGAN EN PELIGRO A LOS DEMAS ANIMALES DEL HATO Y GARANTIZAR UNA ADECUADA RECUPERACIÓN DE ANIMALES QUE HAYAN TENIDO PROCEDIMIENTOS QUIRURGICOS CON EL FIN DE GARANTIZAR UNA RECUPERACIÓN POS OPERATORIA ADECUADA.			
PASOS A SEGUIR	ACTIVIDAD A DESARROLLAR	EQUIPOS O ELEMENTOS A UTILIZAR	DURACIÓN LABOR
1	VERIFICACIÓN DEL ESTADO DEL POTRERO: CERCAS, SALADERO, BEBEDERO Y PUERTAS	GRAPAS,ALAMBRE, MARTILLO, DIABLO, PALAS, COBADOR DE CUCHARA, VARETAS, ASTILLAS Y CLAVOS	2 HORAS
2	INGRESO Y REGISTRO DE LOS ANIMALES AL POTRERO	EQUINOS, LAPIZ, REGISTRO HOSPITAL, TINTA PARA SEÑALIZAR,	EL QUE SEA NECESARIO.
3	INICIO DEL TRATAMIENTO VETERINARIO RECOMENDADO POR EL RESPECTIVO MÉDICO VETERINARIO QUE BRINDA LA ASESORIA A LA EXPLOTACIÓN	REGISTROS MEDICAMENTO, MEDICAMENTOS VETERINARIOS, JERINGAS DESECHABLES, VENOCLIP, GASA, DESINFECTANTES, AGUJAS, GUANTES, LAPIZ	EL QUE SEA NECESARIO
4	OBSERVACIÓN DIARIA DE LOS ANIMALES. LLENAR REGISTROS E INFORMAR SOBRE LA EVOLUCIÓN DE LOS ANIMALES TRATADOS AL MÉDICO VETERINARIO.	LAPIZ, REGISTROS,	1 HORA
5	FUMIGACIÓN Y MANTENIMIENTO DEL POTRERO: ARREGLO CERCAS, SALADERO Y BEBEDEROS	BOMBA FUMIGAR, MACHETE, HERBICIDA, GRAPAS, CLAVOS, DIABLO, MARTILLO, CLAVOS Y PLAGUICIDAS	EL QUE SEA NECESARIO
OBSERVACIONES: PASADO DOS MESES SIN ALOJAR GANADO EL POTRERO PODRA SER UTILIZADO PARA PASTOREAR A LOS DEMAS ANIMALES DE LA FINCA. FRECUENCIA: ESTE PROTOCOLO SE APLICARA CADA VEZ QUE SE PRESENTEN PROCEDIMIENTOS QUIRURGICOS EN LA EXPLOTACIÓN O SE PRESENTEN ENFERMEDADES QUE PUEDAN CONTAGIAR A LOS DEMAS ANIMALES DE LA FINCA. RESPONSABLE DEL PROCESO: LA RESPONSABILIDAD DE LA APLICACIÓN DE ESTE PROTOCOLO ESTA A CARGO DEL MAYORDOMO Y EL JEFE DE VAQUERÍA.			

Las enfermedades de control oficial se rigen por una reglamentación especial dictaminada por el ICA; el plan sanitario implementado en la finca se consolidó teniendo en cuenta los dos ciclos de vacunación contra fiebre aftosa y brucelosis bovina. Estos ciclos se realizan dos veces al año entre abril y mayo y entre noviembre y diciembre. Para el diseño del plan sanitario de la finca “La Ponderosa” se contó con la colaboración de “FAGA”. (Véase el Cuadro 8).

Cuadro 8. Plan sanitario

DURACIÓN	PLAN SANITARIO		PLAN DE MANEJO	
DIAS DESPUÉS DEL PARTO	CRÍAS	VACAS	CRÍA	VACA
Día del parto	Curar ombligo con yodo al 10% por dos o tres días y antiparasitario	Descalostrar la ubre, observar la expulsión de la placenta	Tatuaje en la oreja	Manejo de las vacas primerizas
Siete días después del parto	Control de diarreas y neumonías	Control de mastitis, edema de la ubre y metritis	Atetar huérfanos	Manejo de nodrizas
De uno a dos meses	antiparasitario	Antiparasitario, vitamina A+E, complejo B	Topizada con topiz caliente	Palpación para evaluar involución uterina
De dos a tres meses	*	Sincronización Protocolo IATF	*	Inseminación artificial
De cuatro a cinco meses	Antiparasitario, vacuna carbón y vacuna brucelosis	Antiparasitario y vitaminas del complejo B	Marcada y numerada con hierro caliente	Evaluación de la condicional corporal
De cinco a seis meses	*	Vitaminas del complejo B	Identificar terneros y terneras de mala calidad	Identificar malas madres y hacer descartes
De ocho a nueve meses	Antiparasitario vitamina A+E	Antiparasitario, vitamina A+E, complejo B	Destete y pesaje clasificación	Palpación e identificar descartes
Según ciclo de	Vacunación	Vacunación	*	*

vacunación Mayo- Junio, Noviembre- Diciembre	contra fiebre aftosa	contra fiebre aftosa		
Cada 45 días (de acuerdo a la infestación)	Baño mosquicida y garrapaticida	Baño mosquicida y garrapaticida	Baño con estacionaria	Baño con estacionaria
Durante todo el tiempo	Suministrar sal mineralizada al 8%	Suministrar sal mineralizada al 8%	Época de verano se suministra bloque nutricional y silo de maíz	Época de verano se suministra bloque nutricional y silo de maíz

ENFERMEDADES MÁS FRECUENTES Y TRATAMIENTOS

ENFERMEDAD	PRINCIPIO ACTIVO	NOMBRE COMERCIAL	DOSIS Y FRECUENCIA	VIA DE APLICACIÓN
Anaplasma y Babesia	Propinato de Imidocar	Imicar, Imizol, Hemoxin, Edoantripan, belamyl, terramicina. Asgan L.A	2.5 ml X 100kg una sola dosis	Intramuscular
	Oxitetraciclina		12 a 24 ml X 100 kg por tres días	Intramuscular
	Complejo B		12 ml para animales adulto	Intramuscular
Cojeras y Traumatismos	Flumexin Megludine, Tylan, Diclofenaco	Flumegan, finadyne, diclofenaco, tylovit	1 ml X 50 kg por tres dias	Intramuscular
Coccidiosis	Sulfa Trimetropin	Tribrissen	2 ml X 30 kg por tres o cuatro días	Intramuscular
	Amprolio	coccigan	5 gr X 100 kg	Vía oral
Carbón	*	Ultrachoi o combibac R8	2 ml una sola dosis	Subcutanea
Rabia	*	Rabigan	2 ml una sola dosis (anual)	Subcutanea
Inflamación y trauma del prepuccio	Flumexin Megludine	Finadyne, Flumegan, Fadyne	1 ml X 50 kg por tres dias	Intramuscular
Diarreas	Penicilina Benzatinica	Ganapen 5,7.5 y 10 millones	20 ml para un animal de 400 kg	Intramuscular
	Sulfa Trimetropin	Tribrissen	2 ml X 30 kg	Intramuscular
	oxitetraciclina	Terramicina	12 a 24 ml X100 kg por	Intramuscular

			tres días	
<p>El tratamiento de deshidratación en cada una de las enfermedades antes mencionadas está sujeto al grado de deshidratación del animal. Para hidratar al animal se usaran dextrosas al 5% y sueros vitaminizados, previamente aprobados por el médico veterinario.</p> <p>Los tratamientos están autorizados para que sea realizado por el mayordomo de la finca en compañía de los vaqueros.</p> <p>Es indispensable utilizar jeringas y agujas desechables para garantizar la bioseguridad de los animales y evitar contaminar los medicamentos con partículas ajenas a la composición original. (Este plan sanitario fue construido con la colaboración de FAGA).</p>				

Registro de ingresos y salidas de animales

Con el fin de garantizar la bioseguridad de la finca y la trazabilidad del hato, se optó por implementar un registro de ingreso y salidas de animales (Véase el Cuadro 9 y 10); este registro será diligenciado por el mayordomo de la finca y se llevará archivado en una carpeta para tener documentado todo el historial en cuanto a salidas e ingresos de animales.

con una estacionaria, una caneca de 55 galones para preparar la mezcla de desinfección y dotación de seguridad para el operario encargado de esta labor. Es de anotar que este protocolo solo se pondrá en marcha cuando el ICA, adopte una medida de control o de protección sanitaria.

Cuadro 12. Protocolo de desinfección de vehículos.

Objetivo: proteger la explotación de enfermedades y evitar poner en riesgo la bioseguridad de la finca.			
pasos a seguir	actividad a desarrollar	equipos o elementos a utilizar	duración labor
1	Verificación del estado de los equipos para realizar la desinfección. mantenimiento del equipo	Cambio de aceite, gasolina y aceite 2t, estado de la pistola y mangueras, estado de la caneca.	El que sea necesario. Se debe realizar cada 2 meses.
2	mezcla del desinfectante: el desinfectante debe ser el que recomiende el ICA de acuerdo a la medida sanitaria que se adopte	Desinfectante dimanin de Bayer. 20 ml por cada 20 litros de agua.	20 minutos
3	Instalación del equipo desinfectante.	Estacionaria, gasolina, caneca de 55 galones, mangueras estacionaria, pistola para aplicación directa al vehículo.	30 minutos
4	Equipo de seguridad operario	Gafas, botas plásticas, delantal plástico, tapa bocas, guantes, tapa oídos	*
5	Desinfección del vehículo: el operario procederá a desinfectar el vehículo, empezando por las llantas delanteras y posteriormente las llantas traseras. Esta labor se iniciara siempre de abajo hacia arriba. Se tiene que garantizar un mojado uniforme a presión para desprender todas las partículas contaminantes.	Estacionaria, mangueras y pistola de presión , escoba y cepillos	1 hora
6	Limpieza del equipo utilizado en la desinfección de los vehículos.	Agua, jabón, trapos para secar, lavado y secado de los implementos de seguridad.	2 horas

Frecuencia: este protocolo se aplicara cada vez que el ICA adopte medidas de control o de protección sanitaria, se deberán desinfectar todos los vehículos que ingresen al predio.

Responsable del proceso: la responsabilidad de la aplicación de este protocolo estará a cargo de los vaqueros y el casero.

Observaciones: la estacionaria se podrá utilizar para realizar baños garrapaticidas y mosquicidas. Después de cada uso se le deberá hacer el respectivo mantenimiento para garantizar su buen funcionamiento.

Instructivo de manejo sanitario sobre enfermedades de control oficial

Se creó un instructivo sobre las enfermedades de control oficial (Véase el Cuadro 13), después de creado el instructivo se reunió a las personas encargadas del manejo de los animales, (vaqueros, casero y mayordomo), con el fin socializar las enfermedades de control oficial (Aftosa, Brucelosis Bovina, Estomatitis Vesicular Bovina, Tuberculosis Bovina, Rabia Bovina y Encefalopatía Espongiforme Bovina). Con la ayuda del médico veterinario que presta la asistencia técnica a la finca se logró una plena identificación y diferenciación de las enfermedades de control oficial; ante la sospecha de algún brote dentro de la explotación de alguna de estas enfermedades se tiene que recurrir directamente a la oficina local del ICA de san Pedro de Urabá la cual está ubicada en la calle el matadero #50-85, teléfono: 820-50-64.

Cuadro 13. Instructivo de manejo sanitario sobre enfermedades de control oficial

Objetivo: identificar las enfermedades de control oficial e informar al ICA sobre sospechas de dichas enfermedades para garantizar la bioseguridad del sistema productivo.			
Enfermedad	Síntomas	Transmisión	Qué hacer?
Aftosa: enfermedad de origen viral que afecta a todos los animales de pezuña hendida.	<ul style="list-style-type: none"> • fiebre. • presencia de ampollas • erupciones vesiculares en la boca, paladar, encías, lengua y ubre. 	<ul style="list-style-type: none"> • los animales infectados eliminan en el aire expirado, saliva, heces 	informar inmediatamente a la oficina más cercana del ICA

	<ul style="list-style-type: none"> • salivación excesiva • decaimiento y falta de apetito • deformación de cascos y abortos • alta morbilidad y baja mortalidad. 	<p>orina, semen y leche</p> <ul style="list-style-type: none"> • otras fuentes son la carne, productos derivados y viseras. 	
<p>Estomatitis vesicular bovina:</p> <p>Enfermedad vesicular que se presenta principalmente a alturas por debajo de los 2500 msnm; sus principales huéspedes son los bovinos, equinos y porcinos.</p>	<p>Síntomas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • fiebre y presencia de erupciones vesiculares en la boca, paladar, encías, lengua, ubre • salivación excesiva <ul style="list-style-type: none"> • decaimiento, inapetencia • mastitis, cojeras, deformación del casco y abortos. • alta morbilidad y baja mortalidad • inflamación del corazón 	<p>Transmisión:</p> <ul style="list-style-type: none"> • por insectos • por contacto directo con animales infectados • a través de la saliva 	<p>informar inmediatamente a la oficina más cercana del ICA</p>
<p>Brucelosis bovina:</p> <p>es una enfermedad infecciosa produce aborto al final de la gestación y presenta elevados porcentajes de infertilidad, se transmite al hombre por lo tanto se constituye una zoonosis</p>	<p>Síntomas en los bovinos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • abortos en el último tercio de la gestación • retención de placenta • metritis e infertilidad • en los machos presenta inflamación de los testículos. <p>síntomas en los humanos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • fiebre y sudoración en las noches • dolor articular, muscular y neurológico • depresión y pérdida de peso 	<p>Transmisión:</p> <ul style="list-style-type: none"> • contacto directo, secreciones vaginales. • ingestión de leche cruda y derivados lácteos 	<p>Informar inmediatamente a la oficina más cercana del ICA</p>
<p>Tuberculosis bovina:</p> <p>es una enfermedad infecto-contagiosa,</p>	<p>Síntomas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • debilidad progresiva • pérdida del apetito • pérdida de peso 	<p>Transmisión:</p> <ul style="list-style-type: none"> • a otras especies de animales a través del 	<p>Informar inmediatamente a la oficina más cercana del ICA</p>

<p>que tiende a evolucionar hacia forma crónica en el bovino, el hombre y otros animales domésticos y silvestres. Afecta principalmente los aparatos respiratorio y digestivo y se caracteriza por el desarrollo progresivo de lesiones llamadas granulomas o tubérculos. es causada por una bacteria</p>	<ul style="list-style-type: none"> • fiebre fluctuante • tos seca e intermitente y dolorosa • aceleración de la respiración, dificultad para respirar • sonidos anormales en la auscultación y percusión • diarrea. 	<p>consumo de leche o viseras crudas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • a través de la vía erógena • a otros bovinos a través de la leche que toman los terneros y a través de la vía erógena • al ser humano a través del consumo de leche cruda y productos lácteos, también a través de la vía erógena 	
<p>Rabia bovina</p> <p>enfermedad de tipo nervioso que afecta a animales de sangre caliente, domésticos salvajes y al hombre</p>	<p>Síntomas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pupilas dilatadas y pelo erizado <ul style="list-style-type: none"> • somnolencia y depresión con lagrimeo y catarro nasal • temblores musculares • salivación excesiva y espumosa <ul style="list-style-type: none"> • estreñimiento pronunciado • ataca al sistema nervioso central 	<p>transmisión:</p> <ul style="list-style-type: none"> • se transmite por la saliva de animales enfermos • a través de la mordedura de murciélagos • cuando se manipula los cadáveres de animales con la enfermedad 	<p>Informar inmediatamente a la oficina más cercana del ICA</p>
<p>Encefalopatía espongiiforme bovina o enfermedad de las vacas locas:</p> <p>Es una enfermedad degenerativa del sistema nervioso central, incurable del ganado bovino adulto que tiene un largo periodo de incubación estimado entre 4 a 6 años. es causada por una</p>	<p>Síntomas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pérdida progresiva de peso y disminución de la producción sin causas aparentes • cambios del comportamiento • incoordinación locomotriz • hipersensibilidad a los estímulos lumínicos, sonoros y táctiles • convulsiones, parálisis y muerte 	<p>transmisión:</p> <p>la vía de transmisión de esta enfermedad conocida hasta la fecha es la ingestión de alimentos contaminados con el “prion”, administración de fárcos de origen bovino y provenientes de animales enfermos y posiblemente de madre a hijos.</p> <p>la enfermedad se</p>	<p>informar inmediatamente a la oficina más cercana del ICA</p>

partícula proteica infecciosa, carente de ácido nucleico llamada prion		acumula sobre todo en el cráneo, la amígdala, la medula espinal, el intestino y el bazo	
<i>La información tomada para la elaboración de este instructivo fue tomada de la página web del ICA. 2015</i>			

Manejo de residuos peligrosos

El uso de herbicidas, plaguicidas, productos biológicos (vacunas) y elementos corto punzantes (agujas, bisturí y cuchillas) son de uso frecuente en la actividad ganadera colombiana. Precisamente ese uso diario y rutinario ha llevado a un inadecuado manejo de los productos y una mal disposición final de los residuos que estos generan; causando contaminación en las fuentes de agua, contaminación en los potreros además de poner en riesgo la salud de los animales y de las personas que trabajan en la explotación. (Barrios y Muriel, 2014)

En la finca “La Ponderosa” se creó un protocolo para el uso de estos productos (Véase el Cuadro 14 y 15), con el fin de hacer un uso adecuado del producto, evitar contaminación de las fuentes de agua y garantizar una disposición final adecuada de los envases de los productos.

Cuadro 14. Protocolo de manejo de residuos peligrosos

Objetivo: controlar de manera efectiva y eficiente todos aquellos materiales que por su naturaleza biológica son un riesgo para la salud humana, animal y para el medio ambiente. Estos materiales si no cuentan con un debido tratamiento pueden perdurar mucho tiempo y ser un riesgo latente para la salud en las empresas ganaderas.		
Paso	Actividad	Materiales o elementos a utilizar
1	Recolectar todos los residuos corto punzantes (agujas, bisturí, cuchillas de afeitar, tubos de ensayo, laminas y cubreobjetos)	guardián
2	Los residuos biológicos no-corto punzantes (frascos de vacunas) son tratados por la entidad responsable del proceso, ICA	bolsa plástica de color rojo
3	Los residuos de origen químico deben ser devueltos según la ley a la misma casa comercial, a estos envases y empaques se debe realizar el triple lavado y perforar el mismo.	<ul style="list-style-type: none"> • agua • equipo de fumigar • cuchillo para perforar • guantes • tapa bocas • gafas • pozo séptico
Responsables: el responsable de estos procesos es el mayordomo y el encargado de las fumigaciones.		
Observaciones: el cuidado del riesgo no es solo para la salud de los animales si no de los mismos operarios de la empresa ganadera, ya que estos productos pueden contener elementos radioactivos que son de alto riesgo para los humanos.		

Cuadro 15. Recomendaciones para el triple lavado**TRIPLE LAVADO**

- VACÍE EL CONTENIDO DEL ENVASE EN EL TANQUE DE LA PULVERIZADORA O BOMBA Y MANTENGA EN POSICIÓN DE DESCARGA POR 30 SEGUNDOS.
- ADICIONE AGUA LIMPIA AL ENVASE, HASTA $\frac{1}{4}$ DE SU CAPACIDAD
- CIERRE EL ENVASE Y AGITE DURANTE 30 SEGUNDOS
- VIERTA EL ENJUAGUE EN EL EQUIPO DE FUMIGAR Y MANTENGA EL ENVASE EN POSICIÓN DE DESCARGA POR 30 SEGUNDOS, (ESTA ACCIÓN SE DEBE REPETIR POR TRES VECES)
- PERFORE EL ENVASE PARA EVITAR SU REUTILIZACIÓN. PLANES DE GESTIÓN DE DEVOLUCIÓN DE PRODUCTOS POS CONSUMO DE PLAGUICIDAS, SEGÚN CAMPO LIMPIO.



Manejo de basuras

Para el manejo de las basuras en la finca, se adoptó un protocolo de manejo (ver anexo M) y se creó un punto ecológico donde se realizará una clasificación de las basuras para lograr un manejo más eficiente de las mismas. Se abolió la práctica de arrojarlas basuras a un hueco para luego ser incineradas, esta práctica contaminaba el aire, el paisaje y las fuentes de agua a través de sus lixiviados.

También es de anotar que una buena disposición final de las basuras permite tener la finca libre de plagas y enfermedades que pueden afectar tanto a los animales como a los humanos (Véase el Cuadro 16)

Cuadro 16. Protocolo de manejo de basuras

Objetivo: realizar un manejo adecuado de basuras que permita mantener limpia y organizada la empresa ganadera, libre de plagas y enfermedades.		
Paso	Actividad	Materiales o elementos a utilizar
1	Los cadáveres, fetos y placentas son enterrados en un lugar que no afecte fuentes hídricas ni a vecinos del sector.	<ul style="list-style-type: none"> • pala • pica • barretón • guantes plásticos
2	Papel y cartón limpio, envases y plásticos, envases de vidrio y metales se depositan en un costal y son llevados donde pase el carro recolector de basuras.	<ul style="list-style-type: none"> • carreta o coche • costales • bolsas plásticas • caneca color gris
3	Los residuos de alimentos son recolectados y llevados a la sala de compostaje.	<ul style="list-style-type: none"> • caneca plástica
4	Las agujas y corto punzantes se depositan en el guardián según protocolo de residuos peligrosos	<ul style="list-style-type: none"> • guardián • guantes plásticos
5	Recipientes de herbicidas, plaguicidas, y medicamentos ya sean plásticos o vidrio, se depositan en una bodega separada, aislada de personas hasta que esta sea recolectada según	<ul style="list-style-type: none"> • bolsas • bodega • cuchillo para perforar

	protocolo de empaques y envases agroquímicos	
6	El estiércol de los equinos y barrido de la pesebrera son llevados a la sala de compostaje.	<ul style="list-style-type: none"> • carreta • escoba • rastrillo • pala • cal
<p>Frecuencia: estos procesos se realizarán según la necesidad en la finca dando cumplimiento a las normas establecidas. El aseo del sitio de manejo animal se realiza cada que se trabaje en largas jornadas, este se realiza antes y después de la actividad.</p> <p>Responsables: el responsable de estos procesos es el mayordomo y el casero</p> <p>Observaciones: el carro recolector de basura pasa los días miércoles y sábado, la basura será llevada en el coche de la finca hasta la orilla de la carretera donde el carro la recoja fácilmente.</p>		

Control de plagas

El control de plagas es de suma importancia en las explotaciones agropecuarias, no solo por las pérdidas económicas, sino también por las graves enfermedades que transmiten a los animales y el hombre.

Durante la inspección realizada en las bodegas de la finca “La Ponderosa” se encontraron excrementos de roedores (ratas), lo cual confirma la presencia de ratones en la explotación; estos animales llevan gérmenes patógenos, causantes de enfermedades, en sus patas, piel y aparato intestinal, ya que suelen andar y alimentarse en basureros y alcantarillas, constituyendo así un importante foco de infección. (Santander, Universidad Industrial de, 2008); También se encontró presencia de moscas en la pesebrera y zancudos. Para dar cumplimiento a este requerimiento se estableció un protocolo para el control de plagas y roedores (Véase el Cuadro 17). La responsabilidad de la aplicación de dicho protocolo estará a cargo del mayordomo y el casero de la finca.

Cuadro 17. Protocolo para el control de plagas y roedores

Objetivo: controlar infestaciones de plagas y roedores, mediante procedimientos de manejo ambiental, químico y mecánico.				
Paso	Método	Acciones aplicadas	Implementos utilizados	Periodicidad
1	Manejo ambiental	Aseo de instalaciones, almacenamiento de los insumos, revisión perimetral de instalaciones y tratamiento adecuado de los residuos generados por la explotación	Manguera, planilla de monitoreo agua, jabón, veterina, escoba, cepillo, trapería, canecas, carreta, linterna, martillo, clavos, pintura etc.	este control se realizara cada 15 días
2	Químico	Se instalaran en puntos estratégicos cebos para roedores, se utilizara insecticidas para moscas y zancudos	Bomba espalda, agua, plaguicidas, botas, overol, gafas, tapa bocas, guantes	Cada que el informe del manejo ambiental lo requiera
3	Mecánico	Se instalaran mallas anti pájaros, trampas para ratones, bolsas llenas de agua las cuales se colgaran en la pesebrera,	Trampas para ratones, agua, bolsas transparente de kg, malla, grapas, martillo,	Cada que el informe del manejo ambiental lo requiera
Responsable: este protocolo será responsabilidad del mayordomo y el casero.				
Observaciones: existe la posibilidad de usar controles biológicos como el uso de gatos y serpiente cazadora (boa constrictor).				

Manejo de estiércol y residuos sólidos

En la finca “La Ponderosa” se optó por la opción de elaborar compostaje con el estiércol y los residuos sólidos orgánicos, generados en la explotación, los cuales posteriormente se utilizaran para abonar frutales, jardín y cultivo de caña. El compostaje es el proceso biológico aeróbico, mediante el cual los microorganismos actúan sobre la materia rápidamente biodegradable (restos de cosecha, excrementos

de animales y residuos urbanos), permitiendo obtener un abono excelente para la agricultura. El compost es un nutriente para el suelo que mejora la estructura y ayuda a reducir la erosión y ayuda a la absorción de agua y nutrientes por parte de las plantas. (Ramírez Paniagua, Chaverra Gómez, & Betancur Mesa, 2008).

Para la implementación de esta técnica se construyó al lado del cultivo de caña, una caseta con guadua y zinc donde se depositan todos los residuos orgánicos de la explotación para iniciar el proceso del compostaje; con la ayuda de FAGA se creó un protocolo de manejo del área de compostaje. (Véase el Cuadro 18).

Cuadro 18. Protocolo para el manejo del área de compostaje

Objetivo: incentivar el uso e implementación del compostaje como medio de utilización de la materia orgánica originada de heces y residuos agrícolas dentro de la explotación.		
Paso	Actividad	Materiales o elementos a utilizar
1	Construir una caseta y demarcar un área de terreno adecuada a la cantidad de material que se desee compostar; esto se llevara a cabo en el cultivo de caña	<ul style="list-style-type: none"> • lienza • postes de madera • guadua • machete • martillo • clavos • palma • pala
2	Se pica el material agrícola (residuos del cultivo de plátano y material orgánico de la casa)	<ul style="list-style-type: none"> • machete • lima • material agrícola
3	El material picado se mezcla con cal agrícola para enriquecer el suelo con estos elementos esenciales	<ul style="list-style-type: none"> • cal agrícola • material orgánico • pala
4	Encima del material agrícola se agrega las heces de la pesebrera y tierra.	<ul style="list-style-type: none"> • pala • coche • tierra
5	Después de cuatro semanas se voltea el material y se humedece con agua sin llegar a excesos de humedad	<ul style="list-style-type: none"> • agua • pala
6	Pasado 90 días el compostaje puede ser usado como abono orgánico en los frutales, jardín y cultivo de	<ul style="list-style-type: none"> • pala • coche

Protocolo de Lavado de Tanques de Agua Para el Consumo

El agua es un líquido vital para todos los seres vivos del planeta, tanto así que de toda el agua que existe en el planeta solamente el 3% de esa agua es agua dulce. De ese escaso 3% de agua dulce que existe en la tierra; el 80% está formando los polos y zonas heladas de la tierra, el 19% es agua subterránea, el 0.7% está formando parte de la atmósfera y finalmente un 0.3% del total de agua dulce en la tierra se encuentra disponible en ríos y lagos. (Ocampo, 2014).

