

CIRCULAR EXTERNA
4000-726-2026

Bogotá D.C.

Para: Representantes de plantas de beneficio animal, coordinadores de los Grupos de Trabajo Territorial Invima, inspectores oficiales Invima, profesionales Invima encargados de realizar las actividades de inspección, vigilancia y control – IVC en plantas de beneficio animal, desposte, desprese y de acondicionamiento, Entidades Territoriales de Salud del orden departamental, distrital y municipal, agremiaciones y público en general.

De: Dirección de Alimentos y Bebidas

Asunto: Despacho de canales refrigeradas de bovinos, bufalinos y porcinos desde plantas de beneficio animal.

Fecha: 24 de julio de 2026

Antecedentes

De acuerdo con la Ley 1122 de 2007, le corresponde a este Instituto ejercer las competencias exclusivas de inspección, vigilancia y control de las plantas de beneficio animal, por lo tanto, le compete emitir lineamientos y directrices que garanticen las condiciones mínimas higiénico sanitarias con enfoque de riesgo, en la operación de las plantas de beneficio animal, plantas de desposte, desprese y de acondicionamiento de carne y productos cárnicos comestibles.

El Gobierno Nacional a través el Decreto 1500 de 2007, modificado entre otros, por el Decreto 2270 de 2012, estableció el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles, destinados para el Consumo Humano y fijó 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.

En su artículo 8 del Decreto 1500 de 2007 se establece que *“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”, que “(Parágrafo 1) La planta de beneficio, es responsable de que la carne y los productos cárnicos comestibles*

www.invima.gov.co



@Invimacolombia



Invima Colombia

Línea anticorrupción: (601) 242 5040
denunciasanticorrupcion@invima.gov.co



alcancen la temperatura de enfriamiento y "(Parágrafo 2.) Los requisitos de temperatura de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, serán los establecidos en la normatividad sanitaria que para el efecto se expida.

El artículo 11 del Decreto 2016 de 2023 estableció que "aquellas plantas de beneficio animal de categoría nacional de las especies bovina, bufalina y porcina que requieran de un plazo para la implementación total del sistema de refrigeración de despacho, deberán realizar una solicitud al INVIMA de acuerdo con los lineamientos que para el efecto establezca dicho Instituto, los cuales contemplarán entre otros, monitoreo y verificación de las variables que aseguren la inocuidad de los productos. Este plazo podrá ser otorgado hasta por un término no mayor a doce (12) meses contados a partir de la expedición de los lineamientos técnicos correspondientes".

Dichos lineamientos de expidieron mediante la Resolución 2024014710 del 4 de abril de 2024 donde, por lo que el plazo concedido en el Decreto 2016 de 2023 para la implementación total del sistema de refrigeración de canales de bovinos, bufalinos y porcinos finalizó el 4 de abril de 2025.

Marco de Referencia

REGLAMENTACIÓN	FECHA	NOMBRE
Ley 09	24 de enero de 1979	Código Sanitario Nacional, por la cual se dictan Medidas Sanitarias.
Decreto 1500	4 de mayo de 2007	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
Decreto 2016	22 de noviembre de 2023	Por el cual se modifica el Decreto 1500 de 2007 y el Decreto 2270 de 2012 en relación con el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos

		Cárnicos Comestibles y se dictan otras disposiciones
Resolución 240	9 de febrero de 2013	Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.
Resolución 2024014710	4 de abril de 2024	Por la cual se actualiza el procedimiento para la obtención de la autorización sanitaria y registro por parte de plantas de beneficio animal, desposte, desprese y de acondicionamiento de carne y productos cárnicos comestibles ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), se emiten los lineamientos de los artículos 2o, 6o, 10 y 11 del Decreto número 2016 de 2023 y se dictan otras disposiciones.

CONSIDERACIONES PARA EL DESPACHO DE CANALES Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES DE LAS ESPECIES BOVINA, BUFALINA Y PORCINA EN PLANTAS DE BENEFICIO ANIMAL.

1. El cumplimiento de las condiciones de refrigeración de canales y productos cárnicos comestibles previas a su despacho, en el marco de los requisitos sanitarios establecidos en la normatividad vigente, corresponde a una actividad orientada a proteger la inocuidad de estos alimentos, y que su implementación debe ser entendida como una obligación regulatoria para todos los establecimientos.
2. Se considera pertinente que las plantas de beneficio animal informen de manera oportuna a sus usuarios sobre las decisiones relacionadas con la programación operativa, la permanencia de animales en corrales, los procesos de refrigeración y las condiciones de despacho de producto y que obedecen al cumplimiento de requisitos sanitarios establecidos en la normatividad vigente y a las condiciones propias de operación de cada establecimiento; con el fin de fortalecer la interacción entre los diferentes actores de la cadena cárnica y contribuir al adecuado desarrollo de las actividades de inspección oficial.

www.invima.gov.co


@Invimacolombia



Invima Colombia

Línea anticorrupción: (601) 242 5040
denunciasanticorrupcion@invima.gov.co

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima



Oficina Principal: Cra 10 # 64 - 28 - Administrativo: Cra 10 # 64 - 60



PBX: (601) 242 5000 - Bogotá

Por lo anterior, es fundamental que las plantas de beneficio animal implementen o refuercen canales de comunicación y atención dirigidos a sus usuarios para gestionar oportunamente inquietudes, reclamaciones o solicitudes relacionadas con la programación de sacrificio, tiempos de espera, refrigeración y despacho de producto.

3. Todas las canales, independientemente del destino, deben ser despachadas en vehículos refrigerados y estar amparadas en la correspondiente Guía de Transporte de Carne y Productos Cárnicos Comestibles de acuerdo con las Resoluciones 2019055962 de 10 de diciembre de 2019 y 2020012659 del 1 de abril de 2020.
4. Las canales para procesos de exportación deben dar cumplimiento con las temperaturas y condiciones definidas dentro de la normatividad sanitaria y los protocolos vigentes.
5. En las plantas de beneficio categoría autoconsumo, a las cuales se les ha autorizado distribución hacia otro municipio, las canales y productos cárnicos comestibles deben ser despachados de acuerdo con las temperaturas de refrigeración establecidas normativamente.

Es de resaltar que el Invima adelanta las actividades de verificación bajo criterios técnicos y sanitarios estandarizados, aplicables de manera homogénea a todos los establecimientos objeto de seguimiento, garantizando transparencia, objetividad y equidad en el ejercicio de la inspección oficial, por lo que los establecimientos deben adoptar medidas encaminadas a prevenir situaciones de confrontación, intimidación o presión hacia los funcionarios de la inspección oficial, garantizando condiciones adecuadas para el desarrollo de sus funciones.

Cualquier inquietud técnica relacionada con la interpretación o implementación de la estrategia debe ser presentada por los establecimientos a través de los canales institucionales definidos por el Invima, evitando trasladar estas discusiones directamente a los funcionarios durante el desarrollo de las actividades de inspección.

Cordialmente,

ALBA ROCÍO JIMENEZ TOVAR

Directora Técnica de Alimentos y Bebidas

Elaboró: Grupo Técnico de Carnes y Productos Cárnicos Comestibles

Revisó: Luis Enrique Osuna Ávila

Revisó: Daniel Acevedo Trillos

www.invima.gov.co



@invimacolombia Invima Colombia



Línea anticorrupción: (601) 242 5040
denunciasanticorrupcion@invima.gov.co

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima



Oficina Principal: Cra 10 # 64 - 28 - Administrativo: Cra 10 # 64 - 60



PBX: (601) 242 5000 - Bogotá