



## Comunicado Nro. 4200-1217-20

- De:** Dirección de Alimentos y Bebidas
- Para:** Personas naturales y jurídicas responsables de las plantas acondicionadoras de carne y productos cárnicos comestibles, Entidades Territoriales de Salud, Dirección de Operaciones Sanitarias, Grupos de Trabajo Territorial Invima.
- Tema:** Aclaraciones de la Inspección, Vigilancia y Control para el funcionamiento de los establecimientos acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles.

### ANTECEDENTES

Mediante el Decreto 1500 de 2007 se estableció el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la carne y productos cárnicos comestibles destinados para el consumo humano y se fijan los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en las etapas de producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación y exportación.

De acuerdo al capítulo V del título II del Decreto 1500 de 2007 le corresponde al INVIMA realizar la inscripción, autorización sanitaria y registro de las plantas de beneficio animal, desposte y desprese.

El Decreto 2270 de 2012, estableció que el INVIMA expedirá la correspondiente autorización sanitaria a las plantas de beneficio animal, desposte y desprese que cumplan con los requisitos sanitarios establecidos en el citado decreto y las normas que lo modifiquen, adicione o sustituyan.

Como parte del ejercicio de inspección, vigilancia y control que ha realizado el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, se identificó que dentro de la cadena de la carne existen establecimientos especializados en una o más operaciones relacionadas con cortes, fraccionamiento o porcionado, empaque y adecuación de carne y productos cárnicos comestibles; y que estos establecimientos hacen parte del Sistema Oficial, por lo que le son exigibles los requisitos sanitarios para cada operación que realicen, y, en consecuencia, serán objeto de inspección, vigilancia y control sanitario por parte del INVIMA.

Conforme a lo establecido en el artículo 8° del Decreto 1282 de 2016, los establecimientos acondicionadores, es decir, en los que se efectúen una o varias operaciones relacionadas con corte, fraccionamiento, lavado o actividades similares realizadas a la carne y productos cárnicos comestibles, deben inscribirse y obtener autorización sanitaria por parte del INVIMA, conforme a los lineamientos que defina este instituto.

Mediante Resolución 2016037912 del 2016, el INVIMA, estableció los lineamientos para la Inscripción y Autorización Sanitaria ante el INVIMA, de los establecimientos acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles.



## Comunicado Nro. 4200-1217-20

### PLAZO PARA LA OBTENCIÓN DE LA AUTORIZACIÓN SANITARIA

De acuerdo con lo establecido en el Decreto 1282 de 2016 y la Resolución 2016037912 los establecimientos acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles que se encontraban en funcionamiento al momento de la expedición del Decreto, contaban con un plazo máximo de dos (2) años para obtener la Autorización Sanitaria ante el INVIMA. Dicho plazo venció el 7 de agosto de 2018, por lo que todos los establecimientos acondicionadores deben contar con la Autorización Sanitaria para su funcionamiento, so pena de la imposición de medidas sanitarias de seguridad y sanciones, de conformidad con lo establecido en la Ley 9 de 1979 y las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

Los establecimientos acondicionadores que cuentan con Autorización Sanitaria se encuentran publicados en la página del Invima en la siguiente ruta: [www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co) / Alimentos y Bebidas / Carnes / Establecimientos y listados – Autorización Sanitaria de Plantas de Beneficio Animal / Plantas de beneficio, desposte, desprese (Bovino, porcino, aviar) autorizadas por el Invima

### REQUISITOS PARA LA OPERACIÓN

Además de los requisitos contemplados en el Decreto 1500 de 2007 y sus resoluciones reglamentarias, los establecimientos acondicionadores que procesen materias primas en temperatura de congelación, nacionales o importadas, deben asegurar la conservación de la cadena de frío del producto durante almacenamiento, procesamiento, empaque y despacho con el fin de garantizar la inocuidad del producto.

Sobre el particular, se reitera lo establecido en el artículo 425 de la Ley 9 de 1979, que dispone:

(...) Artículo 425. Una vez descongelado el alimento o la bebida no se permitirá su recongelación, ni su refrigeración. (...)

En este mismo sentido, en el párrafo del artículo 8 del Decreto 1500 de 2007 adicionado por el artículo 5 del Decreto 2270 de 2012, se dispuso:

*"Parágrafo 3. La carne y los productos cárnicos comestibles una vez hayan sido congelados, no podrán ser descongelados para ser tratados como productos refrigerados, excepto cuando el proceso de descongelación se realice exclusivamente con fines de elaboración de derivados cárnicos".*

### REQUISITOS PARA LA EXPORTACIÓN

Los establecimientos acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles interesados en realizar procesos de exportación deben contar con la implementación y certificación del Sistema de Análisis de Puntos de Control Crítico - HACCP por parte del Invima y dar cumplimiento a los requisitos específicos del país destino.



**Comunicado Nro. 4200-1217-20**

Adicionalmente, los establecimientos deben tramitar ante este instituto la asignación de Inspección Oficial para exportación, con el fin de que se verifiquen las condiciones sanitarias y de operación del establecimiento durante la elaboración de los productos con fines de exportación y se emita el Certificado Veterinario de Inspección Sanitaria.

Los Inspectores Oficiales en desarrollo de sus funciones podrán generar Registros Únicos de Incumplimiento – RUI, si en la verificación de materias primas y proceso productivo, se evidencian incumplimientos que afecten la inocuidad del producto. Además, el Inspector Oficial podrá tomar las Medidas Sanitarias de Seguridad a las que haya lugar o solicitar al establecimiento una acción correctiva, la cual deberá ejecutarse en un tiempo no mayor a veinticuatro (24) horas. Estas acciones serán objeto de seguimiento por parte del Inspector Oficial.

Para garantizar la trazabilidad y los estándares de calidad e inocuidad de los productos procesados, los proveedores de las materias primas también deberán contar con certificación del sistema HACCP.

Atentamente,

**CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME**  
**DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

**Proyectó:** Ana Milena Espinosa S. Grupo Técnico de Carnes. Dirección de Alimentos y Bebidas. *gr*  
**Revisó:** Luis Enrique Osuna A. Grupo Técnico de Carnes. Dirección de Alimentos y Bebidas. *gr*  
**Revisó:** Verónica del Castillo Manotas. Dirección de Alimentos y Bebidas. *sc*