La administración de la finca “La Ponderosa”, consciente de la importancia de este precioso líquido decidió implementar un protocolo para el almacenamiento del agua y lavado de los tanques y albercas del agua tanto para consumo humano como para los animales (Véase el Cuadro 20).

El agua para consumo humano viene de un pozo profundo (agua subterránea), la cual es llevada a un tanque elevado por medio de una electrobomba, posteriormente pasa por un filtro de arena para garantizar la potabilidad del líquido; los tanques son lavados cada mes para garantizar la calidad del agua.

Para los animales existen represas y albercas las cuales garantizan una calidad y cantidad de agua adecuadas para los bovinos; a las represas se les hace limpieza de las malezas periódicamente, de acuerdo al grado de infestación y; para garantizar la calidad del agua en las albercas se introduce un tarro de cuatro litros al cual se le adicionan 2 kg de cal y se le hacen unos agujeros este se introduce en la alberca evitando las algas, las cuales deterioran la calidad del agua, pues toque Se realiza una aplicación de cal con el objetivo de aumentar la alcalinidad total del agua hasta valores próximos a 30 mg de carbonato de Calcio/litro. Para lograrlo, deberá aplicarse una

cantidad de alrededor de 100 a 500 g de cal agrícola por m² de estanque (1 a 5 ton/hectárea). La cal, eleva la alcalinidad del agua, mejorando la oferta de gas carbónico para que el fitoplancton realice la fotosíntesis. También ayuda a aumentar la transparencia del agua que habrá quedado turbia debido a la suspensión de arcilla desde los fondos durante la remoción mecánica de la vegetación. (Kubitza, 2011)

Cuadro 20. Protocolo de lavado de tanques de agua para el consumo

Objetivo: inspeccionar los tanques de almacenamiento de agua, para garantizar un suministro del líquido de calidad para el consumo humano.		
Paso	Actividad	Implementos y materiales utilizados
1	Revisión de tanques elevados, electrobomba y albercas, buscando fisuras y roturas las cuales serán reparadas oportunamente.	<ul style="list-style-type: none"> • llenar planilla de reporte. • cemento • acronal • sintisolda • tapabocas • guantes • palustre • cinta aislante. • navaja
2	Alistar materiales e insumos para el lavado de los tanques.	<ul style="list-style-type: none"> • botas, guantes y casco • cepillos • escobas • baldes • rodillos • hidrolavadora
3	Vaciar el agua que hay en el tanque hasta que queden 20 o 30 centímetros de agua; luego remover el material de sedimentación que se encuentra en el fondo del tanque y proceder a lavar el tanque con detergente y abundante agua, luego desinfectar con hipoclorito de calcio al 70% (dejar actuar durante 10 minutos).	<ul style="list-style-type: none"> • botas, guantes, tapabocas y casco • cepillos y escoba • detergente • hipoclorito de calcio al 70%
4	Enjuagar el tanque con una manguera a presión, desechar esta agua por el desagüe.	<ul style="list-style-type: none"> • agua • manguera • cepillo
5	Cerrar el desagüe y abrir la llave de entrada de agua, llenar hasta la altura de 50 centímetros de agua, luego cerrar la llave de entrada y abrir la llave de desagüe y abrir la válvula que da acceso a la red de distribución, para permitir una mejor limpieza de la tubería.	<ul style="list-style-type: none"> • agua
6	Cerrar la llave de desagüe y abrir la llave de entrada de agua. Iniciar el llenado del tanque, cerrar la tapa del tanque y llenar registró de lavado de tanques.	<ul style="list-style-type: none"> • planilla de registro de lavado de tanques • lapicero negro
Frecuencia: el lavado de los tanques de almacenamiento de agua para el consumo humano se hará cada mes.		
Responsables: la aplicación de este protocolo estará a cargo del mayordomo y el casero		

Cuadro 24. Planilla para control de temperatura de productos biológicos

OBJETIVO: RASTRAER LA TEMPERATURA IDONEA DE LOS PRODUCTOS BIOLÓGICOS UTILIZADOS EN LA FINCA LA PONDEROSA.

HACIENDA LA PONDEROSA					
PLANILLA PARA CONTROL DE TEMPERATURA DE PRODUCTOS BIOLÓGICOS.					
MES				AÑO	
DIA	HORA	TEMPERATURA			RESPONSABLE
		ACTUAL	MÁXIMA	MÍNIMA	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					

Creación de hoja de vida para cada animal

Se elaboró una tarjeta (Véase el Cuadro 25) para cada animal de la finca, en esta tarjeta está registrada toda la información productiva y reproductiva de los animales, lo anterior permite realizar una trazabilidad de cada animal, además de establecer indicadores de gestión reales y medibles; estos indicadores son

Evaluación de las Estrategias Implementadas

Cuadro 26. Evaluación de las estrategias implementadas en la finca “La Ponderosa”

EVALUACIÓN DE LAS ESTRATEGIAS IMPLEMENTADAS EN LA FINCA LA PONDEROSA			
CRITERIOS FUNDAMENTALES	CUMPLE	% DIAGNOSTICO INICIAL	% DIAGNOSTICO FINAL
• Existe una certificación oficial actualizada que acredite el hato como libre de brucelosis	NO	0%	80%
• Existe una certificación oficial actualizada que acredite el hato como libre de tuberculosis.	NO	0%	0%
• Se encuentra vigente la vacunación contra enfermedades de control oficial	SI	100%	100%
• Delimitación del predio	SI	100%	100%
• Existe registro para el ingreso y salida de animales, personas y vehículos al predio	SI	0%	100%
• Manejo de animales enfermos	SI	0%	100%
• Instrucciones de manejo sanitario sobre enfermedades de control oficial	SI	0%	100%
• Identificación de los animales	SI	100%	100%
• Plan sanitario	SI	0%	100%
• Registro ICA	SI	100%	100%
• Clasificación de medicamentos veterinarios	SI	100%	100%
• Almacenamiento y transporte de productos biológicos	SI	0%	100%
• Utilización de suplementos en la alimentación animal	SI	100%	100%
• Vigencia de insumos agropecuarios	SI	100%	100%
• Manejo de medicamentos de control especial	SI	0%	100%
• Existe una persona responsable y designada para el manejo y aplicación de los medicamentos veterinarios	SI	0%	100%
• Prescripción veterinaria de los medicamentos veterinarios	SI	0%	100%

• Respeto del tiempo de retiro de medicamentos veterinarios	SI	0%	100%
• Respeto del periodo de carencia para plaguicidas de uso agrícola	SI	0%	100%
• Existen registros de aplicación de medicamentos veterinarios	SI	0%	100%
• Manejo de la calidad de agua	SI	0%	100%
• Fotocopias de las guías sanitarias de movilización	SI	0%	100%
• Disponibilidad de agua y alimento	SI	100%	100%
• Área de cuarentena	SI	0%	100%
• Asistencia técnica	SI	100%	100%
• Almacenamiento de medicamentos y equipos veterinarios	SI	100%	100%
• Almacenamiento de alimentos para animales	SI	100%	100%
• Inventario de medicamentos veterinarios	SI	100%	100%
• Inventario de alimentos para animales	SI	0%	100%
• Almacenamiento y transporte de medicamentos biológicos	SI	100%	100%
• Registro de uso de plaguicidas de uso agrícola	SI	0%	100%
• Manejo de residuos peligrosos	SI	0%	100%
• Mantenimientos y protección de la fuente de aguas	SI	100%	100%
• Almacenamiento de agua	SI	100%	100%
• Localización del predio	SI	100%	100%
• Condición y limpieza de las instalaciones	SI	100%	100%
• Identificación de áreas	SI	0%	100%
• Clasificación y manejo de basuras	SI	0%	100%
• Control de plagas y roedores	SI	0%	100%
• Se mantiene archivo de todos los registros	SI	0%	100%
• Hoja de vida para cada animal	SI	0%	100%
• Condiciones adecuadas para el manejo animal	SI	100%	100%
• Instalaciones para el manejo de los animales	SI	100%	100%
• Existe un programa de capacitación soportado por los certificados de asistencia	NO	0%	40%

• Certificado médico vigente del personal	NO	0%	0%
• Desinfección de vehículos para su ingreso al predio.	SI	0%	100%
• Manejo y disposición de estiércol	SI	0%	100%
• Fotocopia de la tarjeta profesional del médico veterinario o zootecnista	SI	0%	100%
• El personal viste con ropa de trabajo adecuada	SI	0%	100%
• Los trabajadores cuentan con seguridad social	SI	100%	100%

Los resultados obtenidos de la evaluación de las estrategias implementadas en la finca “La Ponderosa” son los siguientes:

- *Criterios Fundamentales:* Inicialmente la finca la ponderosa incumplía 12 criterios fundamentales (ver tabla 2); los cuales se redujeron al final del trabajo a solo dos criterios fundamentales (ver tabla 3), los dos criterios fundamentales que faltan por cumplir son; por un lado la certificación como hato libre de brucelosis y la certificación como hato libre de tuberculosis. La obtención del certificado como hato libre de brucelosis se encuentra completada en un 80%, este proceso se inició en el año 2012, hasta el momento se han realizado 6 sangrados y se han descartado 89 vientres que salieron positivos a la enfermedad este proceso ha requerido realizar una inversión de \$76.734.600. El próximo sangrado está programado para ser realizado en el mes de octubre de 2015, se espera para esta fecha cumplir en un 100% con este requerimiento; es de anotar que gracias al trabajo que se inició en el año 2012 se han reducido altamente los abortos en la explotación.

En cuanto a la certificación como hato libre de tuberculosis; la finca no ha iniciado este proceso, dado que la alta inversión que requieren estos procesos de certificación

son una fuerte barrera para adelantar estos procesos a la vez; es decir la gerencia determino hacer el esfuerzo económico en la obtención de la certificación como hato libre de brucelosis, cuando se cumpla este objetivo se procederá a trabajar en la certificación como hato libre de tuberculosis bovina.

- *Criterios Mayores:* en cuanto a los criterios mayores, al momento del diagnóstico inicial la finca incumplía nueve criterios, al final del trabajo la finca cumple con siete de los nueve criterios que incumplía inicialmente. Los criterios que faltan por implementar; son: por un lado realizar un examen médico general cada año a cada empleado de la finca con el fin de realizar un monitoreo al estado de salud de los empleados y finalmente implementar un programa de capacitación serio y documentado que contribuya a la formación profesional y humana de los miembros de la organización;, para el próximo año 2016 se incluirá en el presupuesto una partida para capacitación de los empleados y se iniciará la implementación de exámenes médicos a los empleados al inicio de año con el fin de mejorar la calidad de vida de los empleados de la finca.

- *Criterios Menores:* mirando la tabla 3 se puede apreciar que la empresa cumple en un 100% con los criterios menores. Es de anotar que estos criterios menores son relativamente fáciles de cumplir, no existía mucha exigencia económica e intelectual para implementarlos.

Conclusiones

- Se logró preparar la ganadería de acuerdo a los requerimientos exigidos por la ley, la organización está a la espera de la visita de un auditor del ICA quien determinara si la finca cumple con todas las normas para obtener la certificación en BPG.
- Con la implementación de las BPG, se logró mejorar en todos los procesos productivos de la explotación; hoy la empresa cuenta con un personal consiente de la importancia del papel que desempeña en el hato; por su parte la gerencia se convenció de la importancia económica que genera tener un personal comprometido al 100%.
- La implementación de las BPG trae beneficios económicos en el corto, mediano y largo plazo, garantizar la trazabilidad de los animales y certificar las buenas prácticas en el uso de medicamentos veterinarios y el uso racional de los recursos naturales generan un valor agregado que permite mejorar la competitividad de la empresa en el sector agropecuario.
- Se crearon programas de sanidad preventiva y curativa, lo que contribuye al mejoramiento de la calidad de la carne, esto genera una ventaja competitiva que permite obtener mejores mercados que generen un mayor margen de rentabilidad.
- Se logró implementar protocolos para el manejo de los animales, esto permitió recolectar información la cual se podrá analizar periodo a periodo para generar

estrategias que permitan tener mayor certidumbre de lo que está sucediendo en la parte productiva y reproductiva del hato.

Recomendaciones

- Se recomienda estructurar un plan anual de capacitación al personal, inicialmente con el tema de primeros auxilios, posteriormente con el tema de seguridad en el trabajo y temas específicos a la actividad productiva de la empresa.
- Se recomienda realizar visitas a explotaciones que estén certificadas en buenas prácticas ganaderas con el fin de emular dichas prácticas y mejorar las actividades al interior de la explotación.
- Es importante que la gerencia estime la posibilidad de adquirir un software ganadero que le permita sistematizar la información de la ganadería, lo cual permitirá obtener un mejor análisis de la información y por ende mejorar los resultados económicos de la empresa ganadera.

Referencias

Barrios Ramírez Jesús María & Muriel Ruiz, Sandra Bibiana, (2014). *Las carnes consumo y exportaciones*. Recuperado de: <http://www.revistalabarra.com.co/ediciones/ediciones-2014/edicion-66/alimentos-y-bebidas-22/las-carnes-su-consumo-e-importaciones.htm>

Contexto Ganadero. Editorial. (2015). *El 2015 ganadero*. Recuperado de: <http://www.contextoganadero.com/editorial/el-2015-ganadero>

CONtexto ganadero. (2015). *Consumo de carne de res bajó 2,2 % durante 2014 en Colombia*. Recuperado de: <http://www.contextoganadero.com/economia/consumo-de-carne-de-res-bajo-22-durante-2014-en-colombia>

Dane. (2012). *La Estructura de la Producción de Carne Bovina en Colombia*. Recuperado de: https://www.dane.gov.co/files/investigaciones/agropecuario/sipsa/insumos_factores_de_produccion_octubre_2012.pdf

Fedegan. (2013). *Buenas prácticas ganaderas*. Recuperado de: www.fedegan.org.co/programas/buenas-practicas-ganaderas

Fedegán. (2012). *Logros, legados y derroteros. Balance de gestión 2011-2012*. Recuperado de: www.fedegan.org.co/

Fedegan. (2013). *Programas de control de fiebre aftosa*. Recuperado de: www.fedegan.org.co/programas/fiebre-aftosa

Fedegan. (2013). *Normatividad cadena cárnica*. Recuperado de: www.fedegan.org.co/normatividad/cadena-carnica

ICA. (2013). *La inspección oficial en BPG*. Recuperado de: <http://www.ica.gov.co/Noticias/Pecuaria/2013/La-certificacion-oficial-en-BPG,-una-importante-co.aspx>

LaRepública. (2012). *Al sector ganadero le va a ir muy mal con el TLC*. Recuperado de: http://www.larepublica.co/economia/%E2%80%9Cal-sector-ganadero-le-va-ir-muy-mal-con-los-tlc%E2%80%9D-se%C3%B1al%C3%B3-jos%C3%A9-f%C3%A9lix-lafaurie_9507

Latin American Quality Institute. (s.f.). *¿Hacia dónde van las empresas? Direccionamiento estratégico en la empresa*. Recuperado de: http://www.laqualityinstitute.org/articulos/laqi_art_15.pdf

Kubitza, Fernando (2011: *Panorama Acuícola. Control de plantas acuáticas en estanques de cultivo*. Recuperado de: http://www.minagri.gob.ar/site/pesca/acuicultura/06_Publicaciones/_archivos/140107_Control%20de%20plantas%20acu%C3%A1ticas%20en%20estanques%20de%20cultivo.pdf

Madr. (2009). *Agenda Prospectiva de Investigación y Desarrollo Tecnológico Para la Cadena Cárnica Bovina en Colombia*. Recuperado de: http://sioc.minagricultura.gov.co/templates/sioc_cadenas/docs/1189.pdf

Mauricio, C. S. (2013). *Introducción a la economía Colombiana*. 3 Edición (tercera edición ed.). Bogotá: Alfaomega Colombiana S.A.

Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural. (2014). *Portal SIOC- Documentos*. Recuperado de: http://sioc.minagricultura.gov.co/templates/sioc_cadenas/docs/4731_7.pdf

Municipio de San pedro de Urabá.(2015). Planeación municipal. Generalidades del municipio. Cartilla informativa.

Ocampo, A. S. (2014). *El agua potable*. Recuperado de:<https://prezi.com/cnxv0sjij0h/el-agua-potable/>

Proexport Colombia. (2010). Recuperado de: www.botschaft-kolumbien.de/descargas_proexport/berlin_2011/espanol/inversion/agroindustria/perfil_carnico.pdf

Ramírez Paniagua, D. L., Chaverra Gómez, L. F., & Betancur Mesa, D. A. (2008). Las buenas prácticas ganaderas como instrumento de competitividad Recuperado de: www.botschaftkolumbien.de/descargas_proexport/berlin_2011/espanol/inversion/agroindustria/perfil_carnico.pdf

Universidad Industrial de Santander. (2008). *Guía de manejo de plagas y Roedores*. Recuperado de:https://www.uis.edu.co/intranet/calidad/documentos/bienestar_estudiantil/guias/GBE.40.pdf

Sectorial. (2015). *Presentación del sector ganadero*. Recuperado de: https://www.sectorial.co/index.php?option=com_k2&view=item&id=108:ganadero&Itemid=253

Superintendencia de Industria y Comercio. (2009). *Estudio Sectorial Carne Bovina: Diagnóstico de Libre Competencia*. Recuperado de: <http://www.sic.gov.co/drupal/sites/default/files/files/CARNE%20BOVINA.pdf>

Toro Galvis, C. A., Bedoya Henao, G. I., Rodríguez, H., & Palacio, L. G. (2012). Manual para la certificación en buenas prácticas ganaderas en producción de leche (Primera edición ed.). Medellín, Colombia: Fondo Editorial Biogénesis. Universidad De Antioquia.

Uribe, Zuluaga, Valencia, Murgueitio, & Ochoa. (2011). Buenas prácticas ganaderas. Manual 3, proyecto ganadería colombiana sostenible. Gef, Banco Mundial, Fedegan, Cipav, Fondo Acción, Tnc. (F. U. T., Ed.). Bogotá, Colombia.

Vargas Terán, M. (2004). Buenas Prácticas Ganaderas. Recuperado de: <http://impactobuenaspracticaganaderas.wikispaces.com/Definici%C3%B3n+BPG>

Wikipaces. (2015). Definición BPG. Recuperado de: <http://impactobuenaspracticaganaderas.wikispaces.com/Definici%C3%B3n+BPG>

Apéndices

Apéndice A. Resolución no. 889 de 10 abril de 2003

RESOLUCIÓN No. 889 DE 10 abril de 2003

Por la cual se establecen requisitos sanitarios para las fincas que produzcan bovinos, ovinos, caprinos y bufalinos para sacrificio con destino a la exportación
EL GERENTE GENERAL DEL INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO ICA En uso de sus facultades legales y en especial las que le confieren los Decretos 1840 de 1.994, 1454 de 2.001, y

C O N S I D E R A N D O

Que el decreto 1840 autoriza al Instituto Colombiano Agropecuario ICA, para expedir y aplicar normas y procedimientos para el control sanitario, transporte, tránsito, producción, almacenamiento y exportación de los animales y sus productos. Que Colombia requiere asegurar que la situación sanitaria e inocuidad de las mercancías pecuarias que se exporten obedezcan a estándares sanitarios internacionales que requieran los países importadores. RESUELVE:

ARTÍCULO 1.- Establecer requisitos sanitarios para las fincas que produzcan bovinos ovinos, caprinos y bufalinos para sacrificio con destino a la exportación.

ARTICULO 2.- Todos los predios o fincas que produzcan bovinos, ovinos, caprinos y bufalinos para sacrificio con destino a la exportación deberán estar registrados en el Instituto Colombiano Agropecuario ICA, para lo cual deberán cumplir con los siguientes requisitos:

a) Para el registro de la finca o predio, el interesado debe presentar la solicitud acompañada de la siguiente información:

- Nombre de la finca o el predio
- Ubicación geográfica (Departamento. municipio, vereda)

- Nombre y apellidos del propietario, cédula de ciudadanía o nit, dirección y teléfono
- Especie

b) Los predios o fincas deben:

I. Contar con instalaciones que permitan un manejo adecuado y seguro de los animales y los operarios

II. Poseer un adecuado drenaje de líquidos y de desinfección de material orgánico y desechos orgánicos.

III. Disponer de fuentes de agua suficiente y con condiciones higiénicas adecuadas para el consumo animal y la limpieza de las instalaciones

IV. Contar con un lugar adecuado para el aislamiento de los animales enfermos

V. Contar con lugares adecuados para el almacenamiento seguro de alimentos, medicamentos, desinfectantes, fertilizantes y pesticidas que minimicen riesgos de contaminación cruzada

VI. Tener equipos que aseguren un manejo y control sanitario adecuado

VII. No utilizar proteínas de origen mamífero para la alimentación de rumiantes

VIII. Disponer de controles y registros de ingreso y egreso de personas, vehículos y animales

IX. Disponer de registros de: uso de medicamentos veterinarios, insumos agrícolas, alimentos para animales y parámetros productivos y sanitarios

X. Llevar a cabo un programa del uso adecuado de medicamentos veterinarios y plaguicidas pecuarios.

XI. Participar en el programa oficial de control de residuos de medicamentos veterinarios. XII. Utilizar insumos agropecuarios (medicamentos, biológicos, reactivos para diagnóstico, alimentos, fertilizantes, plaguicidas, etc.) con registro ICA

XIII. Contar con programas de vacunación de Fiebre Aftosa, Brucelosis y Rabia de acuerdo a lo establecido por el ICA. Para otras enfermedades el médico veterinario o médico veterinario zootecnista asistente técnico del predio elaborará el plan de vacunación adecuado

XIV. Tener ausencia de enfermedades transmisibles de declaración obligatoria durante los últimos 120 días.

XV. Tener el Certificado de Finca libre de Tuberculosis expedido por el ICA, conforme a la normatividad vigente

XVI. Tener el Certificado de Finca libre de Brucelosis expedido por el ICA, conforme a la normatividad vigente

XVII. Contar con un programa de control de roedores e insectos.

XVIII. Tener un sistema de identificación individual de los animales.

c) Contar con un contrato de asistencia técnica con un Médico Veterinario o Médico Veterinario y Zootecnista con tarjeta profesional y autorizada por el ICA, quien será responsable de todos los procedimientos sanitarios para garantizar la sanidad de los animales y la inocuidad del producto final.

PARAGRAFO.- Los predios o fincas registradas tendrán un código nacional asignado por el ICA con el cual se identificarán todos los animales que se produzcan con fines de exportación.

ARTICULO 3.- Para el ingreso de animales de otros establecimientos (fincas, subastas, ferias, etc.) a las fincas registradas para exportación, los animales deben cumplir con todos los requisitos sanitarios exigidos por el ICA y registrar el ingreso con la Guía Sanitaria de Movilización Interna en la oficina local del ICA donde se encuentre registrado el predio.

ARTÍCULO 4.- Todos los animales con destino a sacrificio con fines de exportación, deben haber permanecido mínimo 120 días en el predio registrado.

ARTÍCULO 5.- Los procedimientos empleados en el manejo de la explotación pecuaria, el diseño de las instalaciones y el transporte de los animales deben estar orientados a garantizar el bienestar de los mismos y a evitar su maltrato o sufrimiento innecesario

ARTICULO 6.- Previo al embarque los animales deberán ser inspeccionados en la finca de origen por el Médico Veterinario del ICA o el Médico Veterinario o Médico

Veterinario y Zootecnista con tarjeta profesional autorizado por el ICA, quien comprobará la condición de salud de los animales, identificación y el cumplimiento de la presente resolución. El medio de transporte será precintado.

ARTICULO 7.- El transporte de los animales desde el predio registrado a la planta de sacrificio se realizará con Guía o Licencia Sanitaria de Movilización Interna directamente sin escalas, en camiones desinfectados, con cama nueva y bajo supervisión del Médico Veterinario oficial o el Médico Veterinario o Médico Veterinario y Zootecnista con tarjeta profesional autorizado por el ICA, cumpliendo la reglamentación vigente para tal fin

ARTICULO 8.- Todos los productos, que se vayan a exportar deben ser inspeccionados por el Médico Veterinario del ICA en el puerto, aeropuerto y puesto fronterizo de salida, quien expedirá el respectivo Certificado de Inspección Sanitaria solo si las condiciones del producto lo hacen apto para su exportación.

ARTICULO 9.- Las fincas o predios a que se refiere la presente actuación tendrán un plazo de dos años para cumplir los requisitos señalados en los numerales V, VIII, IX, X, XI, XV, XVI y XVII del literal b) del artículo 2 de la presente resolución.

ARTÍCULO 10.- El registro del predio se hará efectivo mediante Resolución del ICA y tendrá una vigencia de dos años, vencido este periodo el propietario deberá realizar nuevamente todos los trámites de inscripción.

ARTICULO 11.- El ICA llevará a cabo supervisiones periódicas a las fincas o predios registrados a efectos de comprobar que siguen cumpliendo con lo establecido en esta Resolución; de comprobarse lo contrario, el registro será revocado y el Médico Veterinario o Médico Veterinario y Zootecnista autorizado por el ICA podrá ser sancionado.

ARTICULO 12.- La presente Resolución rige a partir de la fecha de su publicación, deroga la resolución No. 537 de marzo 3 de 2002 y todas las disposiciones que le sean contrarias. COMUNIQUESE, PUBLIQUESE Y CUMPLASE.
(Fuente:<http://www.ica.gov.co/getattachment/fa7e32d3-eaef-4867-a435-450b58867828/889.aspx>)

Apéndice B. Decreto no. 616 de 28 de Febrero 2006

DECRETO 616 DE 2006

(Febrero 28)

Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercialice, expendi, importe o exporte en el país.

