

**PLAN NACIONAL DE VIGILANCIA Y CONTROL DE RESIDUOS DE
MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y PLAGUICIDAS, Y METALES PESADOS
EN OVOPRODUCTOS AÑO 2026**

Grupo del Sistema de Análisis de Riesgos Químicos en Alimentos y Bebidas
Dirección de Alimentos y Bebidas

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -Invima

2026

Director General Invima

Dr. Francisco Rossi Buenaventura

Directora Técnica de Alimentos y Bebidas-Invima

Ing. Alba Rocío Jiménez Tovar

Plan Nacional de Vigilancia y Control de Residuos de Medicamentos Veterinarios y Plaguicidas, y Metales Pesados en Ovoproductos - Año 2026

Revisó:

César Augusto Malagón González

Coordinador Grupo del Sistema de Análisis de Riesgos Químicos en Alimentos y Bebidas-Invima.

Elaboró:

Felipe de Jesús González torres

Grupo del Sistema de Análisis de Riesgos Químicos en Alimentos y Bebidas - Invima.

2026

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima

Sede principal: Carrera 10 # 64-28 Bogotá, Colombia

Teléfono conmutador: (+57) (601) 242 50 00

1. INTRODUCCIÓN

Desde la antigüedad, una de las prioridades del hombre es satisfacer sus necesidades alimenticias, generando diversas tareas con el objeto de recolectar y almacenar los alimentos tanto de origen vegetal como animal. Con la característica de los alimentos perecederos que se ven afectados por la presencia de mohos, levaduras, bacterias y enzimas, el hombre ve la necesidad de suministrar sustancias que controlen el crecimiento de estos, lo que en altas cantidades puede llegar a ser perjudicial para la salud.

Dentro de estos alimentos se encuentra el huevo, que es una fuente de proteínas rico en aminoácidos, calcio, sodio, yodo, selenio, colina y vitaminas A, B, D y E y por tal motivo este es incluido dentro de una dieta saludable.

La calidad y biodisponibilidad de la proteína del huevo la convierte en una gran fuente de nutrientes. En las primeras etapas de la vida (a través de la alimentación de la madre), favorece el desarrollo del feto durante la etapa embrionaria y del bebé lactante. Su función es igualmente importante en la etapa de crecimiento en la infancia y adolescencia. Una de las funciones más conocidas de la proteína es la construcción y mantenimiento de los tejidos, entre otros el músculo. Por ello es muy apreciada por las personas con gran actividad física, como los deportistas o quienes tratan de ganar músculo y corpulencia.

En las personas mayores, la proteína de alta calidad como la del huevo les ayuda a contrarrestar la pérdida de masa muscular asociada a la edad, lo que favorece mantener la movilidad, la actividad física y la calidad de vida. Estudios recientes demuestran que cuando las mujeres mayores incrementan su consumo proteico, también incrementan la densidad mineral del hueso y desciende el riesgo de rotura ósea, especialmente de la cadera.

El huevo es un alimento sustentable altamente nutritivo con un beneficio ecológico y más accesible que la carne de res o de cerdo o pollo. En Colombia, los datos publicados por la Federación Nacional de Avicultores- FENAVI¹ estiman el volumen de producción de huevos para el año 2024 fue de 18020 millones de huevos.

El huevo es un producto alimenticio para consumo humano, alrededor de este, se ha desarrollado la industria de los ovoproductos. Los ovoproductos son derivados del huevo, el proceso para su obtención es una ayuda para eliminar cualquier riesgo sanitario, además alarga la vida útil y facilitar el manejo del huevo en la industria alimenticia entre otras industrias. Una de sus ventajas es que se evita la manipulación de la cáscara, además debido a su composición y características funcionales se adapta a las necesidades de los consumidores.

El ovoproducto no es el sucedáneo del huevo. Según la Federación Nacional de Avicultores FENAVI², en su página web, indica que los ovoproductos son "productos obtenidos a partir

¹ FENAVI, Programa Huevo, Ovoproductos. <https://fenavi.org/centro-de-noticias/el-sector-avicola-registra-un-crecimiento/>

² FENAVI, Programa Huevo, Ovoproductos. <https://fenavi.org/programa-huevo/ovoproductos/>

