



COMUNICADO DE PRENSA 010

Plantas de beneficio, desposte y desprese de bovinos, bufalinos, porcinos y aves, frente al Sistema Oficial de inspección, vigilancia y control de carnes:

RESPONSABILIDADES DE LOS REPRESENTANTES LEGALES DE LAS PLANTAS

Bogotá D.C. 31 de marzo de 2008

Todas las plantas de beneficio (mataderos), desposte y desprese, deberán presentar solicitud de inscripción y un plan gradual de cumplimiento ante el INVIMA, teniendo en cuenta las siguientes fechas límites para plantas tanto de bovinos y bufalinos como de porcinos y aves:

Inscripción:

30 de mayo de 2008

Presentación del plan gradual de cumplimiento:

31 de julio de 2008

El INVIMA tiene a disposición del país 8 oficinas territoriales en las ciudades de Barranquilla, Montería, Bucaramanga, Neiva, Medellín, Cali, Villavicencio y Bogotá para recibir tanto las inscripciones como los Planes Graduales de Cumplimiento.

Los formatos e información de interés para adelantar la inscripción (que es gratuita) y para la presentación del plan gradual de cumplimiento, están a disposición en el sitio www.invima.gov.co. Los establecimientos que no surtan estos procesos ante el INVIMA quedarán por fuera del Sistema Oficial de inspección, vigilancia y control de la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano.



¿Por qué es importante para el país el Sistema Oficial de inspección, vigilancia y control de la carne?

En el 2004 el Gobierno Nacional inició la construcción de una Agenda Interna para la Productividad y Competitividad. En este contexto se formularon cuatro documentos Conpes con directrices para mejorar las condiciones sanitarias de producción y procesamiento de alimentos, y garantizar la inocuidad de estos productos para ***proteger la salud de los consumidores y mejorar el acceso a los mercados internacionales.***

Con base en las propuestas de los CONPES, se expidió el Decreto 1500 de 2007, en 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.

La Ley 1122 de 2007 le otorgó al INVIMA facultades relacionadas con la competencia exclusiva de la inspección, vigilancia y control de la producción y procesamiento de alimentos, por tanto el Instituto es la entidad encargada de diseñar y operativizar el sistema.

JAIRO CÉSPEDES CAMACHO
Director General

LAURA PASCULLI HENAO
Subdirectora de Alimentos y Bebidas Alcohólicas