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA,

en ejercicio de sus atribuciones constitucionales y legales, en especial de las conferidas en el numeral 11 del artículo 189 de la Constitución Política y en las Leyes 09 de 1979, 170 de 1994, y

CONSIDERANDO:

Que el artículo 78 de la Constitución Política de Colombia dispone: "[...] 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 aprueba el Acuerdo de la Organización Mundial del Comercio, el cual contiene, entre otros, el "Acuerdo Obstáculos Técnicos al Comercio", que reconoce la importancia de que los países miembros adopten medidas necesarias para la protección de los intereses esenciales en materia de seguridad de todos los productos, comprendidos los industriales y agropecuarios, dentro de las cuales se encuentran los reglamentos técnicos;

Que de conformidad con lo establecido en el artículo 26 de la Decisión Andina 376 de 1995, los reglamentos técnicos se establecen para garantizar, entre otros, los

siguientes objetivos legítimos: Los imperativos de la seguridad nacional; la protección de la salud o seguridad humana, de la vida o la salud animal o vegetal o del medio ambiente y la prevención de prácticas que puedan inducir a error a los consumidores;

Que de acuerdo con lo señalado en el Decreto 3466 de 1982, los productores de bienes y servicios sujetos al cumplimiento de norma técnica oficial obligatoria o reglamento técnico, serán responsables porque las condiciones de calidad e idoneidad de los bienes y servicios que ofrezcan, correspondan a las previstas en la norma o reglamento;

Que el artículo 7º del Decreto 2269 de 1993 señala, entre otros, que los productos o servicios sometidos al cumplimiento de una norma técnica colombiana obligatoria o un reglamento técnico, deben cumplir con estos independientemente que se produzcan en Colombia o se importen;

Que las directrices para la elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos en los Países Miembros de la Comunidad Andina y a nivel comunitario se encuentran contenidas en la Decisión 562 de la Comunidad Andina y el procedimiento administrativo para la elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos, medidas sanitarias y fitosanitarias en el ámbito agroalimentario, en el Decreto 4003 de 2004, todo lo cual fue tenido en cuenta en la elaboración del reglamento técnico que se establece con el presente decreto;

Que según lo establecido en las normas sanitarias de alimentos en especial, el Decreto 3075 de 1997, dentro de los alimentos considerados de mayor riesgo en salud pública, se encuentran la leche y sus derivados lácteos y por lo tanto, estos deben cumplir con los requisitos que se establezcan para garantizar la protección de la salud de los consumidores;

Que el reglamento técnico que se establece con el presente decreto fue notificado a la Organización Mundial del Comercio mediante el documento identificado con las firmas G/TBT/N/COL/67 y G/SPS/N/COL/101 el 25 y 26 de julio de 2005, notificación que fue prorrogada hasta el 21 de noviembre de 2005 por solicitud de los Estados Unidos de América y sobre el cual no se presentó ninguna observación por parte de la OMC y el G3;

Que consecuentemente con lo anterior, es necesario definir los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercialice, expendia, importe o exporte en el país;

Que en mérito de lo expuesto,

DECRETA:

TITULO I

OBJETO Y CAMPO DE APLICACION

Artículo 1°. *Objeto.* El presente decreto tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos y caprinos destinada para el consumo humano, con el fin de proteger la vida, la salud y la seguridad humana y prevenir las prácticas que puedan inducir a error, confusión o engaño a los consumidores.

Artículo 2°. *Campo de aplicación.* Las disposiciones contenidas en el reglamento técnico que se establece mediante el presente decreto se aplican a:

1. La leche, obtenida de animales de la especie bovina, bufalina y caprina destinada a la producción de la misma para consumo humano.
2. Todos los establecimientos donde se obtenga, procese, envase, transporte, comercialice y expendan leche destinada para consumo humano en el territorio nacional.
3. Las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre obtención, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de leche.

TITULO II

CONTENIDO TECNICO

CAPITULO I

Definiciones

Artículo 3°. *Definiciones.* [Modificado por el art. 1, Decreto Nacional 2838 de 2006.](#) Para efectos del reglamento técnico que se establece a través de la presente disposición, se adoptan las siguientes definiciones:

Buenas prácticas en el uso de medicamentos veterinarios (BPMV): Se define como 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: Modos de empleo y prácticas recomendadas en la alimentación animal tendientes a asegurar la inocuidad de los alimentos de origen animal para consumo humano, minimizando los riesgos físicos, biológicos y químicos para la salud de los consumidores.

Calostro: Para los efectos del presente reglamento técnico, no se considera como leche apta para el consumo humano al producto obtenido de los animales lecheros dentro de los quince (15) días anteriores y los siete (7) posteriores al parto.

Cámara frigorífica: Entiéndase por cámara frigorífica el área destinada para el almacenamiento de leche higienizada envasada cuando esta lo requiera, a temperatura de 4°C +/- 2°C.

Establecimiento: Las plantas de enfriamiento o centrales de recolección de leche, plantas de procesamiento de leche, locales destinados al almacenamiento y comercialización de leche higienizada.

Hato: Sitio destinado principalmente a la explotación y ordeño de animales destinados a la producción lechera.

Homogenización: Es la reducción del tamaño de los glóbulos de grasa por efecto de la presión y temperatura para estabilizar la emulsión de la materia grasa.

Insumo pecuario: Todo producto natural, sintético o biológico o de origen biotecnológico, utilizado para promover la producción pecuaria, así como para el diagnóstico, prevención, control, erradicación y tratamiento de las enfermedades, plagas y otros agentes nocivos que afecten a las especies animales o a sus productos. Comprende también los cosméticos o productos destinados al embellecimiento de los animales y otros que utilizados en los animales y su hábitat restauren o modifiquen las funciones orgánicas, cuiden o protejan sus condiciones de vida. Se incluyen en esta definición alimentos y aditivos.

Leche: Es el producto de la secreción mamaria normal de animales bovinos, bufalinos y caprinos lecheros sanos, obtenida mediante uno o más ordeños completos, sin ningún tipo de adición, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración posterior.

Leche adulterada: La leche adulterada es aquella:

1. A la que se le han sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
2. Que haya sido adicionada con sustancias no autorizadas y,
3. Que por deficiencias en su inocuidad y calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

Leche alterada: Es aquella que ha sufrido deterioro en sus características microbiológicas, físico-químicas y organolépticas o en su valor nutritivo, por causa de agentes físico-químicos o biológicos, naturales o artificiales.

Leche concentrada: Producto líquido obtenido por eliminación parcial del agua de la leche por el calor o por cualquier otro procedimiento que permita obtener un producto que después de reconstituido presente la misma composición y características de la leche.

Leche contaminada: Es aquella que contiene agentes o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

Leche cruda: Leche que no ha sido sometida a ningún tipo de termización ni higienización.

Leche deslactosada: Producto en donde la lactosa ha sido desdoblada por un proceso tecnológico en glucosa y galactosa, como máximo, en un 85%.

Leche en polvo: Es el producto que se obtiene por la eliminación del agua de constitución de la leche higienizada.

Leche esterilizada: Es el producto obtenido al someter la leche cruda o termizada, envasada herméticamente a una adecuada relación de temperatura y tiempo 115°C a 125°C por 20 a 30 minutos, enfriada inmediatamente a temperatura ambiente. El envase debe ser un recipiente con barreras a la luz, al oxígeno y la humedad, de tal forma que garantice la esterilidad comercial sin alterar de ninguna manera ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. Se puede comercializar a temperatura ambiente.

Leche falsificada: Es aquella que:

1. Se designe o expendan con nombre o calificativo distinto al que le corresponde.
2. Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso.
3. No proceda de los verdaderos fabricantes declarados en el rotulado del empaque.
4. Que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como este sin serlo.

Leche higienizada: Es el producto obtenido al someter la leche cruda o la leche termizada a un proceso de pasteurización, ultra-alta-temperatura UAT (UHT), ultrapasteurización, esterilización para reducir la cantidad de microorganismos u otros tratamientos que garanticen productos inocuos microbiológicamente.

Leche para uso industrial: Leche destinada a un uso diferente al consumo humano.

Leche pasteurizada: Es el producto obtenido al someter la leche cruda, termizada o recombinada a una adecuada relación de temperatura y tiempo para destruir su flora patógena y la casi totalidad de flora banal, sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. Las condiciones mínimas de pasteurización son aquellas que tiene efectos bactericidas equivalentes al calentamiento de cada partícula a 72°C-76°C por 15 segundos (pasteurización de flujo continuo) o 61°C a 63°C por 30 minutos (pasteurización discontinua), seguido de enfriamiento inmediato hasta temperatura de refrigeración.

Leche recombinada: Es el producto que se obtiene de la mezcla de leche cruda con leche reconstituida en una proporción no mayor del 20% de esta última. Sometido posteriormente a higienización y enfriamiento inmediato a fin de que presente características fisicoquímicas, microbiológicas y organolépticas de la leche líquida higienizada.

Leche reconstituida: Es el producto uniforme que se obtiene mediante un proceso apropiado de incorporación de agua potable a la forma deshidratada o concentrada de la leche, con la finalidad de que presente características composicionales fisicoquímicas y organolépticas similares a la leche líquida.

Leche termizada: Producto obtenido al someter la leche cruda a un tratamiento térmico con el objeto de reducir el número de microorganismos presentes en la leche y permitir un almacenamiento más prolongado antes de someterla a elaboración ulterior. Las condiciones del tratamiento térmico son de mínimo 62°C durante 15 a 20 segundos, seguido de enfriamiento inmediato hasta temperatura de refrigeración.

La leche termizada debe reaccionar positivamente a la prueba de fosfatasa alcalina, siendo prohibida su comercialización para consumo humano directo.

Leche ultrapasteurizada: Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada en una combinación de temperatura entre 135°C a 150°C durante un tiempo de 2 a 4 segundos, seguido inmediatamente de enfriamiento hasta la temperatura de refrigeración y envasado en condiciones de alta higiene, en recipientes previamente higienizados y cerrados herméticamente, de tal manera que se asegure la inocuidad microbiológica del producto sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual deberá ser comercializada bajo condiciones de refrigeración.

Leche ultra-alta-temperatura UAT (UHT) leche larga vida: Es el producto obtenido mediante proceso térmico en flujo continuo, aplicado a la leche cruda o termizada a una temperatura entre 135°C a 150°C y tiempos entre 2 y 4 segundos, de tal forma que se compruebe la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido inmediatamente de enfriamiento a temperatura ambiente y envasado aséptico en recipientes estériles con barreras a la luz y al oxígeno, cerrados herméticamente para su posterior almacenamiento, con el fin de que se asegure la esterilidad comercial

sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual puede ser comercializada a temperatura ambiente.

Permeado de la leche: Es el producto que se obtiene de la extracción de la proteína y la grasa de la leche mediante ultra filtración de leche.

Planta de enfriamiento o centro de acopio de leche: Establecimiento destinado a la recolección de la leche procedente de los hatos, con el fin de someterla a proceso de enfriamiento y posterior transporte a las plantas para procesamiento de leche.

Planta para higienización: Es el establecimiento industrial destinado al enfriamiento, higienización y envasado de la leche con destino al consumo humano.

Planta para procesamiento de leche: Es el establecimientos en el cual se modifica o transforma la leche para hacerla apta para consumo humano, que incluye las plantas para higienización, para pulverización u obtención de leche como materia prima para elaboración de derivados lácteos.

Planta para pulverización: Es el establecimiento destinado a la concentración y deshidratación de la leche previamente higienizada con destino al consumo humano.

Producto inocuo: Aquel que no presenta riesgo físico, químico o biológico y que es apto para consumo humano.

Retentado de la leche: Es el producto que se obtiene de la concentración de la proteína de la leche mediante ultra filtración de leche.

CAPITULO II

Requisitos para la obtención de leche en la producción primaria

Artículo 4º. *Registro de los hatos.* Para efectos de la trazabilidad del hato y para el control oficial de enfermedades de declaración obligatoria, los hatos deben registrarse en la oficina local del ICA o quien este delegue.

Artículo 5º. *Requisitos que deben cumplir los hatos productores de leche.* El diseño, la ubicación y el mantenimiento de los sitios o áreas y locales de los hatos deben garantizar el mínimo riesgo de contaminación de la leche cruda tanto de origen intrínseco (animal) como de origen extrínseco (ambiental) y deberán cumplir con los siguientes requisitos:

a) De infraestructura. Los hatos productores de leche deberán cumplir como mínimo con la siguiente infraestructura:

1. Contar con sitios o áreas de ordeño dentro de los potreros para el ordeño manual y para el ordeño mecánico tener un establo fijo con piso en cemento o establo portátil,

localizados sobre un terreno de fácil drenaje, que permita realizar un ordeño en buenas condiciones sanitarias.

2. Disponer de agua abundante potable o de fácil potabilización que no deteriore o altere la leche.

3. Los establos fijos deben disponer, por lo menos, de las siguientes secciones:

3.1. Para el ordeño.

3.2. Para equipos de almacenamiento de leche.

3.3. Cuarto de máquinas, si se requiere.

3.4. Zona de espera de ganado.

3.5. Disponer de bodega techada y piso en cemento para el almacenamiento de insumos y utensilios.

4. Si se dispone de equipos de ordeño mecánico y almacenamiento de leche, estos deben contar con los procedimientos de limpieza, desinfección y mantenimiento debidamente establecidos y documentados.

5. En hatos con ordeño mecánico y almacenamiento de la leche, las instalaciones tendrán una adecuada y suficiente iluminación y ventilación que garantice la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.

6. En donde se cuente con establos fijos, el manejo del estiércol debe hacerse por técnicas adecuadas para evitar toda posible contaminación y garantizar los requisitos técnicos de prevención de insectos y roedores.

7. Debe contar con servicios sanitarios adecuados para el personal vinculado al ordeño, separados de la sala de ordeño con la disposición de aguas servidas y excretas deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos necesarios para garantizar la higiene y desinfección del personal.

8. Los utensilios y equipos empleados en los hatos para el manejo de la leche deben cumplir con los siguientes requisitos:

8.1. Los equipos y utensilios empleados en el manejo de leche deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.

8.2. Todas las superficies de contacto directo con la leche deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afectan la calidad sanitaria del producto.

8.3. Todas las superficies de contacto con la leche deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza e inspección.

8.4. Los ángulos internos de los equipos en contacto con la leche deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.

8.5. En los espacios interiores en contacto con la leche, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni roscas de acoplamiento u otras conexiones que generen riesgo de contaminación.

8.6. Las superficies de contacto directo con la leche no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.

8.7. Los equipos deben estar diseñados y contruidos de manera que se evite el contacto de la leche con el ambiente que lo rodea.

8.8. Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y contruidas de manera que faciliten su limpieza y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes de la leche.

8.9. Las tuberías empleadas para la conducción de la leche deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosas, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y las partes de goma, caucho o empaquetaduras deben ser de grado alimenticio y deberán remplazarse según lo indique el fabricante. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán mediante la recirculación de las sustancias previstas para este fin.

b) De Buenas Prácticas en el Uso de Medicamentos Veterinarios (BPMV) y Buenas Prácticas en la Alimentación Animal.

1. Los hatos con ganaderías identificadas con enfermedades zoonóticas a través de la leche, deben desarrollar un programa de saneamiento para acceder a la comercialización de la leche, de conformidad con la reglamentación que para tal efecto haya establecido el ICA.

2. Deben contar con un programa de prevención y control de mastitis.

3. Únicamente podrán emplearse los medicamentos y productos de uso veterinario registrados ante el ICA, según lo establecido en la Resolución 1056 de 1996 y en las demás disposiciones la modifiquen, adicionen o sustituyan.

4. En los forrajes y cultivos destinados a la alimentación de los animales, únicamente se deben emplear plaguicidas, fertilizantes y demás insumos agrícolas que cuenten con registro ICA, respetando en los casos a que haya lugar los respectivos períodos de carencia, de conformidad con lo dispuesto en las Resoluciones 150 y 3759 de 2003 y demás normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

5. La leche procedente de animales tratados con antibióticos y otros medicamentos veterinarios cuyos principios activos o metabolitos se eliminen por la leche, solo podrá darse para el consumo humano hasta tanto haya transcurrido el período de retiro especificado en el rótulo para el medicamento o insumo pecuario en cuestión.

6. Debe mantenerse un registro de los productos o medicamentos de uso veterinario utilizado con la dosis aplicada, fecha de administración e identificación de los animales tratados, tiempo de retiro y firma del personal responsable.

7. Deben adoptarse precauciones para garantizar que los animales lecheros no consuman ni tengan acceso al agua contaminada ni a otros contaminantes del medio que puedan originar enfermedades o contaminar la leche.

8. El agua, el forraje, los productos y subproductos de cosecha, los materiales de origen vegetal, mineral y los alimentos balanceados destinados a la alimentación de los animales lecheros no deben presentar riesgos de introducción directa o indirecta en la leche, de agentes químicos o microbiológicos peligrosos en cantidades tales que entrañen riesgos inaceptables para la salud de los consumidores. La utilización de materiales transgénicos en la alimentación o salud animal deberán contar con la expresa autorización del ICA, de conformidad con lo dispuesto en las normas que regulen la materia.

9. Para la alimentación de bovinos u otros rumiantes utilizados para la producción de leche, no se podrán emplear alimentos balanceados y suplementos que contengan harinas de carne, de sangre, de hueso vaporizadas y calcinadas, de carne y hueso y de despojos de mamíferos, por ser material de riesgo en la transmisión de la Encefalopatía Espongiforme Bovina, EEB, de conformidad con lo señalado en la Resolución número 00991 del 1º de junio de 2001 y en las demás disposiciones que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

Artículo 6º. *De la rutina de ordeño.* El ordeño debe llevarse a cabo en condiciones que garantice la sanidad de la ubre, permita obtener y conservar un producto con las características de calidad que incluyen:

1. Las operaciones de ordeño deben reducir la introducción de gérmenes patógenos provenientes de cualquier fuente y de residuos químicos procedentes de las operaciones de limpieza y desinfección.

2. Las zonas de espera donde se encuentran los animales inmediatamente antes del ordeño deben estar en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas. Estas zonas deben

estar limpias evitando acumulaciones de estiércol, lodo o cualquier otra materia no deseable y mantenerse de forma que se reduzca al mínimo el riesgo de la infección de los animales o la contaminación de la leche.

3. El establo y las zonas de ordeño e instalaciones comunicadas entre sí deben mantenerse libres de animales, tales como perros, gatos y aves de corral, entre otros.

4. Antes del ordeño los animales deben estar limpios y verificar que la primera leche que se extrae tenga una apariencia normal, de otra forma estas leches deben rechazarse.

5. El agua utilizada para limpiar la ubre, el equipo de ordeño, tanques de almacenamiento y otros utensilios debe ser de tal calidad que no contamine la leche.

6. Los procesos de limpieza y secado de la ubre deben ser adecuados evitando daños en los tejidos. En caso de emplearse selladores de pezón o desinfectantes para estos, debe evitarse la contaminación de la leche con tales productos.

7. El equipo y utensilios deben ser diseñados y calibrados, de tal forma que no dañen los pezones durante las operaciones de ordeño; deben limpiarse y desinfectarse después de cada operación de ordeño, deben limpiarse bien con una solución de detergente apropiada, enjuagarse con agua limpia para remover el detergente y luego desinfectarse y escurrirse. El enjuague del equipo o cisternas, baldes de almacenamiento después de la limpieza y desinfección debe remover todo residuo de detergente y desinfectante, salvo si las instrucciones del fabricante indican que este no es necesario.

8. Las cantinas de leche deben ser lavadas, desinfectadas e inspeccionadas antes de su uso y los empaques deben ser revisados y reemplazados periódicamente. Una vez depositada la leche en las cantinas, estas deben taparse y colocarse en un lugar fresco.

Artículo 7º. Saneamiento. Todos los hatos con ordeño mecánico deben implementar y desarrollar un plan de saneamiento para disminuir los riesgos de contaminación de la leche, el cual será responsabilidad del propietario o representante legal y deberá estar a disposición de la autoridad sanitaria competente e incluirá como mínimo los siguientes programas:

1. Programa de Limpieza y Desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

2. Programa de Desechos Sólidos y Líquidos. Deben contar con áreas y procedimientos adecuados de almacenamiento temporal y disposición final para los desechos sólidos (basuras) y líquidos, de tal forma que no represente riesgo de contaminación para la leche.

3. Programa de Control de Plagas. Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

Artículo 8º. *Salud e higiene del personal de ordeño.* El personal de ordeño debe estar en buen estado de salud, poseer un certificado médico que reconozca su aptitud para manipular alimentos, el cual tendrá vigencia por un año, deberá siempre antes de iniciar las operaciones de ordeño o manipulación de la leche lavarse y desinfectarse las manos y antebrazos, usar la ropa adecuada durante el ordeño, la cual debe estar limpia al inicio de cada período de ordeño.

Parágrafo 1º. No podrán realizar funciones de ordeño las personas con abrasiones o cortes expuestos en las manos o antebrazos y aquellas que conozcan o sean sospechosas de sufrir o ser portadoras de una enfermedad susceptible de transmitirse a través de la leche. Cualquier persona afectada debe reportar la enfermedad o los síntomas de la misma al superior.

Parágrafo 2º. Las autoridades de salud, el ICA o las Secretarías Departamentales y Municipales de Agricultura competente exigirán el certificado médico en coordinación con los representantes de los hatos.

Artículo 9º. *Programas de capacitación.* El personal relacionado con la producción y recolección de la leche, según corresponda, debe recibir capacitación continua y tener las habilidades apropiadas en los siguientes temas:

1. Salud y manejo animal.
2. Proceso de ordeño.
3. Prácticas higiénicas en la manipulación de la leche.
4. Higiene personal y hábitos higiénicos.
5. Responsabilidad del manipulador.

Parágrafo. La capacitación estará bajo la responsabilidad del propietario o representantes de los hatos y podrá ser efectuado por estos, por personas naturales o jurídicas contratadas o por las autoridades sanitarias.

CAPITULO III

Procedencia, enfriamiento y destino de la leche

Artículo 10. *Recolección y transporte de la leche cruda hacia las plantas de enfriamiento o plantas de procesamiento.* La recolección y transporte de la leche cruda debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. La leche debe refrigerarse a 4°C +/- 2°C inmediatamente después del ordeño o entregarse a las plantas de enfriamiento o procesamiento en el menor tiempo posible, garantizando la conservación e inocuidad. La leche debe transportarse al centro de acopio en cantinas o tanques diseñados para ese fin o preferiblemente en vehículos carrotanques isotérmicos de acero inoxidable. No se permite el uso de recipientes plásticos.
2. El acceso de personal y vehículos al lugar de recogida debe ser adecuado para garantizar la oportuna recolección, mínima manipulación y evitar la contaminación de la leche.
3. Previamente a la recolección de la leche, el personal que realiza la recolección en el ható individual debe hacer inspección organoléptica de la leche (olor, color y aspecto). El transportador de leche tomará muestras de leche cruda y las transportará refrigeradas, con el propósito de verificar su calidad en el laboratorio.
4. El personal encargado de recoger y transportar la leche no debe entrar en los establos u otros lugares donde se alojan los animales o a sitios donde hay estiércol; si la ropa o calzado se llegase a contaminar con estiércol u otras sustancias, estos deben cambiarse o limpiarse antes de continuar con su trabajo.
5. El personal encargado de recoger y transportar leche cruda se ceñirá a lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, en lo referente al transporte y personal manipulador de alimentos.

Artículo 11. *Control en las plantas para enfriamiento.* Las plantas para enfriamiento o centro de acopio practicarán a la leche cruda para verificar la aptitud para el procesamiento las siguientes pruebas:

1. Registro de temperatura.
2. Control de densidad.
3. Prueba de alcohol a toda recepción de leche por proveedor.
4. Control de adulterantes, neutralizantes y conservantes de la leche cruda por muestreo aleatorio.

5. Lactometría o crioscopia.
6. Recuento microbiano.
7. Prueba de detección de antibióticos.

Artículo 12. *Plantas de enfriamiento o centros de acopio de leche.* Las plantas de enfriamiento o centro de acopio deben cumplir con las condiciones establecidas en el Decreto 3075 de 1997 o las disposiciones que la modifiquen, adicionen o sustituyan. Inmediatamente después de llegar a la sala de recepción, la leche debe refrigerarse a una temperatura de 4°C +/- 2°C y transportarse a las plantas de procesamiento antes de 48 horas.

Parágrafo 1°. Las plantas de enfriamiento o centros de acopio y las plantas para el procesamiento deben contar con un laboratorio habilitado para el análisis físico-químico y microbiológico de la leche.

Parágrafo 2°. Las plantas de enfriamiento, las plantas para procesamiento y sus laboratorios, deben contar con un sistema de garantía de la calidad documentado para sus proveedores de leche, con el propósito de garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente reglamento; estos programas serán auditados por las entidades oficiales de vigilancia y control de acuerdo con su competencia, para lo cual se establecerá un plazo de un año, contado a partir de la expedición del presente decreto.

Artículo 13. *Destino de la leche.* La leche enfriada en plantas de enfriamiento o centrales de acopio solo podrá destinarse a las plantas de procesamiento de leche o procesos posteriores que aseguren la inocuidad de sus productos.

CAPITULO IV

Prohibiciones

Artículo 14. *Prohibiciones.* Teniendo en cuenta que la leche es considerada alimento de mayor riesgo en salud pública, queda prohibido:

1. La adición de lactosueros a la leche en todas las etapas de la cadena productiva.
2. [Modificado por el art. 2, Decreto Nacional 2838 de 2006, Modificado por el art. 2, Decreto Nacional 2964 de 2008, Modificado por el art. 2, Decreto Nacional 3411 de 2008.](#) La comercialización de leche cruda o leche cruda enfriada para consumo humano directo.
3. La rehidrogenización de la leche para consumo humano o directo.

4. La comercialización en el territorio nacional de productos destinados al consumo humano con la denominación "leche", cuando presenten modificaciones en su composición natural, tales como: Ingredientes, aditivos o cualquier otra sustancia no autorizada por la normatividad colombiana vigente para leches y sus tipos como por ejemplo, maltodextrina, sueros lácteos, aceite de girasol, de maíz, miel, bien sean fabricados nacionalmente o importados.

Parágrafo 1º. Los ingredientes aditivos o sustancias no autorizadas dentro de la normatividad vigente de que trata el numeral 4 del presente artículo, podrán utilizarse en la fabricación de derivados lácteos, siempre y cuando lo permita la normatividad específica sobre la materia.

Parágrafo 2º. Las prohibiciones de que trata el presente artículo se establecen sin perjuicio de lo dispuesto en la Resolución 11488 de 1984 del Ministerio de la Protección Social o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

Parágrafo 3º. El Ministerio de la Protección Social reglamentará en un plazo no superior a seis (6) meses, contados a partir de la fecha de publicación del presente decreto en el ***Diario Oficial***, los requisitos sanitarios que deben cumplir los lactosueros en polvo, como materia prima de alimentos para consumo humano, permitidos en la reglamentación sanitaria vigente.

CAPITULO V

Especificaciones técnicas de la leche

Artículo 15. *Clasificación de las leches.* La leche se clasifica de la siguiente forma:

1. De acuerdo con su contenido de grasa:
 - a) Entera;
 - b) Semidescremada;
 - c) Descremada.
2. De acuerdo con su proceso de fabricación:
 - a) Pasteurizada;
 - b) Ultrapasteurizada;
 - c) Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Leche Larga Vida;
 - d) Esterilizada;

e) En polvo;

f) Deslactosada.

Artículo 16. *Características de la leche cruda.* La leche cruda de animales bovinos debe cumplir con las siguientes características:

TABLA 1

Características de la leche cruda

Parámetro/Unidad	Leche cruda	
	Min.	Max.
Grasa % m/v mínimo	3.00	
Extracto seco total % m/m mínimo	11.30	
Extracto seco desengrasado % m/m mínimo	8.30	
Densidad 15/15°C g/ml	1.030	1.033
Indice Lactométrico	8.40	
Acidez expresado como ácido láctico %m/v	0.13	0.17
Indice °C	-0.530	-0.510
Crioscópico °H	-0.550	-0.530

Artículo 17. *condiciones de la leche cruda.* La leche cruda de los animales bovinos debe cumplir con las siguientes condiciones:

1. Debe presentar estabilidad proteica en presencia de alcohol 68% m/m ó 75% v/v.
2. Cuando es materia prima para leche UHT o ultra pasteurizada debe presentar estabilidad proteica en presencia de alcohol al 78%v/v
3. No debe presentar residuos de antibióticos en niveles superiores a los límites máximos permisibles determinados por la autoridad sanitaria competente de acuerdo con la metodología que se adopte a nivel nacional.