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN	4
2. OBJETIVOS	6
2.1. Objetivo General	6
2.2. Objetivo Especifico.....	6
3. ANTECEDENTES A LO LARGO DE LA CADENA	6
3.1. Proceso de fabricación de ovoproductos.....	6
3.2. Tipo de ovoproductos:	8
3.3. Residuos de medicamentos veterinarios, plaguicidas y metales pesados:	8
4. NORMATIVIDAD APLICABLE	11
5. CRITERIOS PARA LA SELECCIÓN DE LOS ANALITOS.	12
6. ANALITOS A MONITOREAR.....	12
7. METODOLOGIA DE MUESTREO OFICIAL	13
7.1. Insumo para el diseño del plan de muestreo	13
7.2. Especificaciones del plan de muestreo	14
7.3. Cálculo del tamaño de la muestra	14
7.4. Diseño muestral	14
8. LUGAR Y FRECUENCIA DE MUESTREO.....	16
9. PERÍODO DE REFERENCIA	16
10. ACCIONES CORRECTIVAS	16
11. BIBLIOGRAFÍA	16

del huevo, de sus diferentes componentes o sus mezclas, que están destinados al consumo humano directo, para la fabricación de alimentos o como insumos o materias primas para la industria, sometidos a procesos tecnológicos tales como la pasteurización, ultra pasteurización, concentración, deshidratación o coagulación.

En relación con su procesamiento, el desarrollo tecnológico ha sido importante en la evolución de la industria de la elaboración de ovoproductos. Desde el proceso de pasteurización hasta el uso de métodos más complejos como el secado, presión, ultrasonidos, campos de pulsos eléctricos, ondas electromagnéticas, radiofrecuencia, cavitación entre otros. Estos avances buscan que durante la fabricación de los ovoproductos se logre mantener las propiedades funcionales del huevo con el fin de alargar su vida útil, como también poder atender la demanda cada vez más específica de los consumidores de este tipo de productos.

En años anteriores, el Invima ha desarrollado planes de monitoreo para detectar la presencia de microorganismos tales como *Salmonella spp*, en plantas productoras de huevo líquido y deshidratado a nivel nacional, indicando la posibilidad que durante las actividades de producción primaria se vea comprometida la inocuidad del huevo y de los productos del huevo. La contaminación bacteriana puede ocurrir en la formación, por lo tanto, las prácticas utilizadas en esta fase de la producción son un factor decisivo en la reducción de posible presencia de microorganismos. Para el control de esta contaminación microbiana, se tiene el uso de medicamentos veterinarios y plaguicidas para el control de este tipo de contaminantes biológicos.

Por otra parte, el uso indiscriminado de medicamentos veterinarios y plaguicidas en los alimentos que les suministran a las aves o gallinas ponedoras ha generado también problemas en la salud por la situación de resistencia antimicrobiana por el consumo de huevos u ovoproductos procedentes de gallinas que han sido sometidas a tratamiento de enfermedades.

El Invima desde el año 2015 en articulación con el ICA, en el monitoreo de estas sustancias en huevo, con la realización de los Planes Subsectoriales de Vigilancia y Control de Residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias químicas en huevos de gallinas ponedora, dentro de nuestras competencias en los análisis de muestras de huevos muestreados en los predios o fincas (en producción primaria) donde las muestras fueron tomadas por funcionarios del ICA y analizadas por el Invima. Este plan se enmarca en el Programa Nacional de Vigilancia y Control de residuos y contaminantes químicos en alimentos y bebidas que lidera la Dirección de Alimentos y Bebidas conforme a los lineamientos establecidos por la Resolución 770 de 2014 expedida por el Ministerio de Agricultura y el Ministerio de Salud y Protección Social.

Teniendo en cuenta los resultados obtenidos en los planes realizados en producción primaria, el Invima consideró realizar monitoreo en productos procesados a base de huevo, por ser productos de competencia de esta entidad. Para realizar este plan se tendrá en cuenta el censo de establecimientos fabricantes de alimentos con que cuenta la Dirección de Operaciones Sanitarias del Invima.

2. OBJETIVOS

2.1. Objetivo General

Identificar y cuantificar la presencia de residuos de medicamentos veterinarios, plaguicidas y metales pesados (cadmio) en ovoproductos (huevo líquido, clara líquida, yema líquida y/o huevo deshidratado o en polvo) en los establecimientos fabricantes en el territorio nacional.

2.2. Objetivo Específico

Analizar los resultados de residuos de medicamentos veterinarios, plaguicidas y de metales pesados obtenidos en ovoproductos (huevo líquido y huevo deshidratado comparando con los Límites máximos de residuos y niveles máximos establecidos en normatividad sanitaria vigente (Resoluciones 2906 de 2007, 1382 de 2013 y 4906 de 2013).