Parágrafo. La leche debe tener el aspecto, sabor, olor y color propios de la leche de cada una de las especies animales consideradas en el reglamento técnico que se establece a través del presente decreto.

Artículo 18. *Características fisicoquímicas de la leche.* La leche de los animales bovinos debe cumplir con las siguientes características fisicoquímicas.

TABLA 2

Características fisicoquímicas de la leche entera

Parámetro/Unidad	Pasteurizada		Ultra pasteurizada		UAT(UHT)		Esterilizada	
	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.
Grasa % m/v mínimo	3.0		3.0		3.0		3.0	
Extracto seco total % m/m mínimo	11.30		11.20		11.20		11.20	
Extracto seco desengrasado % m/m mínimo	8.30		8.20		8.20		8.20	
Peroxidasa	Positiva		Negativa		Negativa		Negativa	
Fosfatasa	Negativa		Negativa		Negativa		Negativa	
Densidad 15/15°C g/ml	1.0300	1.0330	1.0295	1.0330	1.0295	1.0330	1.0295	1.0330
Acidez expresado como ácido láctico % m/v	0.13	0.17	0.13	0.17	0.13	0.17	0.13	0.17
Índice °C	-0.530	-0.510	-0.540	-0.510	-0.540	-0.510	-0.530	-0.510
Crioscópico °H	-0.550	-0.530	-0.560	-0.530	-0.560	-0.530	-0.550	-0.530

TABLA 3

Características fisicoquímicas de la leche semidescremada

Parámetro/Unidad	Pasteurizada		Ultra pasteurizada		UAT(UHT)		Esterilizada	
	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.
Grasa % m/v mínimo	1.5-2.0		1.5 -2.0		1.5 -2.0		1.5 -2.0	
Extracto seco total % m/m mínimo	9.75		9.70		9.70		9.70	
Extracto seco desengrasado % m/m mínimo	8.25		8.20		8.20		8.20	
Peroxidasa	Positiva		Negativa		Negativa		Negativa	
Fosfatasa	Negativa		Negativa		Negativa		Negativa	
Densidad 15/15°C g/ml	1.0310	1.0335	1.0308	1.0335	1.0308	1.0335	1.0308	1.0335
Acidez expresado como ácido láctico % m/v	0.13	0.17	0.13	0.17	0.13	0.17	0.13	0.17
Índice °C	-0.530	-0.510	-0.540	-0.510	-0.540	-0.510	-0.530	-0.510

Crioscópico °H	-0.550	-0.530	-0.560	-0.530	-0.560	-0.530	-0.550	-0.530
----------------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------

TABLA 4

Características fisicoquímicas de la leche descremada

Parámetro/Unidad	Pasteurizada		Ultra pasteurizada		UAT(UHT)		Esterilizada	
	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.
Grasa % m/v	01-0.5		0.1 -0.5		0.1 -0.5		0.1 -0.5	
Extracto seco total % m/m mínimo	8.65		8.65		8.65		8.70	
Extracto seco de sengrasado % m/m mínimo	8.55		8.65		8.65		8.70	
Peroxidasa	Positiva		Negativa		Negativa		Negativa	
Fosfatasa	Negativa		Negativa		Negativa		Negativa	
	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.	Min.	Max.
Densidad 15/15°C g/ml	1.0330	1.0360	1.0330	1.0360	1.0330	1.0360	1.0340	1.0360
Acidez expresado como ácido láctico % m/v	0.13	0.17	0.13	0.17	0.13	0.17	0.13	0.17
Indice °C	-0.530	-0.510	-0.540	-0.510	-0.540	-0.510	-0.530	-0.510
Crioscópico °H	-0.550	-0.530	-0.560	-0.530	-0.560	-0.530	-0.550	-0.530

Parágrafo. La leche líquida proveniente de los animales bovinos debe tener mínimo 2.9% de proteína.

Leche deslactosada

La leche deslactosada según la clasificación por contenido de grasa prevista en el numeral 1 del artículo 15 del presente reglamento deberá cumplir los parámetros de la leche entera, semidescremada o descremada y específicamente, con los siguientes requisitos:

TABLA 5

Características físicoquímicas de la leche deslactosada

Parámetro/Unidad	Pasteurizada
Lactosa % m/m máximo	0.85
Indice crioscópico °H Máximo	- 0.685
°C	- 0.661

TABLA 6

Características fisicoquímicas de la leche en polvo

Requisitos	Entera		Semidescremada		Descr
	Mínimo	Máximo	Mínimo	Máximo	Mínimo
Materia grasa, en % m/m	26.0	33.0	>1.5	<26.0	-
Humedad, en % m/m	---	4.0	-	4.0	-
Acidez expresada como ácido láctico % m/m	0.9	1.30	1.1	1.5	1.3
Índice de insolubilidad en cm ³	---	1.0	-	1.0	-
Cenizas % m/m	-	6.0	-	7.2	-
Proteínas % m/m (1)	24.5	-	30.0	-	34.0
Proteínas de leche en los sólidos no grasos de la leche (N x 6,38) % m/m (2)	34	-	34	-	34
Na % m/m		0.42		0.5	
K % m/m		1.3		1.5	
Lactosa % m/m	34.0	44.0	40.0	50.0	46.0
Lactosa residual en los sólidos lácteos no grasos en leche deslactosada, % m/m (3)		8.5		8.5	

(1) El % de proteínas está calculado con base en las proteínas en los sólidos no grasos de la leche.

(2) Las proteínas de la leche en los sólidos no grasos de la leche basadas en la norma Codex Stan 207.

(3) La lactosa residual en sólidos no lácteos de la leche deslactosada es un dato teórico.

Parágrafo. El Ministerio de la Protección Social reglamentará en un plazo no superior a seis (6) meses contados a partir de la fecha de publicación del presente decreto en el ***Diario Oficial*** los requisitos fisicoquímicos que debe cumplir la leche para consumo humano de las especies bufalina y caprina.

Artículo 19. *Requisitos microbiológicos de la leche líquida.* La leche líquida debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:

a) **Leche pasteurizada**

TABLA 7

Características microbiológicas de la leche pasteurizada

Indices permisibles	n	m	M	C
Rto. Microorganismos mesófilos ufc/ ml	3	40000	80000	1
Rto. Coliformes ufc/ml	3	Menor de 1	10	1
Rto. Coliformes fecales ufc/ml	3	Menor de 1	-	0

Parágrafo. Cuando se utilice la técnica de número más probable NMP para coliformes totales y fecales se informará menor de tres;

b) Leche ultra pasteurizada

TABLA 8

Características microbiológicas de la leche ultrapasteurizada

Indices permisibles	n	M	M	C
Rto. Microorganismos mesófilos ufc/ ml	3	1.000	10.000	1
Rto. Coliformes ufc/ml	3	Menor de 1	-	0
Rto. Coliformes fecales ufc/ml	3	Menor de 1	-	0
Rto. Esporas anaerobias ufc/ml	3	Menor de 1	-	0
Rto. Esporas aeróbicas ufc/ml	3	Menor de 1	-	0

Parágrafo. Cuando se utilice la técnica de número más probable NMP para coliformes totales y fecales se informará menor de tres;

c) Leche UAT(UHT)

Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55° C y 35° C;

d) Leche esterilizada

Prueba de esterilidad comercial: Después de incubar durante 10 días no presentar crecimiento microbiano a 55° C y 35° C.

Parágrafo. El Ministerio de la Protección Social reglamentará en un plazo no superior a seis (6) meses contados a partir de la fecha de publicación del presente decreto en el **Diario Oficial**, los requisitos microbiológicos que debe cumplir la leche para consumo humano de las especies bufalina y caprina.

Artículo 20. *Características microbiológicas de la leche en polvo.* La leche en polvo de la especie bovina debe cumplir con los requisitos que a continuación se señalan:

TABLA 9

Características microbiológicas de la leche en polvo

Requisitos	n	m	M	C
Recuento de microorganismos mesófilos ufc/g	3	1000	10.000	1
NMP Recuento de coliformes ufc/g	3	<3	11	1
NMP Recuento de coniformes fecales ufc/g	3	<3	-	0
Recuento de mohos, y levaduras ufc/g	3	100	500	1
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positivo ufc/g	3	<100	100	1
Recuento Bacillus cereus ufc/g	3	100	100 0	1
Detección de Salmonella/25g	3	0	-	0

NMP = número más probable (se recomienda utilizar la técnica de NMP debido a que esta técnica se utiliza más para productos con baja carga microbiana).

n = número de muestras que se van a examinar

m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad

M = índice máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable

C = número de muestras permitidas con resulta de entre m y M

< = léase menor de

Artículo 21. *Plan Nacional de Control de Residuos.* Las plantas para el procesamiento de leche deberán cumplir con lo establecido en el Plan Nacional de Control de Residuos, que para tal efecto expedirá el ICA y el Ministerio de la Protección Social.

CAPITULO VI

Plantas para procesamiento de leche

Artículo 22. *Plantas de procesamiento.* Las plantas para procesamiento de leche además de los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997, o la norma que la modifique o sustituya, deberán cumplir con los establecidos en el presente reglamento técnico.

Parágrafo. Las plantas para procesamiento deben contar con un laboratorio habilitado para el análisis físico-químico y microbiológico de la leche, el cual debe ser propio. El laboratorio de la planta estará a cargo y bajo la responsabilidad directa como mínimo de un profesional universitario con perfil, para desempeñarse en el laboratorio de fisicoquímica y microbiología.

Artículo 23. *Procedencia de la leche.* Las plantas para procesamiento de leche únicamente podrán procesar leche cruda procedente de hatos que hayan sido previamente inscritos ante el ICA o la procedente de plantas para enfriamiento. Se debe tener en la planta de procesamiento, en los centros de enfriamiento o acopio, copia del documento de inscripción del hato expedido por el ICA, el cual estará a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo solicite.

Parágrafo. Las plantas de procesamiento deben garantizar condiciones higiénicas sanitarias durante la recepción de la leche y llevar un adecuado registro de las mismas.

Artículo 24. *Equipo mínimo en la recepción de la leche.* La plataforma para la recepción de leche, deberá disponer como mínimo del siguiente equipo:

1. Transportador de cantinas, mecánico o de rodillo, si se utiliza la recolección de leche en cantinas.
2. Báscula para pesar la leche o tanque de recibo de leche.
3. Bomba para pasar la leche al proceso de enfriamiento inicial.
4. Equipo para enfriamiento, con capacidad apropiada, de acuerdo con la velocidad de recepción de leche que permita su enfriamiento, previamente al proceso de higienización.

Artículo 25. *Control interno en las plantas para procesamiento de leche.* En las plantas para procesamiento de leche, se practicarán todos los días como mecanismos de control interno, y criterios de aceptación, liberación y rechazo de la leche, desde el punto de vista microbiológico, físico-químico y organoléptico, las siguientes pruebas:

1. En la plataforma de recepción.
 - 1.1 Prueba de alcohol.

- 1.2. Ausencia de conservantes, adulterantes y neutralizantes por muestreo selectivo.
- 1.3. Prueba de densidad.
- 1.4 Prueba de lactometría o crioscopia
- 1.5 Prueba de acidez.
- 1.6 Ausencia de antibióticos.
- 1.7 Recuento microbiano.

La información de los recuentos microbianos históricos servirá de base para el criterio de aceptación o rechazo por parte de la planta para la calificación de calidad de la leche cruda de proveedores.

2. En el tanque de almacenamiento inicial de leche enfriada cruda.
 - 2.1. Registro de temperatura.

Artículo 26. *Almacenamiento de leche cruda enfriada.* Los tanques destinados al almacenamiento de leche cruda enfriada deben:

1. Ser utilizados únicamente para este fin.
2. Tener capacidad suficiente para la recepción diaria.
3. Estar dispuestos en tal forma que faciliten la circulación, el control y aseo de los mismos, los cuales pueden ser verticales u horizontales.
4. Encontrarse provistos de equipo de graduación, agitador, mecanismo de toma muestra, termómetro y sistema que permita su aseo interno.
5. Estar identificados.
6. Los reductores de los agitadores de los tanques de almacenamiento deberán utilizar lubricantes grado alimenticio.

CAPITULO VII

Del proceso de higienización

Artículo 27. *Equipo mínimo.* Las plantas para el proceso de higienización de la leche, deberán contar como mínimo con el siguiente equipo:

1. Sistema de clarificación y filtrado.

2. Homogenizador.
3. Equipo para higienización de la leche.
4. Sistema de concentración de sólidos para permitir la eliminación de parte del agua cuando se trate de leche evaporada.
5. Equipo para enfriamiento, con el objeto de mantener la leche líquida a una temperatura inferior de 4°C +/- 2°C, inmediatamente después de su higienización cuando se trate de leche pasteurizada, ultra pasteurizada y a temperatura ambiente cuando se trate de leche UAT (UHT) o esterilizada.
6. Tanque debidamente identificado para el almacenamiento de leche fría higienizada, dotado de camisa de aislamiento térmico, de agitadores mecánicos y de termómetros.

Parágrafo. 1°. Para el proceso de reconstitución de la leche se requiere como mínimo: Tanque con mecanismo de graduación y agitación; embudo; bomba para la disolución de la leche en polvo en agua y tanque con circulación de agua caliente u otro medio de calefacción para la completa licuefacción del aceite de mantequilla, previamente a su adición a la leche reconstituida.

Parágrafo. 2°. Los equipos de tratamiento utilizados en los procesos de higienización y pulverización, deben evitar que se envase leche sin el tratamiento correspondiente y deben estar provistos de termógrafos, con el objeto de garantizar que las autoridades sanitarias puedan, dentro del período del proceso y fecha de vencimiento disponer de los registros correspondientes.

Artículo 28. *Tiempos y temperaturas para los procesos de higienización.* Se autorizan los siguientes tiempos y temperaturas en los procesos de higienización:

1. Pasteurización discontinua: La leche debe permanecer durante 30 minutos a una temperatura entre 61°C y 63°C.
2. Pasteurización de flujo continuo: La leche debe permanecer durante 15 a 17 segundos a una temperatura entre 72°C y 76°C.
3. Ultrapasteurización y ultra-alta-temperatura UAT (UHT): La leche debe permanecer durante un tiempo mínimo de 2 segundos a una temperatura entre 135°C y 150°C.
4. Esterilizada: La leche deberá someterse en su envase a una temperatura de 115°C a 125°C por 20 a 30 minutos.

Artículo 29. *Calidad del vapor de agua.* Aquellos procesos de higienización donde se utilice calentamiento directo, la calidad del vapor de agua deberá ser de grado alimenticio, saturado, seco, exento de aire y conducido por tuberías de acero inoxidable, a partir de la trampa de condensados y filtración.

Parágrafo. En los casos donde se realice higienización con vapor directo, después de efectuar el tratamiento térmico, la leche debe recuperar su composición original.

Artículo 30. *Aditivos permitidos en el agua de la caldera.* En el tratamiento de agua de caldera para la producción del vapor que tenga contacto directo con la leche, podrán utilizarse los siguientes aditivos:

1. Glucoheptanato de sodio: No debe contener más de una parte por millón de cianuro de sodio.
2. Acrilamida de sodio: No debe contener más de 0.05% m/m de monómero de acrilamida.

Parágrafo. El Ministerio de la Protección Social, previo estudio y comprobación de sus efectos, podrá autorizar la utilización de aditivos diferentes a los señalados en el presente artículo, para el tratamiento de agua de caldera destinada a la producción de vapor que tenga contacto con la leche.

Artículo 31. *Aditivos prohibidos en el agua de la caldera.* Para el tratamiento de agua de caldera destinada a la producción de vapor que tenga contacto con la leche, se prohíbe además de los aditivos que produzcan efectos tóxicos en el hombre, la utilización de otros, como:

1. Amoníaco.
2. Hidracina (levoxine 15).
3. Morfolina.
4. Dietil amino etanol.
5. Ciclohexilamina.
6. Octadecilamina.

Artículo 32. *Condiciones especiales de la leche higienizada.* La leche higienizada debe cumplir con las siguientes condiciones especiales:

1. Ausencia de adulterantes y conservantes.
2. Los niveles de sustancias tales como metales pesados, residuos de antibióticos o de otros medicamentos de uso veterinario, plaguicidas y aflatoxina M1, se deben regir por normas oficiales o en su defecto las normas internacionales del Codex Alimentarius (FAO-OMS).

Parágrafo. 1°. Inmediatamente después de ser envasada, la leche líquida pasteurizada y ultrapasteurizada debe almacenarse en cámara frigorífica a una temperatura de 4°C +/-2°C y según las condiciones estipuladas en el Decreto 3075 de 1997 y en las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

Parágrafo. 2°. Las leches higienizadas que no requieran refrigeración deben ceñirse a las condiciones de almacenamiento estipuladas en el Decreto 3075 de 1997 y en las disposiciones que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

CAPITULO VIII

Reconstitución de la leche

Artículo 33. *Requisitos de funcionamiento de las áreas destinadas a la reconstitución o recombinação de la leche.* El área destinada a la reconstitución o recombinação de leche debe estar aislada y separada técnicamente de las demás, se ceñirán a lo dispuesto en el Decreto 3075 de 1997 y en las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituya, para lo cual se requiere el siguiente equipo mínimo:

1. Bomba para la disolución en agua de la leche en polvo.
2. Embudo.
3. Tanque con mecanismo de graduación y agitación, cuando se requiera.
4. Tanque con circulación de agua.

Parágrafo. La leche reconstituida debe refrigerarse y almacenarse en tanques provistos de sistemas de refrigeración, aislamiento térmico, debidamente identificados, los cuales podrán ubicarse en el área destinada para el almacenamiento de leche cruda enfriada.

CAPITULO IX

De las plantas para pulverización

Artículo 34. *Requisitos de funcionamiento de las plantas para pulverización.* Las plantas para pulverización para su funcionamiento deberán cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997, el que lo modifique, adición e o sustituya y contar además con las siguientes áreas como mínimo:

1. Patio en pavimento, asfalto o similares para recibo y entrega de leche.
2. Plataforma para recepción de leche.
3. Para almacenamiento de leche cruda enfriada.

4. Para proceso de higienización.
5. Para proceso de concentración.
6. Para proceso de homogeneización.
7. Para proceso de deshidratación.
8. Para envasado y empaçado de la leche.
9. Para lavado y desinfección de vehículos isoterms y cantinas.
10. Sala de máquinas.

Artículo 35. *Deshidratación.* Todo tipo de leche que se someta a proceso de deshidratación debe ser higienizada por cualquiera de los sistemas señalados en el presente reglamento técnico.

Artículo 36. *Equipo mínimo.* Para el proceso de pulverización, se deberá contar como mínimo con el siguiente equipo:

1. Sistema de clarificación y filtrado para la eliminación de las impurezas que se encuentran en la leche cruda.
2. Equipo para higienización de la leche.
3. Sistema de concentración de sólidos que permitan la eliminación de parte del agua.
4. Equipo de homogenización de características que permitan que su eficiencia sea superior al 90%.
5. Sistema de deshidratación por desecación, congelación o cualquier otro aprobado por las autoridades sanitarias que, sin modificar sustancialmente los constituyentes naturales de la leche, permita la obtención de un producto con las características físico-químicas y microbiológicas señaladas en el presente reglamento.
6. Sistema para la eliminación de partículas gruesas y polvo quemado.
7. Equipo para envasado y empaçado de la leche.

Parágrafo. Cuando en el proceso de obtención de leche en polvo se utilice vapor de agua que tenga contacto directo con la leche, se deberá cumplir con lo dispuesto en los artículos 29, 30 y 31 del presente decreto.

Artículo 37. *Proceso.* Cuando quiera que el proceso de obtención de leche en polvo sea discontinuo, una vez higienizada, homogenizada y concentrada la leche, deberá

ser inmediatamente enfriada a temperatura inferior a 10°C en tanques especiales para este propósito, distintos de los utilizados para la leche cruda.

Artículo 38. *Aditivos alimentarios para la leche en polvo.* Sólo podrán utilizarse los aditivos alimentarios en las dosis establecidas que se indican a continuación.

TABLA 10

Aditivos utilizados en la leche en polvo

Número SIN Nombre del aditivo alimentario	Dosis Máxima
Estabilizantes 331 Citratos de sodio 332 Citratos de potasio	5 g/kg solos o mezclados expresados como sustancias anhidras
Reforzadores de la textura	Limitada por las BPF
508 Cloruro de potasio	
509 Cloruro de calcio	
Reguladores de la acidez	5 g/kg solos o mezclados expresados como sustancias anhidras
339 Fosfatos de sodio	
340 Fosfatos de potasio	
450 Difosfatos	
451 Trifosfatos	
452 Polifosfatos	
500 Carbonatos de sodio	
501 Carbonatos de potasio	
Emulsionantes	Limitada por las BPF2
322 Lecitinas (o fosfolípidos de fuentes naturales)	2,5 g/kg
471 Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	
Antiaglutinantes	10 g/kg solos o mezclados

170i) Carbonato de calcio	
341iii) Ortofosfato tricálcico	
343iii) Ortofosfato trimagnésico	
504i) Carbonato de magnesio	
530 Oxido de magnesio	
551 Dióxido de silicio amorfo	
552 Silicato de calcio	
553 Silicatos de magnesio	
554 Silicato de aluminio y sodio	
556 Silicato de aluminio y calcio	
5.59 Silicato de aluminio	
Antioxidantes	0,5 g/kg, expresados como
300 Acido L- ascórbico	ácido ascórbico 0,01% m/rn
301 Ascorbato de sodio	
304 Palmitato de ascorbilo	
320 Butilhidroxianisol (BHA)	

Parágrafo. *Condiciones especiales para leche en polvo.* Para residuos de medicamentos veterinarios, plaguicidas y aflatoxina M1 se tendrán en cuenta las normas de carácter nacional o en su defecto las normas internacionales, tales como las del Codex Alimentarius (FAO- OMS), u otras adoptadas por el Ministerio de la Protección Social.

CAPITULO X

De los equipos

Artículo 39. *Cartas de control.* En las cartas impresas de los termógrafos deben quedar registrados los siguientes datos:

1. Identificación de termógrafo por equipo.

2. Fecha y turno de proceso.
3. Temperatura y tiempo de funcionamiento del equipo.
4. Observaciones y firmas del operador responsable del proceso, supervisor o jefe de planta (para la carta impresa).

Parágrafo. 1°. Cuando el registro se guarde en el medio magnético del equipo, este debe ser inmodificable para preservar la veracidad de la información de proceso allí guardada, dentro del período de proceso y fecha de vencimiento.

Parágrafo. 2°. La información de los termógrafos registradores deberán mantenerse dentro de los seis meses siguientes al proceso con el objeto que las autoridades sanitarias puedan analizarlos e inspeccionarlos.

CAPITULO XI

Envase y rotulado de la leche

Artículo 40. *Envase y rotulado de la leche.* El envase y rotulado de la leche debe cumplir con lo estipulado en la Resolución número 05109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y en las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

Parágrafo. 1°. Se considera que un rótulo o etiqueta de la leche, ha sido falsificado cuando:

1. Se designa o expende con nombre o calificativo distinto al que le corresponde.
2. Su envase, rótulo o etiqueta contiene diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso.
3. No proceda de los verdaderos fabricantes declarados en el rótulo del empaque.
4. Tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como esté sin serlo.

Artículo 41. *Envasado.* El envasado de leche higienizada debe realizarse en un área físicamente aislada de las demás áreas.

Artículo 42. *Material de envase.* Los envases para leche higienizada deben ser de material tal que le confiere al producto una adecuada protección durante el almacenamiento, transporte y expendio, con cierre hermético que impida la contaminación y adulteración. Estos envases deben garantizar hasta el fin de su vida útil el mantenimiento de las características microbiológicas, fisicoquímicas, nutricionales y organolépticas de la leche según su proceso tecnológico y contenido de

grasa, como se estipula en el presente reglamento. Los envases para la leche higienizada deben ser desechables.

Artículo 43. *Clases de envase.* La Leche líquida higienizada con destino al consumo humano directo, debe envasarse en cualquiera de los siguientes tipos de recipientes:

1. Bolsas, garrafas o botellas de polímeros Grado Alimenticio.
2. De plasti-cartón-aluminio.
3. De cartón encerado.

Parágrafo. El Ministerio de la Protección Social podrá autorizar el envasado de la leche en recipientes distintos de los señalados en el presente reglamento técnico siempre que garanticen su condición higiénico-sanitaria.

Artículo 44. *Envase de la leche ultrapasteurizada.* La leche ultrapasteurizada debe ser envasada en condiciones de alta higiene, en recipientes previamente higienizados y cerrados herméticamente, de tal manera que se asegure la inocuidad microbiológica del producto sin alterar de manera esencial ni su valor nutritivo, ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, y comercializado bajo condiciones de refrigeración.

Artículo 45. *Envase de la leche ultra-alta-temperatura UAT (UHT).* La leche UAT (UHT) debe ser envasada en condiciones asépticas, en recipientes no retornables, que garanticen la impermeabilidad a los gases e impenetrabilidad de la luz y que permitan su cierre hermético y debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Permeabilidad del oxígeno a temperatura ambiente $< 200 \text{ cm}^3/\text{m}^2/\text{d}/\text{atm}$.
2. Transmisión de la luz en un porcentaje máximo: < 2 a 400 nm y < 8 a 500 nm.

Artículo 46. *Envase de leche esterilizada.* El material de envase de la leche esterilizada debe garantizar la impermeabilidad a los gases, impenetrabilidad de la luz y permitir su cierre hermético.

Artículo 47. *Envase de leche en polvo.* La leche en polvo con destino al consumo humano directo debe envasarse en recipientes sellados herméticamente a los cuales se les ha adicionado o no gas inerte. Si ello se ha realizado, debe contener al momento del análisis practicado durante la vida útil del producto, una cantidad no mayor del 5% de oxígeno residual, debiendo cumplir con lo establecido en Resolución 4397 de 1991 del Ministerio de la Protección Social y en las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan. Se debe envasar en recipientes de hojalata o recipientes de material flexible.

Parágrafo. 1°. El Ministerio de la Protección Social podrá autorizar el envasado de la leche en polvo en recipientes que garanticen su condición higiénico-sanitaria.

Parágrafo. 2°. Prohíbese el reempaque de leche en polvo. El empaque de la leche en polvo sólo se podrá realizar en los establecimientos donde se procesa con autorización sanitaria.

Artículo 48. *Rotulación de la leche.* En el rótulo de la leche higienizada debe aparecer la leyenda "LECHE", seguida del nombre del proceso de higienización correspondiente en caracteres visibles con un color diferente para que el consumidor lo distinga y no se preste a confusión o equívocos; seguido de la clasificación según el contenido de grasa en "Entera", "Semidescremada" o "Descremada", y además indicarse las condiciones especiales como "Recombinada" o "Deslactosada".

El rótulo de los empaques que contengan leche debe cumplir con lo establecido en la Resolución número 05109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y en las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

Artículo 49. *Rotulación de la leche en polvo.* Los envases para la leche en polvo llevarán impresa una leyenda de caracteres de igual tamaño y visibilidad que comience con la palabra "LECHE EN POLVO", seguida de la indicación de su condición de entera, semidescremada, descremada y si es el caso deslactosada.

Parágrafo. La información nutricional, declaración de propiedades nutricionales y propiedades de salud se deben regir por normas oficiales o en su defecto por normas internacionales del Codex Alimentarius.

Artículo 50. *Rotulación de la leche en polvo en presentación en sacos, como materia prima importada.* [Modificado por el Decreto Nacional 1673 de 2010.](#) En los casos de importación de leche en polvo en presentación en sacos como materia prima que vaya a ser utilizada por la industria alimenticia debe cumplir con los siguientes requisitos de rotulación:

1. Nombre comercial de la leche y tipo de leche.
2. País de origen.
3. Fecha de fabricación o/y número de lote de producción.
4. Fecha de vencimiento, la cual debe ser mayor a 6 meses contados a partir de la fecha de llegada al país.
5. Recomendaciones para su almacenamiento.
6. Contenido bruto y neto expresado en gramos o kilogramos.
7. Debe estar impresa la fecha de fabricación o el número de lote y la fecha de vencimiento en el envase original del producto desde el país de origen.

El rótulo de los empaques que contengan leche debe cumplir con lo establecido en la Resolución número 05109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y en las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

En el momento de ingreso de la leche en polvo en sacos al país, la fecha de vencimiento debe tener mínimo 6 meses de vida útil.

Parágrafo. Prohíbese el uso de adhesivos para la declaración de la fecha de fabricación o número de lote de producción así como la fecha de vencimiento.

Artículo 51. *Rotulación de leche en polvo importada en envase unitario.* Cuando quiera que se importe leche en envases unitarios herméticos, lista para su expendio directo al público, además de las exigencias establecidas con base en la Resolución número 05109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social y las que la modifiquen, adicionen o sustituyan, debe indicarse en idioma español, el país de origen y el número del registro sanitario o su equivalente en el mismo.

Artículo 52. *Rotulación para leche esterilizada.* El envase de la leche esterilizada llevará impreso un rótulo con una leyenda de caracteres visibles que comience con la palabra ¿LECHE¿, seguida de la palabra ESTERILIZADA y de la clasificación según el contenido de grasa en entera, semidescremada y descremada. Así mismo se indicará el nombre comercial del producto, su cantidad, las instrucciones para su utilización, fecha de fabricación y fecha de vencimiento.

Artículo 53. *Requisitos para la importación de leche en polvo.* En los casos de importación de leche en polvo en presentación en sacos como materia prima o en envases unitarios herméticos listos para su expendio directo al público, debe cumplirse con lo dispuesto en el Capítulo de las importaciones del Decreto 3075 de 1997 y en las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

Para efectos de control de posible contaminación por elementos radioactivos de la leche importada el Ministerio de la Protección Social se acogerá a las recomendaciones del Organismo Internacional de Energía Atómica OIEA de la Comisión Internacional de Protección Radiológica CIPR, de la Organización Mundial de la Salud OMS, y el producto encontrado no apto se reexportará al país de origen, los costos generados para la reexportación serán asumidos por el importador.

CAPITULO XII

Aseguramiento y control de la calidad

Artículo 54. *Sistema de aseguramiento y control de la calidad.* En las plantas de enfriamiento o centros de acopio de leche, plantas de higienización de leche y en las plantas de pulverización de leche, adóptase con carácter obligatorio el Sistema de Análisis Peligros y Control de Puntos Críticos, HACCP.

Parágrafo. 1°. Las plantas de enfriamiento o centros de acopio de leche, plantas de higienización de leche y en las plantas de pulverización de leche, deberán tener implementado el Sistema de Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos, HACCP, a partir de los dos años siguientes a la fecha de entrada en vigencia del reglamento técnico que se expide mediante el presente decreto.

Parágrafo. 2°. Para la implementación y procedimientos de la certificación del Sistema de Análisis Peligros y Control de Puntos Críticos, HACCP, se debe cumplir con lo establecido en el Decreto 60 de 2002 y en las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

Parágrafo. 3°. Las plantas de enfriamiento o centros de acopio de leche, plantas de higienización de leche y las plantas de pulverización de leche deberán conservar durante dos (2) años, los registros que soportan la implementación y el funcionamiento del Plan HACCP.

Parágrafo. 4°. A solicitud del interesado o de oficio, la autoridad sanitaria competente podrá expedir certificación en la que conste que la planta de enfriamiento o centros de acopio de leche, planta de higienización de leche y la planta de pulverización de leche de exportación tiene implementado y en funcionamiento el Plan HACCP de conformidad con lo establecido en el presente decreto.

CAPITULO XIII

Del transporte de la leche y su expendio

Artículo 55. *De la leche cruda.* El transporte de leche cruda, proveniente de los hatos, con destino a los establecimientos a que se refiere el presente reglamento técnico, podrá hacerse:

1. En carro tanques.
2. En vehículos dotados con recipientes apropiados para este fin.

Artículo 56. *De la leche cruda enfriada.* El transporte de leche proveniente de las plantas para enfriamiento o centrales de recolección, con destino a plantas para procesamiento de leche, sólo podrá hacerse en carro-tanques isotérmicos o vehículos con sistemas de refrigeración que garanticen una temperatura menor a 10°C en la leche.

Artículo 57. *Requisitos generales de los vehículos transportadores de leche cruda.* Los carro-tanques isotérmicos y vehículos con sistemas de refrigeración destinados para el transporte de leche cruda además de los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 y en las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, deberán cumplir con los siguientes:

1. Las partes interiores de la unidad de transporte, incluyendo techo y piso deben ser herméticas, así como los dispositivos de cierre de los vehículos y de ventilación y circulación de aire, deben estar fabricadas con materiales resistentes a la corrosión, impermeables, con diseños y formas que no permitan el almacenamiento de residuos y que sean fáciles de limpiar, lavar y desinfectar. Adicionalmente las superficies deben permitir una adecuada circulación de aire.
2. La unidad de transporte debe tener aislamiento térmico revestido en su totalidad para reducir la absorción de calor.
3. Las esclusas deben ser herméticas, de modo que una vez dentro, la carga quede aislada del exterior.
4. El diseño de la unidad de transporte debe permitir la evacuación de las aguas de lavado. En caso de que la unidad de transporte tenga orificios para drenaje, estos deben permanecer cerrados mientras la unidad contenga el alimento.

Artículo 58. *Requisitos generales de transporte de leche pasteurizada y ultrapasteurizada.* Durante el transporte de leche pasteurizada y ultrapasteurizada, los vehículos deben contar con furgones isotérmicos, que garanticen la temperatura de refrigeración (4°C +/- 2°C).

Artículo 59. *Requisitos generales de los vehículos transportadores de leche ultra alta temperatura UAT, esterilizada y leche en polvo.* Los vehículos destinados para tal propósito deberán cumplir con los requisitos establecidos en el Decreto 3075 de 1997 y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

Artículo 60. *Requisitos para los depósitos de distribución de leche higienizada.* Los depósitos para distribución de la leche higienizada deben cumplir con las especificaciones del Decreto 3075 de 1997, y los que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

Artículo 61. *Destino de la leche con fecha de vencimiento caducada.* La leche líquida, la leche en polvo en empaques comerciales o como materias primas con fecha de vencimiento caducadas que se almacenen o se encuentren dentro de las instalaciones de la planta o en los depósitos de productos terminados solo podrán utilizarse para fines industriales, se almacenarán en un depósito exclusivo y se llevará un registro donde se especifique como mínimo la cantidad de producto y destino final.

Parágrafo. La leche líquida, la leche en polvo en empaques comerciales o como materias primas con fecha de vencimiento caducada que se encuentre fuera del depósito destinado para este fin será objeto de aplicación de medida sanitaria de seguridad, consistente en el decomiso del producto.

Artículo 62. *Registro de establecimientos.* El Invima registrará mediante un código los centros de acopio y las plantas de proceso de leche higienizada y en polvo, el cual

identificará a cada uno de los establecimientos para los procesos de comercialización nacional y para exportación.

TITULO III

DISPOSICIONES ADMINISTRATIVAS

CAPITULO I

Inspección, vigilancia y control

Artículo 63. Competencias. Le corresponde al Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural por intermedio del ICA, supervisar, controlar y hacer seguimiento al cumplimiento de los requisitos establecidos en sus reglamentaciones y normas complementarias, conforme a lo dispuesto en los Decretos 1840 de 1994 y 1454 de 2001 y los que los modifiquen o sustituyan.

Así mismo, establecerá los mecanismos adecuados para la declaratoria de fincas libres, áreas libres, áreas de baja prevalencia ó áreas vigiladas de brucelosis y tuberculosis.

El ICA dispondrá de laboratorios de diagnóstico animal, sin perjuicio de poder autorizar a otros laboratorios públicos y privados, los cuales quedarán bajo la coordinación y supervisión de este instituto.

La toma de muestras para los propósitos y competencias del ICA en la producción primaria, serán realizadas de acuerdo con las acciones y actividades definidas en los programas de prevención de riesgos biológicos y químicos.

El Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural a través del ICA comunicará a la autoridad sanitaria cualquier problema sanitario que se presente en los hatos.

Los Ministerios de la Protección Social y de Agricultura y Desarrollo Rural reglamentarán las condiciones de salud pública y sanidad animal que deben cumplir el programa de certificación de proveedores.

Le corresponde al Ministerio de la Protección Social establecer las políticas en vigilancia sanitaria de la leche de que trata el presente decreto, a la autoridad competente la ejecución de las políticas de vigilancia sanitaria y control de calidad y ejercer la Inspección, Vigilancia y Control, conforme a lo dispuesto en la Ley 715 de 2001, la norma que la modifique, adicione o sustituya, así mismo al Invima como laboratorio de Referencia apoyar a los laboratorios de la red cuando estos no estén en capacidad técnica de realizar los análisis.

Las plantas de enfriamiento y las plantas para procesamiento de leche deben contar con un programa de aseguramiento y control de la calidad documentado para sus

proveedores de leche, con el propósito de garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente reglamento; estos programas serán auditados por las entidades oficiales de vigilancia y control de acuerdo con su competencia, para lo cual se establecerá un plazo de un año a partir de la publicación del presente decreto.

Artículo 64. *Visitas de inspección.* El ICA realizará dos (2) visitas de inspección al año en aquellos predios donde se considere necesario verificar las condiciones sanitarias.

Es obligación de las autoridades competentes, practicar mínimo dos (2) visitas por semestre a las plantas de enfriamiento y las plantas para procesamiento de leche. Estas visitas estarán enmarcadas en las acciones de vigilancia en salud pública y factores de riesgo.

Artículo 65. *Acta de inspección.* Con fundamento en lo observado en las visitas de inspección, la autoridad sanitaria competente levantará actas en las cuales se hará constar las condiciones sanitarias encontradas en el establecimiento objeto de inspección y emitirá concepto sanitario correspondiente según el caso. Si fuera el caso se harán las exigencias sanitarias y se concederán plazos para sus cumplimientos.

El acta de visita debe ser firmada por el funcionario que la practica y notificada al representante legal, el arrendatario o propietario del establecimiento.

Parágrafo. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), establecerá un formulario único de acta de visita de aplicación nacional, que debe ser diligenciado por la autoridad sanitaria competente que practica la visita, en el cual se hará constar el cumplimiento o no de los requisitos para los establecimientos, condiciones de proceso y fabricación de leche para el consumo humano, establecidos en el presente decreto.

Artículo 66. *Muestras para análisis.* La toma de muestra para análisis debe ser practicada por la autoridad sanitaria correspondiente en cualquiera de las etapas de fabricación, procesamiento, empaque, expendio, transporte y comercialización de la leche, para efectos de inspección y control sanitario.

Artículo 67. *Número de muestras para control oficial.* El número de unidades de las que consta una muestra para control oficial es de siete unidades (7) y deben corresponder a un mismo lote de producción. Se distribuirán así: tres (3) para análisis microbiológico, dos (2) para análisis físico-químico, una (1) para contramuestra oficial debidamente rotulada y sellada y una (1) como muestra para el interesado para ser analizada en su laboratorio de control de calidad.

Parágrafo. 1°. Para efectos del presente artículo entiéndase por muestra las siete (7) unidades recolectadas por la autoridad sanitaria.

Parágrafo. 2°. Se dejará contramuestra en poder del interesado, debidamente sellada por la autoridad sanitaria que realiza la recolección, para que en caso de encontrar una

diferencia entre los resultados del laboratorio particular sea el laboratorio oficial de superior jerarquía quien dirima. En caso de que el interesado no presente los resultados de análisis de sus muestras en un plazo máximo de diez (10) días, se darán por aceptados los oficiales y no se analizará la contramuestra.

Artículo 68. *De las medidas sanitarias de seguridad, procedimientos y sanciones.* El régimen de sanciones por el incumplimiento de lo dispuesto en el presente reglamento técnico será el consagrado en la Ley 09 de 1979 en concordancia con el Decreto 3075 de 1997 y en las disposiciones que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

Artículo 69. *De la evaluación de la conformidad.* El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, o los organismos de certificación acreditados o reconocidos, deberán realizar la evaluación de conformidad y expedir el correspondiente certificado, cuando sea del caso de conformidad con lo previsto en la Decisión 506 de la Comunidad Andina.

Parágrafo. 1°. Si en los manuales de técnicas analíticas y procedimientos adoptados por el Ministerio de la Protección Social, no se describe técnica o método alguno para la determinación de los requisitos previstos en este reglamento, se podrán utilizar las técnicas reconocidas internacionalmente por el Codex Alimentarius, validadas para alimentos.

Artículo 70. *De la revisión y actualización.* Con el fin de mantener actualizadas las disposiciones del presente Reglamento Técnico, el Ministerio de la Protección Social, lo revisará en un término no mayor a cinco (5) años contados a partir de la fecha de publicación del presente decreto o antes, si se detecta que las causas que motivaron su expedición fueron modificadas o desaparecieron.

Artículo 71. *Vigencia.* De conformidad con el numeral 5 del artículo 9° de la Decisión 562 del 26 de junio de 2003, Quirama, Antioquia, Colombia, el presente Reglamento Técnico, empezará a regir dentro de los seis meses siguientes contados a partir de la fecha de publicación del presente decreto en el ***Diario Oficial*** y deroga las disposiciones que le sean contrarias, en especial los Decretos 2437 de 1983, 2473 de 1987 y 476 de 1998.

Publíquese y cúmplase.

Dado en Bogotá, D. C., a 28 de febrero de 2006.

ÁLVARO URIBE VÉLEZ

El Ministro de Agricultura y Desarrollo Rural,

Andrés Felipe Arias Leiva.

El Ministro de la Protección Social,

Diego Palacio Betancourt

(Fuente: <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=21980>)

Apéndice C. Decreto no. 1500 de 04 de Mayo de 2007

DECRETO 1500 DE 2007

(Mayo 04)

Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.

EL MINISTRO DEL INTERIOR Y DE JUSTICIA DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA,

Delegatario de las funciones presidenciales conforme al Decreto 1418 de abril 26 de 2007, en ejercicio de sus atribuciones constitucionales y legales, en especial las conferidas por el numeral 11 del artículo 189 de la Constitución Política y en desarrollo de las Leyes 09 de 1979 y 170 de 1994 , y

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 atenden contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios. (..)*' ;

Que mediante la Ley 170 de 1994, Colombia aprobó el Acuerdo de la Organización Mundial del Comercio, el cual contiene, entre otros, el "Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias" y el "Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio" que reconocen la importancia de que los Países Miembros adopten medidas necesarias para la protección de la salud y vida de las personas, los animales, las plantas y la preservación del medio ambiente y para la protección de los intereses esenciales en materia de seguridad de todos los productos, comprendidos los industriales y

agropecuarios; dentro de los cuales se encuentran, los reglamentos técnicos;

Que de conformidad con lo establecido en el artículo 26 de la Decisión Andina 376 de 1995, los reglamentos técnicos se establecen para garantizar, entre otros, los siguientes objetivos legítimos: los imperativos de la seguridad nacional; la protección de la salud o seguridad humana, de la vida o la salud animal o vegetal o del medio ambiente y la prevención de prácticas que puedan inducir a error a los consumidores;

Que el artículo 12 de la Decisión Andina 515 de 2002 señala que "Los Países Miembros, la Comisión y la Secretaría General adoptaran las normas sanitarias y fitosanitarias que estimen necesarias para proteger y mejorar la sanidad animal y vegetal de la subregión, y contribuir al mejoramiento de la salud y la vida humana, siempre que dichas normas estén basadas en principios técnico-científicos, no constituyan una restricción innecesaria, injustificada o encubierta al comercio intrasubregional, y estén conforme con el ordenamiento jurídico comunitario;

Que el artículo 30 de la Decisión Andina de que trata el considerando anterior, dispone "Los Países Miembros podrán aplicar requisitos sanitarios o fitosanitarios distintos a los establecidos en la norma comunitaria, siempre y cuando sean equivalentes con los requisitos establecidos en dichas normas. En tales casos, los Países Miembros notificarán sus medidas a la Secretaría General, adjuntando el sustento técnico pertinente para su inscripción en el Registro Subregional de Normas Sanitarias y Fitosanitarias, y serán aplicados por los Países Miembros únicamente cuando obtengan el Registro Subregional correspondiente";

Que el artículo 8º de la Decisión Andina 562 de 2003, contempla "En el proceso de elaboración y adopción de Reglamentos Técnicos, los Países Miembros utilizarán como base las normas internacionales o sus elementos pertinentes o aquellas normas internacionales cuya aprobación sea inminente, salvo en el caso de que esas normas internacionales o esos elementos pertinentes sean un medio ineficaz o inapropiado para el logro de los objetivos legítimos perseguidos, por ejemplo a causa de factores climáticos o geográficos fundamentales o limitaciones o problemas de naturaleza tecnológica que justifiquen un criterio diferente.

En este último caso, los Reglamentos Técnicos nacionales tomarán como base las normas subregionales andinas, regionales y/o nacionales";

Que con base en lo establecido por el Decreto 2522 de 2000, la Superintendencia de Industria y Comercio expidió la Resolución 03742 de 2001, señalando los criterios y condiciones que deben cumplirse para la expedición de reglamentos técnicos, ya que según el artículo 7º del Decreto 2269 de 1993, los productos o servicios sometidos al cumplimiento de un reglamento técnico, deben cumplir con estos, independientemente de que se produzcan en Colombia o se importen;

Que de acuerdo con lo señalado en el Decreto 3466 de 1982, los productores de bienes y servicios sujetos al cumplimiento de norma técnica oficial obligatoria o

reglamento técnico; serán responsables porque las condiciones de calidad e idoneidad de los bienes y servicios que ofrezcan, correspondan a las previstas en la norma o reglamento;

Que según lo establecido en las normas sanitarias de alimentos, en especial, el Decreto 3075 de 1997, la carne, los productos cárnicos y sus preparados, se encuentran dentro de los alimentos considerados de mayor riesgo en salud pública;

Que la normatividad sanitaria, en especial, los Decretos 2278 de 1982 y 1036 de 1991, deben ser actualizados bajo los principios de análisis de riesgo y cadena alimentaria, de manera que se garantice la inocuidad de la carne, de los productos cárnicos comestibles y de los derivados cárnicos destinados al consumo humano en el territorio nacional y en el exterior;

Que el artículo 34 de la Ley 1122 de 2007 dispuso que es competencia exclusiva del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, la inspección, vigilancia y control de las plantas de beneficio de animales;

Que de conformidad con lo anterior, se hace necesario establecer un reglamento técnico que cree el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en el proceso de producción primaria, beneficio, desposte o desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación en el país, como una medida necesaria para garantizar la calidad de estos productos alimenticios, con el fin de proteger la salud humana y prevenir posibles daños a la misma;

Que el desarrollo de esta nueva normativa permite al país armonizarse con las directrices internacionales y modernizar el sistema oficial de inspección, vigilancia y control de acuerdo con los esquemas de los sistemas sanitarios en el mundo, para facilitar los procesos de equivalencia estipulados en el Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio, OMC;

Que el reglamento técnico que se establece con el presente decreto fue notificado a la Organización Mundial del Comercio mediante el documento identificado con las firmas G/TBT/N/COL/82 y G/SPS/N/COL/125 el 22 de diciembre de 2006 y 3 de enero de 2007 respectivamente;

En mérito de lo expuesto,

DECRETA:

TITULO I

OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Artículo 1º. Objeto. El presente decreto tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir a lo largo de todas las etapas de la cadena alimentaria. El Sistema estará basado en el análisis de riesgos y tendrá por finalidad proteger la vida; la salud humana y el ambiente y prevenir las prácticas que puedan inducir a error, confusión o engaño a los consumidores.

Artículo 2º. Campo de aplicación. Las disposiciones contenidas en el reglamento técnico que se establece a través del presente decreto se aplicarán en todo el territorio nacional a:

1. Todas las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades en los eslabones de la cadena alimentaria de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, lo que comprende, predios de producción primaria, transporte de animales a las plantas de beneficio, plantas de beneficio, plantas de desposte o desprese y plantas de derivados cárnicos procesados, transporte, almacenamiento y expendio de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, destinados al consumo humano.

2. Las especies de animales domésticos; como búfalos domésticos cuya introducción haya sido autorizada al país por el Gobierno Nacional, 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 cuya zoocría o caza comercial haya sido autorizada por la autoridad ambiental competente.

Parágrafo. Las especies señaladas en el numeral 3 del presente artículo, podrán ser autorizadas sanitariamente por el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, y declaradas aptas para el consumo humano por el Ministerio de la Protección Social, previo análisis del riesgo.

TITULO II

CONTENIDO TÉCNICO

CAPITULO I

Definiciones

Artículo 3º. Definiciones. [Adicionado por el art. 1, Decreto Nacional 2380 de](#)

[2009](#). Para efectos del reglamento técnico que se establece a través del presente decreto y sus normas reglamentarias, adóptanse las siguientes definiciones:

Acción correctiva: Cualquier tipo de acción que deba ser tomada cuando el resultado del monitoreo o vigilancia de un punto de control crítico esté por fuera de los límites establecidos.

Adulterado: Se considera que la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos están adulterados, siempre que:

1. Lleven o contengan 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. Contengan residuos químicos no autorizados o que excedan los límites máximos permitidos.
3. Lleven o contengan cualquier aditivo alimentario no autorizado.
5. Estén compuestos 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: Hayan sido preparados, empacados o mantenidos bajo condiciones insalubres que puedan afectar su inocuidad.
6. Hayan sido obtenidos total o parcialmente de un animal que haya muerto por causas diferentes al sacrificio autorizado.
7. El empaque primario o secundario este compuesto total o parcialmente por cualquier sustancia tóxica o nociva que pueda contaminar su contenido, haciéndolo perjudicial para la salud.
8. De manera intencional hayan sido expuestos a radiación, a menos que el uso de dicha radiación estuviera de acuerdo con la regulación nacional vigente.
9. Algún elemento esencial haya sido omitido o sustraído de los mismos de manera total o parcial; o si han sido reemplazados 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. Se les haya agregado cualquier sustancia de uso no permitido a los productos, 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.

Alterado Aquella carne, producto cárnico comestible y derivado cárnico que sufre modificación o degradación parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos, que le impiden ser apto para consumo humano.

Análisis de peligros y puntos críticos de control: (APPCC-HACCP, por sus siglas en español e inglés). Es un procedimiento sistemático y preventivo de aseguramiento de inocuidad, aceptado internacionalmente, el cual enfoca la prevención y control de los peligros químicos, biológicos y físicos en la producción de alimentos.

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 en pie; las plantas de beneficio, de desposte o desprese, 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 de ley.

Autorización Sanitaria: Procedimiento administrativo mediante el cual la autoridad sanitaria competente habilita a una persona natural o jurídica responsable de un predio, establecimiento o vehículo para ejercer las actividades de producción primaria, beneficio, desposte o desprese, procesamiento, almacenamiento, comercialización, expendio o transporte bajo unas condiciones sanitarias.

Autorización Sanitaria Condicionada. Adicionada [por el art. 1, Decreto 2380 de 2009](#). **El nuevo Texto es el siguiente.** Procedimiento administrativo mediante el cual el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima, habilita a una persona natural o jurídica responsable de un establecimiento a ejercer las actividades de beneficio, desposte, desprese y procesamiento, durante el período de transición de que trata el presente decreto, mientras se cumple con la totalidad del Plan Gradual de Cumplimiento. La autorización sanitaria se considera condicionada al cumplimiento de lo establecido en el Plan Gradual de Cumplimiento, en los plazos establecidos y al mantenimiento de las condiciones sanitarias que permitan garantizar la inocuidad del producto.

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

Bioseguridad: Son todas aquellas medidas sanitarias, procedimientos técnicos y normas de manejo que se aplican de forma permanente, con el propósito de prevenir la entrada y Salida de agentes infectocontagiosos en la unidad producción primaria, en plantas de sacrificio y plantas de derivados cárnicos.

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): Son los modos de empleo y prácticas recomendadas en alimentación animal, tendientes a asegurar la inocuidad de los alimentos de origen animal para consumo humano minimizando los peligros físicos, químicos y biológicos que implique un riesgo para la salud del consumidor final.

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.

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 sólo 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 el consumo humano.

Carne fresca: La carne que no ha sido sometida a procesos de conservación distintos de la refrigeración, 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 más del 1% de sal.

Caza comercial: Para efectos de este decreto la definición será la establecida por el Decreto 4688 de 2005 o las normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

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 en un establecimiento de producción primaria o en la planta de beneficio:

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 animales previo a su sacrificio.

Decomiso - condenado: Medida de incautación o aprehensión que se aplica a:

1. Todo animal durante la inspección ante mortem.
2. La carne y a los productos cárnicos comestibles, durante la inspección post mortem.
3. Los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, durante su procesamiento, almacenamiento, transporte y comercialización.

Todo lo anterior, como resultado de la inspección por parte de la autoridad sanitaria competente y declarado como no apto para el 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 inspector oficial, de partes no aptas para el consumo humano presentes en la canal o los productos cárnicos comestibles.

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 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.

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

Establecimiento: Lugar donde personas naturales o jurídicas desarrollan una o algunas de las siguientes actividades: 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.

Expendio: Establecimiento donde se efectúan actividades relacionadas con la

comercialización de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, 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.

Fase de la cadena alimentaria: Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.

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.

Inscripción: Procedimiento administrativo mediante el cual la persona natural o jurídica responsable de un predio, establecimiento o vehículo se identifica ante la autoridad sanitaria competente.

Inspección oficial: Función esencial asociada a la responsabilidad estatal para la protección de la salud animal y humana, consistente en el proceso sistemático y constante de inspección, vigilancia y control en el cumplimiento de normas y procesos para asegurar una adecuada situación sanitaria y de seguridad en todas las actividades que; tienen relación con la cadena alimentaria, que es ejercida por las autoridades sanitarias competentes.

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

Inspección organoléptica: Todo procedimiento o prueba efectuada para la identificación de enfermedades, defectos de los animales, alteraciones de los tejidos y órganos de los animales, a través de la utilización de los órganos de los sentidos.

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 dictamen sobre su inocuidad, salubridad y destino.

Inspector oficial: Médico veterinario designado, acreditado o reconocido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, para desempeñar actividades oficiales relacionadas con la higiene de la carne.

Inspector auxiliar oficial: Profesional, técnico o tecnólogo debidamente designado, acreditado o reconocido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, que apoya al inspector oficial en el ejercicio de sus funciones.

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 la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos.

Límites máximos de residuos químicos: Concentración máxima resultante del uso de medicamentos veterinarios o de plaguicidas que se reconoce como legalmente permisible y que no representa riesgo para la salud del consumidor.

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

Medida preventiva: Medida o actividad que se realiza con el propósito de evitar, eliminar o reducir a un nivel aceptable, cualquier peligro para la inocuidad de los alimentos.

Medida Sanitaria de Seguridad: Es una operación administrativa de ejecución inmediata y transitoria que busca preservar el orden público en materia sanitaria.

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

Peligro: Agente biológico, químico o físico presente en la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos o propiedad de este, que puede provocar un efecto nocivo para la salud humana.

Plaga: Animales vertebrados e invertebrados, tales como aves, roedores, cucarachas, moscas y otros 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, que aseguren el control de los peligros que resulten significativos para la inocuidad de los alimentos destinados para el consumo humano, en el segmento de la cadena 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.

Plantas nuevas. [Accionada por el art. 1, Decreto 2380 de 2009.](#) **El nuevo texto es el siguiente.** Son todas las plantas de beneficio animal, de desposte, desprese y derivados cárnicos, construidas con posterioridad al 4 de mayo de 2007. No se consideran plantas nuevas aquellas que son resultado de un Plan Gradual de

Cumplimiento aprobado.

Plan gradual de cumplimiento: Documento técnico presentado por los propietarios, tenedores u operadores de predios de producción primaria, plantas de beneficio, desposte o desprese y de derivados cárnicos, en el cual se especifica el nivel sanitario actual de cumplimiento frente a las disposiciones de este decreto y sus reglamentaciones y los compromisos para realizar acciones que permitan lograr el cumplimiento total de la normatividad sanitaria durante el período de transición. Este documento debe ser presentado siguiendo los lineamientos que establece el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, y el Instituto Nacional de Vigilancia de Alimentos y Medicamentos, Invima, según su competencia, el cual debe ser aprobado por estas y será utilizado como instrumento de seguimiento para vigilancia y control.

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: Granja o finca, destinada a la producción de animales de abasto público en cualquiera de sus etapas de desarrollo. Incluye los zocriaderos.

Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (FOES); Todo procedimiento que un establecimiento lleva a cabo diariamente, antes y durante las operaciones para prevenir la contaminación directa del alimento.

Producción primaria: Producción, cría o cultivo de productos primarios, con inclusión de la cosecha, el ordeño y la cría de animales domésticos de abasto público previos a su sacrificio. Incluye la zocría.

Productos para uso industrial: Aquellos de origen animal obtenidos en la planta de beneficio con destino final distinto al consumo humano y que pueden dirigirse a la fabricación de harina de carne.

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

Producto cárnico no comestible: Son aquellas materias que se obtienen de los animales de beneficio y que no están comprendidos en los conceptos de carne y productos cárnicos comestibles.

Producto inocuo: Aquel que no presenta peligros físicos, químicos o biológicos que

sean nocivos para la salud humana y que es apto para el consumo humano.

Punto crítico de control: Fase en la que puede aplicarse un control que es esencial para prevenir, eliminar o reducir a un nivel aceptable un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos.

Registro: Acto administrativo emitido por la autoridad sanitaria competente, en reconocimiento a las condiciones sanitarias verificadas a través de la autorización sanitaria, que permite el ingreso a las listas oficiales.

Residuo químico: Son sustancias o sus metabolitos que se almacenan en los tejidos animales, como consecuencia del uso de los medicamentos veterinarios, plaguicidas agrícolas y pecuarios y otras sustancias empleadas en el tratamiento y control de las enfermedades, en el mejoramiento del desempeño productivo o aquellas provenientes de contaminación ambiental.

Riesgo: Es la probabilidad de que un peligro ocurra.

Riesgo a la inocuidad de los alimentos: Es la probabilidad de que exista un peligro biológico, químico o físico que ocasione que el alimento no sea inocuo.

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 de las instalaciones de la planta de beneficio o fuera de ella.

Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos: Sistema diseñado y ejecutado por las entidades estatales para el control y la inocuidad de las carnes y sus derivados, incluida la inspección y las pruebas químicas, físicas y microbiológicas de la misma, para cumplir con los requisitos establecidos en el mercado.

Sistema **HACCP:** Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos a la inocuidad de los alimentos.

Trazabilidad: Es la posibilidad de encontrar y seguir el rastro a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento, un alimento para los animales, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinada a ser incorporada en alimento o un alimento para los animales o con probabilidad de serlo.

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 el de los articulados, al remolque o al semirremolque.

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

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

Vehículo refrigerado: Vehículo isoterma que posee una unidad de frío, la cual permite reducir la temperatura del interior de la unidad de transporte o contenedor hasta -20° C y de mantenerla inclusive, para una temperatura ambiental exterior media de 30° C.

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

Zoocría: Para efectos de este decreto la definición de socorría será la establecida por la Ley 611 de 2000 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

Autorización Sanitaria Condicionada: Adicionada por el art. 1, Decreto Nacional 2380 de 2009, **así:** Procedimiento administrativo mediante el cual el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA, habilita a una persona natural o jurídica responsable de un establecimiento a ejercer las actividades de beneficio, desposte, desprese y procesamiento, durante el período de transición de que trata el presente decreto, mientras se cumple con la totalidad del Plan Gradual de Cumplimiento. La autorización sanitaria se considera condicionada al cumplimiento de lo establecido en el Plan Gradual de Cumplimiento, en los plazos establecidos y al mantenimiento de las condiciones sanitarias que permitan garantizar la inocuidad del producto.

Plantas nuevas: Adicionada por el art. 1, Decreto Nacional 2380 de 2009, **así:** Son todas las plantas de beneficio animal, de desposte, desprese y derivados cárnicos, construidas con posterioridad al 4 de mayo de 2007. No se consideran plantas nuevas aquellas que son resultado de un Plan Gradual de Cumplimiento aprobado.

CAPITULO II

Condiciones generales

ARTÍCULO 4. *Predios y transporte de animales en pie.* Todos los predios de producción primaria, transportadores y vehículos que movilizan animales en pie, serán responsables de cumplir con los requisitos sanitarios, que en desarrollo del presente

decreto establezcan el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, y el Ministerio de Transporte, sin perjuicio de las competencias atribuidas a otras autoridades y a quienes les corresponderá ejercer la vigilancia respectiva sobre el cumplimiento de los mismos.

Parágrafo. El contenido del presente artículo, se aplicará sin perjuicio de lo establecido por el Decreto 3149 de 2006, modificado por el Decreto 414 de 2007 y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

Artículo 5º. Responsabilidades de los establecimientos y del transporte de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos. Todo establecimiento que desarrolle actividades de beneficio, desposte, desprese, almacenamiento, expendio y el transporte de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, será responsable del cumplimiento de los requisitos sanitarios contenidos en el presente decreto, sus actos reglamentarios y de las disposiciones ambientales vigentes.

Artículo 6º. Inscripción, autorización sanitaria y registro de establecimientos. Todo establecimiento para su funcionamiento, deberá inscribirse ante la autoridad sanitaria competente y solicitar visita de inspección, para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el reglamento técnico que se define en el presente decreto y las reglamentaciones que para el efecto se expidan, con el propósito de que la autoridad sanitaria autorice sanitariamente el funcionamiento del establecimiento y lo registre.

Artículo 7º. Administración del sistema de autorización sanitaria y registro. La autoridad sanitaria competente para efectos de la administración del sistema de inscripción, autorización, y registro deberá disponer, como mínimo, de una base de datos o sistema de información Único, actualizado con la respectiva identificación de los establecimientos y vehículos autorizados y registrados.

Artículo 8º. 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, comercialización, expendio, importación y exportación, de tal forma que se asegure su adecuada conservación hasta el destino final.

Parágrafo 1º. La planta de beneficio, es responsable de que la carne y los productos cárnicos comestibles alcancen la temperatura de enfriamiento. A partir de aquí, los demás eslabones de la cadena, transporte y expendio, deberán conservar la temperatura del producto.

Parágrafo 2º. Los requisitos de temperatura de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, serán los

establecidos en la normatividad sanitaria que para el efecto se expida.

Artículo 9º. Vida útil de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos. Las plantas de beneficio, de desposte, desprese y de derivados cárnicos establecerán la vida útil del producto de acuerdo con las condiciones de conservación, con base en estudios de estabilidad, los cuales deberán estar disponibles para la aprobación de la autoridad sanitaria.

Artículo 10. Situaciones que afectan la inocuidad. Se consideran situaciones que afectan la inocuidad en los establecimientos y el transporte de los productos de que trata el reglamento técnico que se establece con el presente decreto, las siguientes:

1. El funcionamiento de establecimientos y transporte sin la debida autorización e inspección oficial.
2. Tenencia, transporte o comercialización de productos sin la identificación con la leyenda "APROBADO".
3. Retiro, adulteración o daño de etiquetas de manejo seguro en las instalaciones u operaciones de la instalación.
4. Tenencia o comercialización de productos que contengan marcas, etiquetas y sellos que presenten adulteración.
5. La interrupción o interferencia en el sistema de inspección oficial que esté relacionada con la operación del proceso.
6. Tenencia o comercialización de productos alterados, contaminados; fraudulentos o fuera de los requisitos exigidos.
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. Incumplimiento de los objetivos de desempeño en el control de patógenos y los límites máximos de residuos químicos.
9. Exportar sin certificación o falsificar documentos de certificación.
10. Ingresar productos al país sin la inspección de importación.
11. Incumplir el desarrollo e implementación del sistema de aseguramiento de inocuidad.
12. Exender o transportar para el consumo nacional o internacional, carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que no hubieren sido autorizados para el

consumo humano.

13. 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.

14. Omitir información que le sea solicitada por la autoridad sanitaria.

15. Desconocer la procedencia de los animales y materias primas.

16. No adoptar acciones correctivas que permitan restituir las condiciones sanitarias y que eviten la ocurrencia nuevamente de la falta, una vez reportadas las notas de incumplimiento en la inspección.

17. No eliminar correctamente el producto, una vez se establezca que este no es apto para el consumo humano.

18. Reincidir en las conductas que afectan la inocuidad del producto, después de conminar al cumplimiento de la normatividad.

19. Las demás circunstancias que por su reincidencia puedan constituir una tendencia que demuestre que el desempeño del establecimiento no se ajusta a la normativa vigente.

CAPITULO III

Producción primaria

Artículo 11. *Inscripción y certificación sanitaria de predios.* Todo predio de producción primaria debe inscribirse ante el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, de acuerdo con la reglamentación vigente para tal efecto.

Dicho Instituto mantendrá una base de datos actualizada de los predios inscritos y certificados.

Artículo 12. *Instalaciones y áreas de producción primaria:* Sin perjuicio de las disposiciones reglamentarias especiales que al respecto establezca el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, todas las instalaciones y áreas de producción primaria son responsables de:

1. El diseño, la ubicación y el mantenimiento de las instalaciones y áreas de los predios de producción primaria, que deberán garantizar el mínimo riesgo para la producción y bienestar de los animales.

2. Cumplir con las normas de bioseguridad que establezca el Instituto Colombiano

Agropecuario, ICA, para cada especie.

3. Contar con áreas independientes para el almacenamiento de medicamentos, alimentos, plaguicidas y fertilizantes.

4. Cumplir las demás disposiciones de acuerdo con los riesgos sanitarios en la producción primaria.

Parágrafo. Todo predio de producción primaria deberá cumplir con la normatividad ambiental vigente.

Artículo 13. 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 como mínimo, los siguientes aspectos:

1. Disponer de agua con la calidad y cantidad suficiente, de manera que satisfaga 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.

3. Manejar los residuos de acuerdo con las normas ambientales vigentes.

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 14. Obligaciones sanitarias. Todos los predios y sistemas productivos de animales destinados al consumo humano deberán garantizar el cumplimiento de las siguientes obligaciones:

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 de 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 normatividad vigente.

Parágrafo. El cumplimiento de las obligaciones sanitarias se exigirá sin perjuicio de que los propietarios o tenedores de los predios de producción primaria y personas

interesadas en realizar la caza comercial deben contar con los permisos, concesiones, licencias y autorizaciones que de acuerdo con la normatividad ambiental se requieran para desarrollar la actividad y cumplir con los términos, obligaciones y condiciones establecidos en los mismos.

Artículo 15. *Personal.* Todo propietario o tenedor de un predio de producción primaria debe garantizar que el personal vinculado:

1. Cuento con buen estado de salud, para lo cual deberá garantizar la realización de un examen médico, mínimo una vez al año.
2. Cumpla con prácticas higiénicas y de bioseguridad, establecidas por el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, para cada especie.
3. Reciba por parte del empleador capacitación continua y entrenamiento en manejo sanitario de los animales.

Artículo 16. *Sistema de Aseguramiento de la Inocuidad.* En los predios de producción primaria de animales para consumo humano, se 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.
3. Bioseguridad.

Parágrafo: La reglamentación de las acciones previstas en el presente artículo, será efectuada por el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA.

Artículo 17. *Transición para la producción primaria.* El período de transición para la aplicación de las normas atinentes a la producción primaria de que trata el presente capítulo, será establecido en la reglamentación que expida el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA.

CAPITULO IV

Transporte de animales a la planta de beneficio

Artículo 18. *Inscripción del transporte de animales.* Todo transportador y su respectivo vehículo destinado al transporte de animales proveniente de predios de producción primaria a plantas de beneficio, deberán estar inscritos y autorizados por el Ministerio de Transporte, quien mantendrá una base de datos actualizada de los transportadores y los vehículos autorizados, para ser utilizada por la autoridad sanitaria

competente. Lo anterior, sin perjuicio de las disposiciones que en esta materia establezcan el Ministerio de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial y el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA.

Parágrafo. El contenido del presente artículo, se aplicará sin perjuicio de lo establecido por el Decreto 3149 de 2006, modificado por el Decreto 414 de 2007 y demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan.

Artículo 19. Requisitos sanitarios del transporte de animales a la planta de beneficio. Para el transporte de animales, los transportadores y sus respectivos vehículos deben cumplir, como mínimo, 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, de acuerdo con las disposiciones sanitarias.

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 que garanticen el desarrollo de operaciones de limpieza y desinfección cada vez que se transporte un nuevo lote de animales.

1.6 El compartimiento de carga de los vehículos así como las jaulas y utensilios empleados para el transporte de los animales, deberán prevenir la contaminación e introducción de peligros físicos, biológicos y químicos.

2. El personal transportador deberá cumplir las disposiciones contempladas en el artículo 15 del presente decreto.

3. El transportador está en la obligación, en el caso de animales destinados para consumo humano que sean transportados a una planta de beneficio, de portar la guía sanitaria de movilización de animales, expedida y regulada por el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA.

Parágrafo 1º. Los anteriores requisitos serán reglamentados por el Instituto Colombiano Agropecuario; ICA, y se cumplirán sin perjuicio de las disposiciones establecidas por el Ministerio de Transporte, el Ministerio de Ambiente, Vivienda y

Desarrollo Territorial, de acuerdo con sus competencias.

Parágrafo 2º. El Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, reglamentará los requisitos para el transporte de aves de corral y otras especies.**CAPITULO V**

Plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos

ARTÍCULO 20. [Modificado por el art. 1, Decreto Nacional 559 de 2008.](#) [Modificado por el art. 1, Decreto Nacional 2965 de 2008.](#) **El nuevo texto es el siguiente: INSCRIPCIÓN, AUTORIZACIÓN SANITARIA Y REGISTRO DE PLANTAS DE BENEFICIO, DESPOSTE, DESPRESE Y DERIVADOS CÁRNICOS.** Las plantas de beneficio de animales, desposte, desprese y plantas de derivados cárnicos deberán inscribirse ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA-. La inscripción no tendrá ningún costo. Cuando una empresa tenga más de una planta, cada una de ellas deberá contar con inscripción, autorización sanitaria y registro.

Las plantas de beneficio, desposte y desprese de las especies bovina, bufalina, porcina y aves de corral que se encuentren en funcionamiento a la entrada en vigencia del presente decreto, deberán realizar ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, - INVIMA-, la inscripción de acuerdo con lo establecido en el artículo 6º del presente decreto, a más tardar el 30 de mayo de 2008.

El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA-, procederá a iniciar el correspondiente proceso sancionatorio conforme a lo previsto en el presente decreto, a las personas naturales o jurídicas propietarias de las plantas de beneficio de animales, desposte y desprese de las especies bovina, bufalina, porcina y aves de corral que no realicen la inscripción en el término aquí señalado.

PARÁGRAFO 1.- Todas las plantas nuevas de beneficio de animales, desposte y desprese de las especies bovina, bufalina, porcina y aves de corral deberán cumplir con las exigencias previstas en el presente decreto, las disposiciones reglamentarias vigentes y las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

PARÁGRAFO 2.- Las plantas inscritas ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, -INVIMA-, de conformidad con lo previsto en el presente decreto, no deberá efectuar nueva inscripción.

PARÁGRAFO 3.- Sin perjuicio de las sanciones a que hubiere lugar por el incumplimiento del plazo aquí previsto es obligatoria la inscripción ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA- de las plantas de beneficio de animales, desposte y desprese de las especies bovina, bufalina, porcina y aves de corral.

Texto anterior:

Modificado por el art. 1, Decreto Nacional 559 de 2008, así: **Inscripción, autorización sanitaria y registro de plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos.** *Las plantas de beneficio de animales, desposte, desprese y plantas de derivados cárnicos deberán inscribirse ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima. La inscripción no tendrá ningún costo. Cuando una empresa tenga más de una planta, cada una de ellas deberá contar con inscripción, autorización sanitaria y registro.*

Las plantas de beneficio, desposte y desprese de las especies bovina, bufalina, porcina y aves de corral que se encuentren en funcionamiento a la entrada en vigencia del Decreto 1500 de 2007, deberán realizar ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, la inscripción de acuerdo con lo establecido en el artículo 6° del Decreto 1500 de 2007, a más tardar el 30 de mayo de 2008.

Aquellas plantas que no presenten la inscripción en el término aquí señalado, serán objeto de la aplicación de las medidas sanitarias de seguridad y de las sanciones, conforme a los artículos 576 y 577 de la Ley 9ª de 1979.

Parágrafo 1°. *Todas las plantas nuevas de beneficio de animales, desposte y desprese de las especies bovina, bufalina, porcina y aves de corral deberán cumplir con las exigencias previstas en el Decreto 1500 de 2007, las disposiciones reglamentarias vigentes y las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.*

Parágrafo 2°. *Las plantas inscritas ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, de conformidad con lo previsto en el Decreto 1500 de 2007, no deberá efectuar nueva inscripción.*

Texto original:

Inscripción, autorización sanitaria y registro de plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos. Los establecimientos dedicados al beneficio de animales, desposte, desprese y procesamiento de derivados cárnicos deberán inscribirse ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima. La inscripción no tendrá ningún costo. Cuando una empresa tenga más de una sede, cada una de ellas deberá contar con inscripción, autorización sanitaria y registro.

ARTÍCULO 21. [Modificado por el art. 2, Decreto Nacional 559 de 2008](#), [Modificado por el art. 2, Decreto Nacional 2965 de 2008](#). **El nuevo texto es el siguiente: PLAN GRADUAL DE CUMPLIMIENTO.** *Todas las plantas de beneficio de animales, desposte y desprese de las especies bovina, bufalina, porcina y aves de corral, que se encontraban en funcionamiento a la fecha de publicación del presente decreto, deberán presentar un Plan Gradual de Cumplimiento de acuerdo a los requisitos establecidos mediante las resoluciones que para el efecto expidió el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA- para cada especie.*

El plazo máximo para que las plantas de beneficio de animales, desposte y desprese

de las especies bovina, bufalina, porcina y aves de corral, presenten el Plan Gradual de Cumplimiento, será hasta el treinta y uno (31) de julio de 2008. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA-, procederá a iniciar el correspondiente proceso sancionatorio conforme a lo previsto en el presente decreto, a las personas naturales o jurídicas propietarias de las plantas de beneficio de animales, desposte y desprese de las especies bovina, bufalina, porcina y aves de corral que no presenten el mencionado Plan en el término aquí señalado.

PARÁGRAFO 1.- Los requisitos para la inscripción y el plan gradual de cumplimiento de las plantas de beneficio, desposte y desprese de las demás especies animales y de las plantas de los derivados cárnicos de que trata el presente decreto, serán establecidos mediante resolución que para tal efecto expida el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA-, dentro de los treinta (30) días siguientes a la expedición del respectivo reglamento técnico. La solicitud de inscripción, de acuerdo con lo establecido en el artículo 6° del presente decreto y el plan gradual de cumplimiento, deberán presentarse de manera simultánea dentro de los seis (6) meses siguientes a la publicación del acto administrativo que adopta el reglamento técnico correspondiente.

PARÁGRAFO 2.- Las plantas nuevas de beneficio, desposte y desprese de las demás especies animales y todos los derivados cárnicos deberán cumplir con las exigencias previstas en el presente decreto, las disposiciones reglamentarias vigentes y las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

PARÁGRAFO 3.- Sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar por el incumplimiento del plazo previsto en el inciso segundo del presente artículo, las plantas de beneficio, desposte y desprese de las especies bovina, bufalina, porcina y aves de corral que presenten el Plan Gradual de Cumplimiento con posterioridad al 31 de julio de 2008, deberán surtir los trámites previstos en el presente decreto, teniendo como plazo máximo para la ejecución de dicho Plan el 4 de mayo de 2012.

PARÁGRAFO 4.- [Modificado por el art. 1, Decreto Nacional 4131 de 2009.](#) **El nuevo texto es el siguiente:** Las plantas de beneficio de las especies bovina, bufalina, porcina que hayan presentado el Plan Gradual de Cumplimiento dentro del término previsto en el presente artículo, podrán ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, presentar modificaciones, adiciones o reformas a dicho Plan, dentro del plazo fijado para las plantas de beneficio animal que se acojan al Plan de Racionalización que vence el 30 de junio de 2010, teniendo en todo caso, como plazo máximo para la ejecución del mencionado Plan hasta el 4 de mayo de 2012, sin que por tal motivo sean objeto de sanción.

Texto anterior:

[Adicionado por el art. 2, Decreto Nacional 2380 de 2009,](#) así: **PARÁGRAFO 4.** *Las plantas de beneficio de las especies bovina, bufalina, porcina que hayan presentado el Plan Gradual de Cumplimiento dentro del término previsto en el presente artículo,*

podrán ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, presentar modificaciones, adiciones o reformas a dicho Plan, dentro del plazo fijado para las plantas de beneficio animal que se acojan al Plan de Racionalización que vence el 30 de octubre de 2009, teniendo en todo caso, como plazo máximo para la ejecución del mencionado Plan hasta el 4 de mayo de 2012, sin que por tal motivo sean objeto de sanción.

Texto anterior:

Modificado por el art. 2, Decreto Nacional 559 de 2008, así: **PLAN GRADUAL DE CUMPLIMIENTO.** Todas las plantas de beneficio de animales, desposte y desprese de las especies bovina, bufalina, porcina y aves de corral, que se encontraban en funcionamiento a la fecha de publicación del presente decreto, deberán presentar un Plan Gradual de Cumplimiento de acuerdo a los requisitos establecidos mediante las resoluciones que para el efecto expidió el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA- para cada especie.

El plazo máximo para que las plantas de beneficio de animales, desposte y desprese de las especies bovina, bufalina, porcina y aves de corral, presenten el Plan Gradual de Cumplimiento, será hasta el treinta y uno (31) de julio de 2008. El instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA-, procederá a iniciar el correspondiente proceso sancionatorio conforme a lo previsto en el presente decreto, a las personas naturales o jurídicas propietarias de las plantas de beneficio de animales, desposte y desprese de las especies bovina, bufalina, porcina y aves de corral que no presenten el mencionado Plan en el término aquí señalado.

PARÁGRAFO 1.- Los requisitos para la inscripción y el plan gradual de cumplimiento de las plantas de beneficio, desposte y desprese de las demás especies animales y de las plantas de los derivados cárnicos de que trata el presente decreto, serán establecidos mediante resolución que para tal efecto expida el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA-, dentro de los treinta (30) días siguientes a la expedición del respectivo reglamento técnico. La solicitud de inscripción, de acuerdo con lo establecido en el artículo 6° del presente decreto y el plan gradual de cumplimiento, deberán presentarse de manera simultánea dentro de los seis (6) meses siguientes a la publicación del acto administrativo que adopta el reglamento técnico correspondiente.

PARÁGRAFO 2.- Las plantas nuevas de beneficio, desposte y desprese de las demás especies animales y todos los derivados cárnicos deberán cumplir con las exigencias previstas en el presente decreto, las disposiciones reglamentarias vigentes y las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.

PARÁGRAFO 3.- Sin perjuicio de las sanciones a que haya lugar por el incumplimiento del plazo previsto en el inciso segundo del presente artículo, las plantas de beneficio, desposte y desprese de las especies bovina, bufalina, porcina y aves de corral que presenten el Plan Gradual de Cumplimiento con posterioridad al 31 de julio de 2008,

deberán surtir los trámites previstos en el presente decreto, teniendo como plazo máximo para la ejecución de dicho Plan el 4 de mayo de 2012.

Texto original:

Artículo 21. Plan Gradual de Cumplimiento. *Todas las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos, que se encuentren en funcionamiento a la fecha de publicación del presente decreto, deberán presentar simultáneamente, la solicitud de inscripción de acuerdo con lo establecido en los artículos 6º y 20 del presente decreto acompañada de un plan gradual de cumplimiento, definido en el artículo 3º del mismo; ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima. Las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos que se creen con posterioridad a la promulgación del presente decreto deberán cumplir con todas las exigencias aquí establecidas y sus disposiciones reglamentarias.*

Parágrafo 1º. *La solicitud de inscripción y el plan gradual de cumplimiento, para cada una de las especies y productos de que trata el presente decreto, deberán presentarse dentro de los seis (6) meses siguientes a la publicación del acto administrativo que adopta el reglamento correspondiente.*

Parágrafo 2º. *Los requisitos del plan gradual de cumplimiento para las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos, según especies y productos de que trata el presente decreto, serán establecidos mediante resolución que para el efecto expida el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima; dentro de los treinta (30) días siguientes a la expedición del respectivo reglamento técnico.*

Parágrafo 3º. *Las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos que no se inscriban ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, y no presenten el plan gradual de cumplimiento dentro del término señalado en el presente artículo, no podrán desarrollar actividad alguna, siendo objeto de medidas sanitarias de seguridad y de los respectivos procesos sancionatorios.*

Artículo 22. Plazo para la aprobación del Plan Gradual de Cumplimiento. *El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, tendrá un plazo de seis (6) meses, prorrogables hasta por el mismo término, contados a partir de la radicación del plan gradual de cumplimiento por parte del interesado para adelantar la visita correspondiente y proceder a la aprobación o no del mismo*

Artículo 23. Autorización sanitaria. *Como resultado de la visita de inspección para verificar las condiciones sanitarias y evaluar el plan gradual de cumplimiento, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, deberá establecer si se asigna o no autorización sanitaria condicionada que le permita funcionar durante el período de transición, mientras cumple la totalidad de dicho plan.*

Parágrafo 1º. *Una vez vencido el plazo aprobado en el plan de cumplimiento para cada uno de los establecimientos y verificado que el mismo cumple con lo establecido en el*

reglamento técnico que se define con el presente decreto y sus disposiciones reglamentarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos; Invima, lo incluirá en la lista de establecimientos registrados de acuerdo con lo establecido en los artículos 6º y 20 del presente decreto.

Parágrafo 2º. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, conforme al estado sanitario verificado en la visita, establecerá si los productos pueden destinarse al consumo internacional, nacional o local.

Parágrafo 3º. A partir de la visita y autorización sanitaria condicionada de los establecimientos, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, asignará la inspección oficial, de acuerdo con lo establecido en el artículo 21 del presente decreto y sus actos reglamentarios.

Parágrafo 4º. Si al momento de la visita el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, determina que existen condiciones que ponen en riesgo la inocuidad del producto, aplicará las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar.

Parágrafo 5º. Aquellos establecimientos que a la fecha de expedición del reglamento técnico que se expide mediante el presente decreto tengan planes de ajustes derivados de actas de visita adelantadas por una autoridad sanitaria competente, deben incorporar dichos ajustes al plan de cumplimiento de que trata el presente decreto.

ARTÍCULO 24. [Modificado por el art. 3, Decreto Nacional 2380 de 2009.](#) **El nuevo texto es el siguiente: DESAPROBACIÓN DEL PLAN GRADUAL DE CUMPLIMIENTO.** Si el Plan Gradual de Cumplimiento no fuere aprobado por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA, las plantas de beneficio, desprese, desposte y derivados cármicos tendrán un plazo de dos (2) meses, contados a partir de la notificación del respectivo acto administrativo para presentar las correcciones respectivas. Vencido este plazo, si el plan no es presentado corregido, no podrán desarrollar actividad alguna, siendo objeto de medidas sanitarias de seguridad y de los respectivos procesos sancionatorios.

En los eventos en que el Plan Gradual de Cumplimiento sea presentado con correcciones, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA, tendrá dos (2) meses para otorgar o no su aprobación.

PARÁGRAFO 1. Si los establecimientos no presentan dentro de los dos (2) meses las correcciones de que trata el presente artículo, o éstas son presentadas y no son aprobadas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, los establecimientos no podrán desarrollar actividad alguna, hasta tanto su Plan Gradual de Cumplimiento sea aprobado, siendo objeto de medidas sanitarias de seguridad y de los respectivos procesos sancionatorios.

PARÁGRAFO 2. Cuando a las plantas de beneficio diferentes de bovinos, bufalinos,

porcinos no les sea aprobado el Plan Gradual de Cumplimiento, el plazo establecido en el artículo 34 del presente decreto, para la implementación del Plan Gradual de Cumplimiento aprobado, se contará a partir de la fecha de notificación de la no aprobación de la primera propuesta del Plan Gradual de Cumplimiento.

Texto original:

Artículo 24. Desaprobación del Plan Gradual de Cumplimiento. *Si el Plan Gradual de Cumplimiento no fuere aprobado por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, las plantas de beneficio, desprese, desposte y derivados cárnicos tendrán un plazo de dos (2) meses, contados a partir de la notificación del respectivo acto administrativo para presentar las correcciones respectivas y lograr su aprobación. Vencido este plazo, si el plan no es presentado corregido, no podrán desarrollar actividad alguna, siendo objeto de medidas sanitarias de seguridad y de los respectivos procesos sancionatorios.*

En los eventos en que el plan gradual de cumplimiento sea presentado con correcciones, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, tendrá dos (2) meses para aprobarlo o no.

Parágrafo 1º. Si los establecimientos no presentan dentro de los dos (2) meses las correcciones de que trata el presente artículo, o estas son presentadas y no son aprobadas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, los establecimientos no podrán desarrollar actividad alguna, hasta tanto su Plan Gradual de Cumplimiento sea aprobado, siendo objeto de medidas sanitarias de seguridad y de los respectivos procesos sancionatorios.

Parágrafo 2º. Cuando el Plan Gradual de Cumplimiento no sea aprobado, el plazo establecido en el artículo 34, se contará a partir de la fecha de notificación de no aprobación de la primera propuesta del plan gradual de cumplimiento.

ARTÍCULO 25. [Modificado por el art. 4, Decreto Nacional 2380 de 2009.](#) **El nuevo texto es el siguiente: INSPECCIÓN OFICIAL EN PLANTAS DE BENEFICIO.** A partir de la autorización sanitaria o autorización sanitaria condicionada, expedidas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA, las plantas de beneficio ingresan al Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control, que se crea mediante el reglamento técnico establecido a través del presente decreto. Por lo tanto, recibirán la asignación de la inspección oficial, de carácter permanente y mediante la cual, se verificará el cumplimiento de las disposiciones reglamentarias, de manera que se garanticen las condiciones sanitarias y de operación del establecimiento, así como la aprobación de la carne y de los productos cárnicos comestibles, como aptos para el consumo humano.

PARÁGRAFO 1. La inspección oficial será asignada una vez se otorgue la autorización sanitaria condicionada y será pagada por el establecimiento de acuerdo con la tarifa que para el efecto establezca el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y

Alimentos, -INVIMA.

PARÁGRAFO 2. Antes de la aprobación del Plan Gradual de Cumplimiento por parte del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, se asignará la inspección oficial de acuerdo con el Decreto 2278 de 1982 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.

Texto original:

INSPECCIÓN OFICIAL EN PLANTAS DE BENEFICIO. *A partir de la autorización sanitaria y el registro expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA -, las plantas de beneficio ingresan al Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control, que se crea mediante el reglamento técnico que se establece a través del presente decreto, 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 el consumo humano.*

PARÁGRAFO. *La inspección oficial será pagada por el establecimiento de acuerdo con los procedimientos, mecanismos y tarifas que establezca el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA -.*

Artículo 25. Inspección oficial en plantas de beneficio. A partir de la autorización sanitaria y el registro expedido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, las plantas de beneficio ingresan al Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control, que se crea mediante el reglamento técnico que se establece a través del presente decreto 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 el consumo humano.

Parágrafo. La inspección oficial será pagada por el establecimiento de acuerdo con los procedimientos, mecanismos y tarifas que establezca el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.

Artículo 26. Sistema de Aseguramiento de la Inocuidad. El Sistema determinará las condiciones bajo las cuales se obtiene la carne, los productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos y estará conformado por los siguientes requisitos:

1. Prerrequisitos HACCP: Los prerrequisitos HACCP, se encuentran conformados por:

1.1 Estándares de Ejecución Sanitaria: Todas las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos destinados para el consumo humano, deberán cumplir las condiciones de infraestructura y funcionamiento alrededor y dentro de la planta. Los estándares de ejecución sanitaria son:

1.1.1 Instalaciones, equipos y utensilios. 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, así como la inspección, igualmente, los equipos y utensilios, deberán ser diseñados, construidos, instalados y mantenidos, cumpliendo las condiciones sanitarias para su funcionamiento.

1.1.2 Localización y accesos.

1.1.3 Diseño y construcción.

1.1.4 Sistemas de drenajes.

1.1.5 Ventilación.

1.1.6 Iluminación.

1.1.7 Instalaciones sanitarias.

1.1.8 Control integrado de plagas. Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos 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:

1.1.9 Manejo de residuos líquidos y sólidos. Para el manejo de los residuos generados en los procesos internos, todos los establecimientos de que trata el presente capítulo, 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.

1.1.10 Manejo de emisiones atmosféricas. Todos los establecimientos deberán contar con los elementos o equipos de control que aseguren el cumplimiento de la normatividad ambiental vigente.

1.1.11 Calidad de agua. Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos 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 sobre la materia. Este programa incluirá las actividades de monitoreo, registro y verificación por parte del establecimiento respectivo, los cuales deberán estar documentados y contar con registros para su verificación, sin perjuicio de las competencias de las autoridades sanitarias y ambientales en la materia. Para ello, se

deberá:

1.1.11.1 Disponer de agua potable a la temperatura y presión requeridas en el proceso y la necesaria para efectuar una limpieza y desinfección efectiva.

1.1.11.2 Si el establecimiento obtiene el agua a partir de la explotación de aguas subterráneas, debe evidenciar ante la autoridad sanitaria competente la potabilidad del agua empleada y contar con la concesión de la autoridad ambiental, de acuerdo con la normatividad sanitaria y ambiental vigente, respectivamente.

1.1.11.3 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.

1.1.12 Operaciones sanitarias. Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos deberá realizar las operaciones sanitarias que comprenden la limpieza y desinfección que se aplican a las superficies de las instalaciones, utensilios y equipos utilizados en el establecimiento, que no tienen contacto con el alimento, para evitar la creación de condiciones insalubres y su contaminación. Estas operaciones deberán contar con procedimientos documentados, 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 cumplir la legislación que al respecto se expida sobre la materia.

1.1.13 Personal manipulador. Todas las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos deben 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 de que trata el presente capítulo debe garantizar cumplimiento de programas de salud ocupacional y seguridad industrial.

1.2 Programas Complementarios. Los programas complementarios están conformados por:

1.2.1 Programa de mantenimiento de equipos e instalaciones. Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos debe 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

respectivo, garantizando las condiciones adecuadas para la operación del mismo.

1.2.2 Programa de proveedores. Cada planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos diseñará e implementará un programa de proveedores para controlar los animales, materias primas, insumos y material de empaque, el cual deberá incluir procedimientos de evaluación y seguimiento de los proveedores, de forma que cumplan con los requisitos sanitarios; listas de proveedores aprobados con su identificación, criterios de aceptación y rechazo para cada uno de los productos que ingresen al establecimiento. Este programa será verificado por la autoridad sanitaria competente.

1.2.3 Programa de retiro del producto del mercado. Todo establecimiento que se dedique al desprese, desposte y procesamiento de derivados cárnicos, debe contar con un sistema adecuado que permita retirar el producto del mercado, cuando se compruebe que está siendo comercializado y no cumpla con las condiciones de etiquetado o rotulado, cuando presente alteración, adulteración, contaminación o cualquier otra causa que genere engaño, fraude o error en el consumidor o que sean productos no aptos para el consumo humano. Para su retiro, se deberá:

1.2.3.1 Establecer un sistema de alerta inmediata y garantizar que el producto sea retirado del mercado en tiempo no mayor a 72 horas, lo cual será verificado por la autoridad sanitaria.

1.2.3.2 En caso de peligros biológicos y químicos, la decisión del retiro del producto deberá estar basada en el riesgo.

1.2.3.3 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.

1.2.3.4 Las demás disposiciones sobre retiro de producto, que sean reglamentadas por el Ministerio de la Protección Social.

1.2.4 Programa de trazabilidad. Todos los eslabones de la cadena alimentaria a los que hace referencia el artículo 2º del presente decreto, deberán desarrollar, implementar y operar un programa de trazabilidad con el objetivo de hacer seguimiento al producto con el enfoque de la granja a la mesa de conformidad con la reglamentación que al respecto desarrollen las autoridades competentes.

1.2.5 Laboratorios. Todos los establecimientos a excepción de los expendios deberán contar con laboratorio propio o contratado que esté autorizado por la autoridad sanitaria competente, con el fin de realizar las pruebas necesarias para implementar los planes y programas orientados a mantener la inocuidad del producto.

1.3 Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos, deberá desarrollar e

implementar Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (FOES) para prevenir la contaminación directa del producto y deberán cumplir con los siguientes requisitos:

1.3.1 Describir los procedimientos que se realizan diariamente, antes y durante las operaciones.

1.3.2 Establecer frecuencias y responsables.

1.3.3 Definir e implementar métodos de seguimiento y evaluación de los procedimientos.

1.3.4 Establecer medidas correctivas adecuadas. Cuando el establecimiento respectivo o la autoridad sanitaria determine que la implementación y mantenimiento de los POES y los procedimientos allí prescritos no son eficaces para evitar la contaminación directa del producto.

1.3.5 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.

2. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP. Todo establecimiento dedicado al beneficio, desposte, desprese y producción de derivados cárnicos, deberá garantizar las condiciones de inocuidad y para ello, deberá implementar los programas de aseguramiento de la misma HACCP, teniendo en cuenta las siguientes disposiciones.

2.1 Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control APPCC-HACCP. Toda planta de beneficio, desposte, desprese y 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. El Plan HACCP, deberá incluir dentro del análisis de peligros la evaluación y seguimiento de residuos de medicamentos veterinarios, contaminantes químicos y microorganismos.

2.2 [Modificado por el art. 5, Decreto Nacional 2380 de 2009.](#) **El nuevo texto es el siguiente:** Documentación y registros. Todo establecimiento de que trata el presente capítulo, 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 de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP.

El Plan HACCP, deberá estar implementado por los establecimientos dedicados al beneficio, desprese y desposte, máximo dentro de los cinco (5) años siguientes,

contados a partir de la fecha de entrada en vigencia del presente decreto y de conformidad con las condiciones que establezca el Ministerio de la Protección Social.

Las plantas de procesamiento de derivados cárnicos tendrán un plazo de cinco (5) años para la implementación del HACCP que se contará a partir de la expedición del reglamento técnico correspondiente.

La autoridad sanitaria competente expedirá certificación en la que conste que el establecimiento respectivo, tiene implementado y en funcionamiento el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control, HACCP y las demás reglamentaciones que para el efecto expida el Ministerio de la Protección Social.

Texto original:

2.2 Documentación y registros. Todo establecimiento de que trata el presente capítulo, 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 cinco (5) años siguientes, contados a partir de la fecha de entrada en vigencia del presente decreto y de conformidad con las condiciones que establezca el Ministerio de la Protección Social.

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

Las demás reglamentaciones que para el efecto expida el Ministerio de la Protección Social.

Parágrafo. En todo caso se deberá cumplir con la normatividad ambiental vigente.

Artículo 27. Control de patógenos. Toda planta de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos, deberá llevarla 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 competente para tomar medidas, en caso de incumplimiento.

Artículo 28. Verificación del Plan de Control de Patógenos. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, 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 soportado en la evaluación de riesgo.
2. El establecimiento de acciones para la planeación, evaluación y verificación con el fin de supervisar, detectar, reducir y controlar patógenos.

Artículo 29. Plan Nacional de Residuos de Medicamentos Veterinarios y Contaminantes Químicos. La formulación del Plan de Residuos de Medicamentos Veterinarios y Contaminantes para la carne y los derivados cárnicos, se soportará en la integración de todas las actividades en la cadena agroalimentaria para prevenir, controlar y vigilar la presencia de los residuos y contaminantes que ofrezcan riesgo a la inocuidad del producto. Para ello, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, articulará el diseño e implementación de este plan, con las demás autoridades sanitarias, de acuerdo con sus competencias. El plan de residuos contendrá, entre otras:

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. Las acciones para la planeación, evaluación y verificación con el fin de supervisar, detectar, reducir y controlar residuos y contaminantes químicos.
3. Actualización anual del 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 ser verificado por las autoridades sanitarias competentes con el fin de tomar medidas en caso de incumplimiento.

Artículo 30. Disposición de productos con residuos de medicamentos veterinarios y contaminantes químicos. Al comprobarse la presencia de residuos y contaminantes químicos en la carne y productos cárnicos comestibles 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 reglamentación y estará bajo la responsabilidad del predio o establecimiento.

Artículo 31. *Inspección ante y post mortem para las plantas de beneficio.* Los requisitos específicos de inspección ante y post mortem son:

Requisitos generales. Todos los animales o lotes de 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.

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 según la especie, que ingresan 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:

2.1 Que todos los animales o lotes según la especie, cumplan con los siguientes requisitos para su ingreso:

2.1.1 Identificación animal o lotes de animales, de acuerdo con lo dispuesto en la legislación sanitaria vigente.

2.1.2 Contar con la guía sanitaria de movilización, según la reglamentación expedida por el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, 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. Las especies silvestres nativas o exóticas deberán provenir de zocriaderos o caza comercial que cuenten con licencia ambiental y el respectivo salvoconducto para su movilización. Para las ayes de corral y otras especies, se exigirán los requisitos expedidos y regulados por el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA.

2.1.3 Provenir de predios debidamente registrados y autorizados para la producción primaria y haber sido transportados en vehículos autorizados.

2.1.4 Estar vivos y sanos.

2.1.5 Cumplir con el período de ayuno de acuerdo con cada especie.

2.1.6 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.

2.2 Las actividades para el desarrollo de la inspección ante-mortem; deben cumplir los siguientes criterios:

2.2.1 Oportunidad en el desarrollo de la inspección ante-mortem.

2.2.2 Verificación de la información recibida de la producción primaria.

2.2.3 Verificación de las condiciones sanitarias del animal mediante procedimientos y pruebas establecidas para cada especie.

2.2.4 El registro de los resultados de la inspección ante-mortem, deberá estar disponible para el personal que realiza la inspección post-mortem.

2.2.5 El animal o lote de animales que en desarrollo de la inspección ante-mortem resulte sospechoso de padecer cualquier enfermedad que pueda ser causa 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.

2.2.6 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.

2.2.7 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.

2.2.8 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

2.2.9 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

3. 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 el método deberá ser autorizado por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de la

Protección Social.

Con el fin de preservar la libertad de culto, la Unica excepción permitida para el sacrificio sin insensibilización, será en el caso de que los rituales religiosos así lo requieran: Esta práctica deberá ser supervisada y aprobada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.

4. 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 la planta de beneficio, las cuales podrán ser reinspeccionadas cuando el inspector oficial lo considere necesario. En el proceso de inspección post mortem se deberán tener en cuenta:

4.1 Requisitos en las plantas de beneficio:

4.1.1 Mantener un sistema para identificar la canal o lote, según la especie 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 que para el efecto expedirá el Ministerio de la Protección Social para cada especie.

4.1.2 Contar con instalaciones, equipos y los utensilios necesarios en los puntos de inspección, para realizar la inspección post-mortem.

4.1.3 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.

4.1.4 Los demás que se reglamenten por el Ministerio de la Protección Social para el desarrollo de la inspección post-mortem.

4.2 Procedimientos, pruebas de inspección y dictamen post-mortem:

4.2.1 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.

4.2.2 Si las canales y las partes comestibles del animal son aptas para consumo humano, el inspector oficial las marcará con la leyenda de "APROBADO Dicha identificación se mantendrá a lo largo de toda la cadena, incluido el expendio.

4.2.3 El inspector oficial 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.

4.2.4 Cuando se dictaminen enfermedades de declaración obligatoria durante la inspección se debe dar aviso inmediato 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.

Destino final. El destino final de los productos no aptos para el consumo humano y su disposición final, será reglamentado por el Ministerio de la Protección Social para cada una de las especies animales de que trata el presente decreto. En todos los casos esta actividad será verificada por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.

Artículo 32. *Plantas de beneficio de régimen especial.* El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, podrá autorizar el funcionamiento de plantas de beneficio de régimen especial de animales para consumo humano para una o más especies, en aquellos municipios que cumplan los siguientes requisitos:

1. Deficiencia en las vías de acceso que impida que se cumpla con los requisitos establecidos para el transporte de la carne y productos cárnicos comestibles desde una planta autorizada.
2. Que el volumen del beneficio sea solo para autoconsumo o consumo local,
3. Que el volumen de sacrificio no exceda el volumen de diez (10) animales por especie por día.
4. El Ministerio de la Protección Social establecerá los requisitos sanitarios para el funcionamiento de este tipo de plantas, las cuales deberán cumplir con la normatividad ambiental vigente.

Artículo 33. *Derivados cárnicos.* Los establecimientos en los cuales se realizan las operaciones de preparación, transformación, fabricación, envasado, almacenamiento, distribución y comercialización de derivados cárnicos, deberán cumplir además de lo ya establecido en el presente decreto, con la reglamentación que expida el Ministerio de la Protección Social.

Solo podrá emplearse carne declarada como "APROBADO" para la elaboración de derivados cárnicos y esta debe provenir de plantas de beneficio registradas y autorizadas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.

Artículo 34. [Modificado y adicionado por el art. 6, Decreto Nacional 2380 de 2009.](#) **El nuevo texto es el siguiente: PLAZO PARA LA IMPLEMENTACIÓN.** Las plantas de beneficio, desposte, desprese y de derivados cárnicos tendrán que ejecutar el Plan

Gradual de Cumplimiento en su totalidad dentro de un plazo máximo de tres años y medio (3.5) contados a partir de la aprobación de dicho plan.

Durante el plazo aquí previsto el Instituto Nacional de Vigilancia Medicamentos y Alimentos -INVIMA, podrá realizar visitas de seguimientos en los establecimientos con el fin de verificar su cumplimiento.

PARÁGRAFO 1. En el evento que no se cumpla el Plan Gradual de Cumplimiento aprobado, el Instituto Nacional de Vigilancia Medicamentos y Alimentos -INVIMA, aplicará las medidas sanitarias de seguridad y se procederá a iniciar el respectivo proceso sancionatorio.

PARÁGRAFO 2. En todo caso, las plantas de beneficio de las especies bovina, porcina y bufalina, tendrán que ejecutar el Plan Gradual de Cumplimiento, a más tardar el 4 de mayo de 2012.

Texto original:

Plazo para la implementación. Las plantas de beneficio, desposte, desprese y de derivados cárnicos tendrán que ejecutar el plan de cumplimiento en su totalidad dentro de un plazo máximo de tres años y medio (3.5) contados a partir de la aprobación de dicho plan. Durante el tiempo de ejecución del plan de cumplimiento, el Instituto Nacional de Vigilancia Medicamentos y Alimentos, Invima, realizará visitas de seguimiento en los establecimientos con el fin de verificar su cumplimiento.

Parágrafo. En el evento que no se cumpla el plan de cumplimiento aprobado, el Instituto Nacional de Vigilancia Medicamentos y Alimentos, Invima, aplicará las medidas sanitarias de seguridad y se procederá a iniciar el respectivo proceso sancionatorio.

CAPITULO VI

Expendio y almacenamiento

Artículo 35. *Inscripción sanitaria de expendios y almacenamiento.* Todo establecimiento dedicado al almacenamiento o expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberá inscribirse ante la entidad territorial de salud por medio de formulario Único de inscripción expedido por el Ministerio de la Protección Social. Esta inscripción no tendrá ningún costo. Una vez inscrito el expendio, la autoridad sanitaria competente, realizará visitas de inspección para verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

Artículo 36. *Almacenamiento y expendio.* Todo establecimiento que almacene o expendia productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos deberá:

Almacenar vender 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.

Almacenar 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.

Adquirir carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos de proveedores que se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente y que hayan entregado el producto a la temperatura reglamentada, transportado en vehículos que garanticen el mantenimiento de la misma.

Contar con un sistema de refrigeración que garantice el mantenimiento de la temperatura reglamentada para los productos.

Cumplir los literales 1.1., 1.2.1., 1.2.2, 1.2.4. y 1.3. contemplados en el artículo 26 del Capítulo V del presente decreto.

Funcionar cumpliendo los requisitos higiénico-sanitarios, que establezca el Ministerio de la Protección Social.

Artículo 37. Expendios y el almacenamiento. Los expendios y el almacenamiento de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, deberán cumplir las disposiciones establecidas en el presente decreto y sus disposiciones reglamentarias dentro de los dieciocho (18) meses siguientes a la fecha de publicación de los mismos. Durante este período de transición, los expendios deberán cumplir con los requisitos previstos en la Ley 09 de 1979 y el Decreto 3075 de 1997 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.

CAPITULO VII

Transporte de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos

Artículo 38. Autorización sanitaria y registro para el transporte de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos. 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 territorial de salud, previa verificación del cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias del vehículo transportador empleado, de acuerdo con las disposiciones reglamentarias, sin perjuicio de la normatividad que al respecto tenga el Ministerio de Transporte. Una vez autorizado el transporte, la entidad territorial de salud realizará el registro respectivo.

Artículo 39. Requisitos generales. 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.

ARTÍCULO 40. [Modificado por el art. 7, Decreto Nacional 2380 de 2009.](#) **El nuevo texto es el siguiente: TRANSPORTE DE CARNE, PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES y DERIVADOS CÁRNICOS.** Los transportadores y sus respectivos vehículos deberán cumplir las disposiciones establecidas en el reglamento técnico definido en el presente decreto y en las reglamentaciones complementarias, a partir del 4 de mayo de 2012. Durante el período de transición, el transporte deberá cumplir con los requisitos previstos en la **Ley 09 de 1979**.

Una vez vencido el término previsto se deberá cumplir con toda la normatividad sanitaria vigente.

Texto original:

Artículo 40. Transporte de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos. Los transportadores y sus respectivos vehículos deberán cumplir las disposiciones establecidas en el reglamento técnico definido en el presente decreto, a partir del año siguiente a la fecha de entrada en vigencia de sus reglamentaciones. Durante este período de transición, el transporte deberá cumplir con los requisitos previstos en la Ley 09 de 1979, el Decreto 3075 de 1997 y demás normas complementarias.

CAPITULO VIII

Identificación, empaque y etiquetado de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos

Artículo 41. Identificación de la carne. Toda carne destinada al consumo humano y que ha sido marcada como "APROBADO" por el inspector oficial, cuando se empaque deberá mantener el distintivo de "APROBADO".

Artículo 42. Requisitos de empaque y etiquetado. Para realizar las actividades de

empaque y etiquetado, se deberán tener en cuenta los siguientes requisitos:

1. Las actividades de empaque y etiquetado se realizarán bajo condiciones higiénicas y el material de empaque debe 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 "APROBADO" bajo la supervisión del inspector.
5. La etiqueta del producto deberá contener como mínimo, fecha de beneficio, fecha de empaque, fecha de vencimiento, nombre del corte.
6. Carne, productos cárnicos comestibles y derivados 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 realizará las pruebas de estabilidad correspondientes para respaldar el tiempo de vida útil, las cuales deberán ser avaladas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.
7. Carnes, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos que contengan aditivos, especias, conservantes, deben estar aprobados por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, cumplir 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, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, que no transmitan a los mismos sustancias nocivas para la salud de las personas y que sean resistentes a la manipulación, al transporte 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.

CAPITULO IX

Importación

Artículo 43. Condiciones de importación: La carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, incluidos los provenientes de especies silvestres, podrán ser importados si son aptos para el consumo humano y cumplen con todos los requisitos sanitarios, ambientales y demás normas legales vigentes.

Artículo 44. Autorización de importación. El país interesado en exportar a Colombia los productos objeto de este decreto y sus normas complementarias, deberá, entre otras:

1. Diligenciar la solicitud, de acuerdo a lo establecido por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.
2. Presentar la solicitud de exportación al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, entidad que, previo concepto zoonosanitario favorable emitido por el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, se pronunciará sobre la viabilidad o no de la misma.
3. Posterior a la viabilidad que el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, manifiesta sobre la solicitud, deberá realizar una auditoría internacional con el propósito de verificar que el sistema de inspección del país exportador es equivalente con los requisitos contemplados en el presente decreto y sus normas reglamentarias. La auditoría, contemplará una revisión de todos los aspectos del sistema de inspección del país, incluidos, entre otros, los laboratorios, las inspecciones en plantas la administración, las políticas, el cumplimiento de las normas sanitarias y la supervisión gubernamental.
4. Si el país solicitante cumple con los requisitos previstos en el reglamento técnico que se establece en el presente decreto y sus normas complementarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, preferirá resolución que autoriza al país como apto para exportar carne, productos cárnicos comestibles o derivados cárnicos a Colombia.
5. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, procederá a incluir al país y los establecimientos solicitados por este en la lista de autorizados para importar productos aptos para el consumo humano.

Parágrafo 1º. El país autorizado deberá ser objeto por parte del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, de auditorías de seguimiento, durante las cuales se deberán 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.

Parágrafo 2º. Los costos de las auditorías internacionales serán sufragados por el país interesado en exportar carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos a

Colombia.

Artículo 45. Aviso de importaciones. Una vez que ingresen al territorio colombiano los productos a que hace referencia el presente decreto, las autoridades aduaneras deberán dar aviso a las autoridades sanitarias de inspección, vigilancia y control estatal, para que lleven a cabo la inspección y certificación correspondiente que dará paso a los trámites aduaneros.

ARTÍCULO 46. [Modificado por el art. 8, Decreto Nacional 2380 de 2009.](#) **El nuevo texto es el siguiente: INSPECCIÓN DE IMPORTACIONES.** El personal oficial del Instituto Colombiano Agropecuario -ICA y del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA, deben, de acuerdo con sus competencias, realizar la inspección de las importaciones de los productos objeto del reglamento técnico que se establece a través del presente decreto, con el propósito de determinar su aptitud para permitir su ingreso al territorio nacional. La autoridad sanitaria competente determinará los procedimientos, muestreos y requisitos necesarios para emitir el Certificado de Inspección Sanitaria -GIS, el cual servirá de soporte para la nacionalización.

El costo de las pruebas requeridas por la autoridad sanitaria competente será asumido por el importador.

PARÁGRAFO. Para efectos del control de que trata el presente artículo, si el Instituto Colombiano Agropecuario - ICA - encuentra que el producto objeto de importación no cumple con las exigencias zoonosanitarias vigentes, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA - no estará obligado a efectuar la inspección sanitaria de su competencia.

Texto original:

Artículo 46. Inspección de importaciones. *El personal oficial del Instituto Colombiano Agropecuario, ICA; y del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, deben, de acuerdo con sus competencias, realizar la inspección de las importaciones de los productos objeto del presente reglamento técnico, con el propósito de determinar su aptitud para permitir su ingreso al territorio nacional. 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 o de los laboratorios autorizados y estos estén conformes 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.

Parágrafo. Para efectos del control de que trata el presente artículo, si el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, encuentra que el producto objeto de importación no cumple con las exigencias zoosanitarias vigentes, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, no estará obligado a efectuar la inspección sanitaria de su competencia.

Artículo 47. Certificado de Inspección Sanitaria. Todo lote o cargamento de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos objeto de importación, requiere del certificado de inspección sanitaria expedido por las autoridades sanitarias competentes, en el sitio de ingreso de los productos.

Artículo 48. Identificación de los productos importados. Todos los productos importados que sean aprobados en la inspección sanitaria deberán ser identificados por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, con la marca oficial de "APROBADO", y se les permitirá continuar con los trámites de nacionalización:

Artículo 49. Rechazo de la importación. La carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos que no sean aprobados en la inspección sanitaria, de acuerdo con los requisitos establecidos en el presente decreto o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, serán identificados con la marca oficial de "PROHIBIDO SU INGRESO" y dentro de cinco (5) días calendario deberán ser:

1. Reembarcados.
2. Destruídos.

En caso de requerirse la destrucción de los productos este procedimiento deberá cumplir con la normatividad sanitaria y ambiental vigente.

Parágrafo. Las medidas de reembarque y destrucción deberán ser adoptadas por la entidad competente de acuerdo con lo descrito en el parágrafo del artículo 47 del presente decreto.

ARTÍCULO 52. [Modificado por el art. 9, Decreto Nacional 2380 de 2009.](#) **El nuevo texto es el siguiente: TRANSICIÓN PARA LA IMPORTACIÓN DE CARNE, PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES Y DERIVADOS CÁRNICOS.** Los establecimientos que estén interesados en importar carne y productos cárnicos comestibles tendrán hasta el 4 de mayo de 2012 para dar cumplimiento a lo dispuesto en el presente decreto. El INVIMA establecerá los procedimientos para autorizar los establecimientos interesados en importar carne y productos cármicos comestibles durante el período de transición.

PARÁGRAFO 1. Los establecimientos que procesen derivados cármicos tendrán un

período de transición de cinco (5) años contados a partir de la expedición del reglamento correspondiente, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 44 del presente decreto. Durante el período de transición, estos establecimientos podrán ser autorizados a importar sus productos al país, de acuerdo con los procedimientos que el INVIMA establezca para tal fin.

PARÁGRAFO 2. A partir del 4 de mayo de 2012, los países interesados en hacer parte de la lista de autorizados para importar al país carne y productos cárnicos comestibles, deberán demostrar equivalencias con las disposiciones del presente decreto. La fecha aquí prevista no incluye a los derivados cárnicos, cuyo término de cinco (5) años, se contará a partir de la expedición del reglamento técnico que para el efecto expida el Ministerio de la Protección Social"

Texto original:

Artículo 50. Información sanitaria de importaciones. *En los puertos, aeropuertos y pasos fronterizos de ingreso el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, y el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, compartirán la información para el manejo de los asuntos sanitarios de las importaciones y exportaciones.*

Artículo 51. Costos. En caso de presentarse eventos durante la inspección en los que se requiera pagos por costos de almacenamiento, análisis de laboratorios, certificaciones, entre otros, estos deberán ser asumidos por el importador.

Artículo 52. Transición para la exportación de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos a Colombia. Los establecimientos que a la fecha de publicación del presente decreto, se encuentren aprobados para exportar a Colombia carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, cuentan con un plazo de cinco (5) años a partir de la fecha de su publicación para cumplir con lo previsto en el presente decreto, sin perjuicio de lo establecido en el artículo 44 del presente reglamento técnico.

Parágrafo. Los países que quieran estar en la lista de autorizados para exportar a Colombia carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, deberán demostrar equivalencias con las disposiciones del presente decreto.

CAPITULO X

Exportación

Artículo 53. Establecimientos autorizados para exportar. Los productos que se vayan a exportar deben provenir de un establecimiento autorizado por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, para tal fin.

Artículo 54. Inspección de exportaciones. Para realizar exportaciones, todo

cargamento deberá estar acompañado de la documentación sanitaria que expida la autoridad competente.

Parágrafo. Para el caso de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos de especies silvestres deberán dar cumplimiento a la normatividad ambiental vigente sobre la materia.

Artículo 55. Verificación de las exportaciones. Cuando el país de destino lo requiera, el personal de inspección del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, en puertos, aeropuertos y pasos fronterizos verificará:

1. Destino del embarque.
2. Certificación del establecimiento expedida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.
3. Condiciones del producto y del transporte.
4. Condiciones del embarque.
5. Inspección física.

Parágrafo 1º. Después de constatar la información y verificado el cumplimiento se expedirá el certificado de inspección sanitaria para exportación. Los productos que no cumplan los requisitos para exportación no se les permitirá su salida.

Parágrafo 2º. En todos los casos, los productos deberán cumplir con los requisitos zoonosanitarios para exportación establecidos por el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA.

TITULO III

DISPOSICIONES ADMINISTRATIVAS

CAPITULO I

Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control

Artículo 56. Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, 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 57. Organización y funcionamiento. Para la organización y funcionamiento del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos; se establecerá la estructura de operación en términos de:

1. Definición de organización.
2. Asignación de inspectores por establecimiento.
3. Sistemas de auditoría.
4. Flujos de información, documentos y registros oficiales.
5. Revisión y actualización del sistema.
6. Sistema de registro y autorización de establecimientos.
7. Sistema tarifario para cobro de inspección.
8. La acreditación o reconocimiento para los inspectores oficiales e inspectores auxiliares oficiales.

Artículo 58. Competencias. Las competencias de acuerdo con las disposiciones legales vigentes referidas a las acciones de inspección, vigilancia y control en el sistema oficial establecido en el presente capítulo, serán:

1. Las actividades de inspección, vigilancia y control de sanidad animal 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 derivados cárnicos serán ejercidas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.
3. Las actividades de inspección, vigilancia y control del transporte, almacenamiento y expendio de carne y productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano, será competencia de las entidades territoriales de salud.
4. Las funciones de inspección; vigilancia y control relacionadas con la gestión del medio ambiente y de los recursos naturales corresponden a la autoridad ambiental competente.
5. Las actividades de inspección, vigilancia y control de transporte de animales en pie,

serán competencia del Ministerio de Transporte.

Parágrafo. Para efectos de la vigilancia del cumplimiento de las normas y de la imposición de medidas sanitarias y sanciones competencia del Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, las entidades territoriales de salud y Ministerio de Transporte serán consideradas como de policía, de conformidad con lo establecido en el Decreto-ley 1355 de 1970 o la norma que la modifique, adicione o sustituya, sin perjuicio de las actuaciones de las autoridades ambientales a que haya lugar.

Artículo 59. Sistema de información. De acuerdo con las competencias definidas en el artículo anterior y para efectos del cumplimiento del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, se diseñara e implementará por parte de cada autoridad competente, un sistema de información, el cual debe permitir realizar un seguimiento con enfoque de riesgo, en cada uno de los eslabones de la cadena de que trata el presente decreto.

CAPITULO II

Inspección, Vigilancia y Control

ARTÍCULO 60. [Modificado por el art. 3, Decreto Nacional 2965 de 2008.](#) **El nuevo texto es el siguiente: COMPETENCIAS.** 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 basado en el riesgo, funcionará de manera permanente y estará bajo la responsabilidad del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA-.
2. En plantas de desposte, desprese y de derivados cárnicos, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA-, determinará la frecuencia de las visitas de inspección, vigilancia y control con base en el riesgo asociado.
3. En los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, las entidades territoriales de salud, determinarán la frecuencia de las visitas de inspección, vigilancia y control con base en el riesgo asociado.

Texto original:

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 la responsabilidad del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos,*

Invima.

2. En plantas de desposte, desprese y de derivados cárnicos, 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 y estará bajo la responsabilidad del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.

3. En los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne, productos cárnicos comestibles y 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 y estará bajo la responsabilidad de la entidad territorial de salud.

Artículo 61. Verificación de cumplimiento. 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 del presente 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 Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, sin perjuicio de las competencias ambientales.

Artículo 62. Acta de visita. En los casos en que la inspección, vigilancia y control sanitario de los establecimientos no sea permanente se levantará acta de visita, la cual 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 cinco (5) días hábiles, contados a partir de la fecha de realización de la visita: Copia del acta se entregará al 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.

Artículo 63. Verificación de requisitos sanitarios. En la inspección que realice la autoridad sanitaria a los establecimientos objeto del presente decreto, se verificará el cumplimiento de los requisitos contenidos en el mismo y su reglamentación, de acuerdo con las listas de verificación que para cada caso elabore la autoridad sanitaria competente.

Artículo 64. Sistema de Información Sanitaria de Establecimientos. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, y las entidades territoriales de salud llevarán un sistema de información que les permita establecer la tendencia que cada establecimiento tenga en el cumplimiento de los requisitos sanitarios, basados en los estándares de desempeño, para efectos sancionatorios.

Artículo 65. Verificación sanitaria de los expendios. Como resultado de la inspección a los expendios, se levantará un acta, en donde quede consignado el

resultado, el cual será: "FAVORABLE", cuando el expendio se ajuste a la totalidad de los requisitos legales. "PENDIENTE", cuando se compruebe que el establecimiento no cumple con la totalidad de los estándares de ejecución sanitaria, los demás requisitos del presente decreto y sus actos reglamentarios, pero se verifique 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 treinta (30) días hábiles para su cumplimiento a partir de la notificación. Si transcurrido dicho plazo, el expendio no mantiene las condiciones requeridas para garantizar la inocuidad del producto, el concepto es "DESFAVORABLE" y se procederá a aplicar la medida sanitaria de seguridad contenida en la **Ley 09 de 1979** o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

Artículo 66. 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, vigilancia y control sanitarios.

Parágrafo. La inspección de que trata el reglamento técnico que se establece con el presente decreto se hará a todos los establecimientos estén o no registrados o autorizados, sin que esto signifique la legalización de los no registrados o no autorizados.

Artículo 67. Muestras para análisis. Las autoridades sanitarias, podrán tomar muestras en cualquiera de las etapas de producción primaria, beneficio, fabricación, procesamiento, envase, expendio, transporte y comercialización de los alimentos, para efectos de inspección, vigilancia 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 68. Acta de toma de muestras. De toda toma de muestras, la autoridad sanitaria competente levantará 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 dejará copia al interesado con una contramuestra. Para lo cual el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA; Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, establecerán un formulario Único de aplicación nacional.

Artículo 69. Registro de la información. La autoridad sanitaria competente llevará un registro sistematizado de la información de los resultados de las visitas practicadas a los establecimientos objeto del presente decreto, relacionado con la toma de muestras, resultados de laboratorio, la cual deberá estar disponible para efectos de evaluación, seguimiento, control y vigilancia sanitarios.

Artículo 70. Enfoque del control y vigilancia sanitaria. Las acciones de control y vigilancia sanitaria sobre los establecimientos regulados en el presente decreto, se enmarcarán 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 prácticas de higiene de la carne y la inocuidad de los productos.

CAPITULO III

Medidas sanitarias de seguridad, procedimientos y sanciones

Artículo 71. 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, almacenamiento, derivados cárnicos, transporte y expendio de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos; para consumo humano no cumplen con los requisitos sanitarios y las condiciones generales y de funcionamiento señaladas en el reglamento técnico que se establece en el presente decreto, se procederá a aplicar las medidas sanitarias de seguridad previstas en 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 a tiente contra la salud de la comunidad. Dichas medidas son de ejecución inmediata, tienen carácter preventivo y transitorio y no son susceptibles de recurso alguno, se levantarán cuando se compruebe que han desaparecido las causas que las originaron para lo cual no se requiere formalidad especial.

Artículo 72. 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, desposte, desprese, almacenamiento, derivados cárnicos, expendio de carne, productos cárnicos comestibles y derivados 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 estas se estén violando las disposiciones sanitarias o impliquen riesgo a la salud. La suspensión podía 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, productos cárnicos comestibles y derivados 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, que puedan 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.

Sin perjuicio de lo anteriormente señalado, siempre habrá lugar al decomiso en los siguientes casos:

3.1 Cuando se encuentren en el establecimiento o el 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.

4. Destrucción o desnaturalización: La carne, productos cárnicos comestibles y derivados 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. Cuando se trate de la diligencia de destrucción o desnaturalización, se levantará un acta donde conste la cantidad, características y destino final del producto.

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, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos 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, productos cárnicos comestibles y derivados 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 pertinente.

La carne, productos cárnicos comestibles y derivados 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.

Artículo 73. 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 por las autoridades sanitarias 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.

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 previsto en el reglamento técnico que se establece en el presente decreto y en el artículo 576 de la Ley 09 de 1979, o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

Artículo 74. 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 practica 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 75. Consecuencias de la aplicación. Si la medida sanitaria de seguridad fue impuesta deberá iniciarse el respectivo proceso sancionatorio. Una vez impuesta una medida sanitaria de seguridad o preventiva, la misma permanecerá vigente mientras subsista la causa que dio origen.

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

Artículo 76. Procedimiento sancionatorio. El procedimiento sancionatorio se iniciará de oficio, por queja presentada por cualquier persona o como consecuencia de haber sido adoptada una medida sanitaria de seguridad, de conformidad con lo establecido en el artículo anterior. 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.

Artículo 77. Obligación de informar a la justicia ordinaria. Si los hechos materia del procedimiento sancionatorio fueren constitutivos de delito, se deberá poner en conocimiento de la situación a la autoridad competente.

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

Artículo 78. Cesación del procedimiento. 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 sancionatorio 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 79. Formulación de cargos y presentación de descargos. Si de las diligencias practicadas se concluye que existe mérito para adelantar la investigación, se procederá a notificar personalmente al presunto infractor de los cargos que se formulan y se pondrá a su disposición el expediente.

Parágrafo 1º. Si no pudiere hacerse la notificación personal, se hará de conformidad con lo señalado en los artículos 45 y 46 del Código Contencioso Administrativo.

Parágrafo 2º. Una vez surtida la notificación, el presunto infractor directamente o por medio de apoderado, podía presentar sus descargos en forma escrita y solicitar la práctica de pruebas y aportar las que tenga en su poder, en los términos de que trata el artículo 58 del Código Contencioso Administrativo.

Artículo 80. Pruebas. La autoridad sanitaria competente decretará la práctica de pruebas que considere conducentes conforme a lo previsto en el artículo 34 del Código Contencioso Administrativo en concordancia con el artículo 58 de la misma norma.

Artículo 81. Fallo. Vencida la etapa probatoria, la autoridad sanitaria competente procederá, dentro de los cuarenta (40) días hábiles siguientes, 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 82. Circunstancias agravantes. Se consideran circunstancias agravantes de la sanción, las siguientes:

1. Reincidir en la comisión de la falta.
2. Realizar el hecho con pleno conocimiento de sus efectos dañosos.
3. Infringir varias disposiciones sanitarias con la misma conducta.

Artículo 83. Circunstancias atenuantes. Se consideran circunstancias atenuantes de la sanción, 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 84. Exoneración de responsabilidad. 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 85. 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 Ramada 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 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 diez (10) 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 los establecimientos, mediante su decomiso definitivo cuando sus condiciones sanitarias no correspondan a las autorizadas, se violen las disposiciones vigentes o representen un peligro para la salud

de la comunidad.

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. Suspensión o cancelación de registro o de la licencia: Procederá para aquellos productos que los requieran, de conformidad con lo establecido en el artículo Decreto 3075 de 1997 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya.

5. 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 del establecimiento. Habrá lugar al cierre total 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 (1) año y es definitivo cuando no se fije un límite en el tiempo.

Artículo 86. Notificación de las sanciones. Las sanciones impuestas mediante resolución motivada, deberán notificarse personalmente al afectado, o a su representante legal o a 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. Si no pudiere hacerse la notificación en forma personal se deberá surtir mediante edicto, conforme a lo dispuesto en el artículo 45 del Código Contencioso Administrativo.

Artículo 87. Recursos. Contra las decisiones que impongan una sanción proceden los recursos de ley 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 88. Traslado de las diligencias. Cuando el resultado de una investigación adelantada por una autoridad sanitaria, se encontrare que la sanción es de competencia de otra autoridad, deberá remitirse a ella las diligencias adelantadas para lo de su competencia. 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 podía comisionar al de la otra dirección para que la practique, caso en el cual señalara los términos apropiados.

Artículo 89. 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 de la autorización sanitaria o concepto sanitario, no podrá fabricarse ni comercializarse el producto objeto de la medida.

Artículo 90, Consecuencias del cierre del establecimiento. El cierre del establecimiento implica la revocatoria del concepto sanitario o de la autorización sanitaria que haya sido expedida por la autoridad sanitaria competente.

Artículo 91. 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, adicionen o sustituyan.

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 92. Término de las sanciones. Cuando una sanción se imponga por un período determinado, este 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 93. Publicidad de las sanciones. Cuando del incumplimiento del presente decreto y sus reglamentaciones 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 94. 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 a la oficina de la autoridad sanitaria del Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, sin perjuicio de la normatividad ambiental vigente.

Parágrafo. Los sistemas empleados en la incineración deberán cumplir los requisitos establecidos en la legislación ambiental vigente.

Artículo 95. 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.

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.

Artículo 96. *Evaluación de la conformidad.* Se entiende como evaluación de la conformidad los procedimientos de inspección, vigilancia y control de alimentos de acuerdo con lo establecido en las Leyes 09 de 1979 y 1122 de 2007 y en el presente decreto o en las normas que los modifiquen, sustituyan o adicionen.

Artículo 97. *Revisión y actualización.* Con el fin de mantener actualizadas las disposiciones del Reglamento Técnico, que se establece con la presente resolución, el Ministerio de la Protección Social, lo revisará en un término no mayor a cinco (5) años contados a partir de la fecha de su entrada en vigencia o antes, si se detecta que las causas que motivaron su expedición fueron modificadas o desaparecieron.

CAPITULO IV

Disposiciones finales

ARTÍCULO 98. [Modificado por el Decreto Nacional 4974 de 2009](#). **El nuevo texto es el siguiente: VIGENCIA.** El presente decreto rige a partir de su publicación y deroga las disposiciones que le sean contrarias, en especial los Decretos [2278](#) de 1982 y [1036](#) de 1991, los cuales regirán hasta tanto se aprueben los planes graduales de cumplimiento que deben presentar las plantas de beneficio, desposte o desprese y derivados cárnicos para ajustarse a las disposiciones que se establecen en el reglamento técnico a través del presente decreto.

PARÁGRAFO 1.- Hasta tanto se aprueben los Planes Graduales de cumplimiento, los municipios que no cuenten con planta de beneficio, o ésta haya sido objeto de medida sanitaria de clausura total o sanción de cierre definitivo, y deben garantizar el abastecimiento de la carne en su jurisdicción, celebrarán convenios con Plantas de Beneficio clasificadas como categorías Clase I y II.

En aquellos eventos en que las Plantas de Beneficio clasificadas como categorías Clase I y II no pudiesen abastecer el respectivo municipio. los representantes de dichos entes territoriales podrán celebrar convenios con Plantas de Beneficio clasificadas como Clase III, y, excepcionalmente. con Plantas de Beneficios clasificadas como Clase IV, casos en los cuales se requerirá evaluación y autorización previa por parte del INVIMA.

En todo caso, todos los municipios del país pueden celebrar convenios con Plantas de Beneficio clasificadas como Clase I y II, con el objeto de garantizar el abastecimiento de carne de la población. En este evento, no se requerirán las autorizaciones previas por parte del INVIMA.

PARÁGRAFO 2.- Una vez se aprueben los planes graduales de cumplimiento, los municipios sólo podrán celebrar convenios con las plantas de beneficio que cuenten con la autorización sanitaria o autorización sanitaria condicionada expedida por el INVIMA, en los términos del artículo 25 del Decreto 1500 de 2007, modificado por el artículo 4° del Decreto 2380 de 2009,

PARÁGRAFO 3.- Los municipios que a la fecha de entrada en vigencia de este decreto tengan convenios suscritos deben enviar copia de los mismos al INVIMA, dentro de los treinta (30) días calendario, contados a partir de la publicación de este decreto, Igualmente, copia de los nuevos convenios que se suscriban de conformidad con el presente decreto, debe ser enviada a dicho Instituto, dentro de los treinta (30) días calendario siguientes a su celebración, El INVIMA debe verificar el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente por parte de las plantas de beneficio y, si encuentra que se ha incurrido en violación a las normas sanitarias, aplicará las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar e iniciará el proceso sancionatorio correspondiente de conformidad con la Ley 09 de 1979, El INVIMA debe contar con un sistema actualizado que registre la información generada de los convenios.

Texto anterior:

Modificado por el Decreto 4974 de 2009. VIGENCIA. El presente decreto rige a partir de su publicación y deroga las disposiciones que le sean contrarias, en especial los Decretos 2278 de 1982 y 1036 de 1991, los cuales regirán hasta tanto se aprueben los planes graduales de cumplimiento que deben presentar las plantas de beneficio, desposte o desprese y derivados cárnicos para ajustarse a las disposiciones que se establecen en el reglamento técnico a través del presente decreto.

PARÁGRAFO 1.- *Hasta tanto se aprueben los Planes Graduales de cumplimiento, los municipios que no cuenten con planta de beneficio, o ésta haya sido objeto de medida sanitaria de clausura total o sanción de cierre definitivo, y deben garantizar el abastecimiento de la carne en su jurisdicción, celebrarán convenios con Plantas de Beneficio clasificadas como categorías Clase I y II.*

En aquellos eventos en que las Plantas de Beneficio clasificadas como categorías Clase I y II no pudiesen abastecer el respectivo municipio. los representantes de dichos entes territoriales podrán celebrar convenios con Plantas de Beneficio clasificadas como Clase III, y, excepcionalmente. con Plantas de Beneficios clasificadas como Clase IV, casos en los cuales se requerirá evaluación y autorización previa por parte del INVIMA.

En todo caso, todos los municipios del país pueden celebrar convenios con Plantas de Beneficio clasificadas como Clase I y II, con el objeto de garantizar el abastecimiento de carne de la población. En este evento, no se requerirán las autorizaciones previas por parte del INVIMA.

PARÁGRAFO 2.- *Una vez se aprueben los planes graduales de cumplimiento, los*

municipios sólo podrán celebrar convenios con las plantas de beneficio que cuenten con la autorización sanitaria o autorización sanitaria condicionada expedida por el INVIMA, en los términos del artículo 25 del Decreto 1500 de 2007, modificado por el artículo 4° del Decreto 2380 de 2009,

PARÁGRAFO 3.- *Los municipios que a la fecha de entrada en vigencia de este decreto tengan convenios suscritos deben enviar copia de los mismos al INVIMA, dentro de los treinta (30) días calendario, contados a partir de la publicación de este decreto, Igualmente, copia de los nuevos convenios que se suscriban de conformidad con el presente decreto, debe ser enviada a dicho Instituto, dentro de los treinta (30) días calendario siguientes a su celebración, El INVIMA debe verificar el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente por parte de las plantas de beneficio y, si encuentra que se ha incurrido en violación a las normas sanitarias, aplicará las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar e iniciará el proceso sancionatorio correspondiente de conformidad con la Ley 09 de 1979, El INVIMA debe contar con un sistema actualizado que registre la información generada de los convenios."*

Texto original:

Vigencia. *El presente decreto rige a partir de su publicación y deroga las disposiciones que le sean contrarias, en especial los Decretos 2278 de 1982 y el 1036 de 1991, los cuales regirán hasta tanto se aprueben los planes graduales de cumplimiento que deben presentar las plantas de beneficio, desposte o desprese y derivados cárnicos para ajustarse a las disposiciones que se establecen en el reglamento técnico que se establece a través de este decreto.*

Notifíquese, publíquese y cúmplase,

Dado en Bogotá, D. C., a 4 de mayo de 2007.

CARLOS HOLGUIN SARDI

El Ministro de Agricultura y Desarrollo Rural,

Andrés Felipe Arias Leiva.

El Viceministro de Relaciones Laborales encargado de las funciones el Despacho del Ministro de la Protección Social,

Jorge Leó Sánchez Mesa.

El Viceministro de Desarrollo Empresarial, encargado de las funciones del Despacho del Ministro de Comercio, Industria y Turismo,

Sergio Diazgranados Guida.

El Ministro de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial,

Juan Francisco Lozano Ramírez.

El Ministro de Transporte,

Andrés Uriel Gallego Henao.

(Fuente: <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=38923>)