3. ANTECEDENTES A LO LARGO DE LA CADENA ³

Los ovoproductos se clasifican de acuerdo con sus componentes o por el tratamiento que se realiza como lo indica la Tabla 1:

Tabla 1. Clasificación de los Ovoproductos⁴

Clasificación	Tipo de productos	Productos
Por sus Componentes	Primarios(líquidos)	Huevo entero. Yema. Clara. Mezclas diversas
	Compuestos	Incorporan otros ingredientes distintos, los procedentes del huevo debe suponer al menos 50%
Por su estado físico y tratamiento térmico	Líquidos concentrados	Huevo entero. Yema. Clara
	Deshidratados	Huevo entero. Yema. Clara. Mezclas diversas
	Líquidos pasteurizados	Huevo entero. Yema. Clara. Mezclas diversas
	Congelados o ultracongelados	Huevo sometido a un proceso de congelación o ultracongelación

Fuente: Invima, 2026

3.1. Proceso de fabricación de ovoproductos

El proceso de elaboración de ovoproductos líquidos y deshidratados inicia desde la recepción y almacenamiento de la materia prima (huevos) hasta el embalaje del producto envasado, dicho proceso es especificado en la Tabla 2:

³ <https://www.icontec.org>

⁴ <https://fenavi.org>

Etapa	Definición	Productos/Subproductos
	Huevo líquido pasteurizado o ultrapasteurizado: Deben estar refrigerados a una temperatura de $< 4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ y congelados a una temperatura inferior a -12°C . Huevos ultracongelados: Se debe refrigerar a temperatura inferior de -18°C .	

Fuente: Invima 2026.

***Pasteurización:** Es una medida de control microbiocida que utiliza calor con el objetivo de reducir la cantidad de microorganismos patógenos de cualquier tipo que puedan estar presentes en el producto a un nivel que no entrañe ningún peligro significativo para la salud.⁶

****Ultrapasteurización:** Aplicación de calor a un producto en flujo continuo, empleando temperaturas suficientemente altas por el tiempo necesario para garantizar la inocuidad del producto en el momento de la elaboración, envasado en condiciones de alta higiene en recipientes previamente higienizados de tal manera que aseguran la inocuidad microbiológica del producto y comercializado bajo condiciones de refrigeración.⁷

*****Deshidratación:** Método de estabilización de alimentos que se basa en la reducción de la actividad de agua para retrasar los procesos de deterioro a los que se ve sometido un alimento.⁸

3.2. Tipo de ovoproductos:

Los ovoproductos que hacen parte de este plan de vigilancia y control se presentan en la Tabla 3:

Tabla 3. Ovoproductos contenidos en el plan de vigilancia y control muestreados para análisis específicos.

Ovoproductos	Definición
Huevo entero, clara y yema líquidos pasteurizados o ultrapasteurizados	Huevo entero y/o sus componentes (yema y/o clara líquidas) y sus mezclas sometidas a un proceso de pasteurización o ultra pasteurización
Huevo entero, clara y yema deshidratados	Se obtiene a partir del huevo sin cáscara, pasteurizado, al cual se le elimina el agua de constitución. - Concentrados: 20 – 25% de humedad - Deshidratados: 2 – 8 % de humedad

Fuente: Fenavi, 2015

3.3. Residuos de medicamentos veterinarios, plaguicidas y metales pesados:

La presencia de residuos de medicamentos y contaminantes ambientales en los alimentos de origen animal es motivo de preocupación para los consumidores y las instituciones competentes de la vigilancia y control tanto en el ámbito nacional como internacional.

Es así que en Colombia se establecieron los lineamientos encaminados a mejorar el estatus sanitario para la cadena avícola con el fin de proteger la salud y vida de las personas, preservar la calidad del ambiente, mejorar la competitividad en el procesamiento nacional y aumentar la capacidad para lograr su admisibilidad en los mercados internacionales

Tabla 2. Etapas de la fabricación de ovoproductos⁵

Etapa	Definición	Productos/Subproductos
Recepción y almacenamiento de la materia prima (huevo fresco de gallina ponedora)	Consiste en la recepción de los huevos frescos que se procesaran para la obtención de huevo entero, clara o yemas líquidas que deben ser almacenados a temperatura constante y apropiada para su conservación y preservación de las propiedades higiénicas de la materia prima	Huevos frescos de gallina con cascara.
Quebrado	Es la operación de romper la cascara del huevo para extraer su contenido líquido de forma entera o sus partes	Huevo entero con su yema y clara sin cascara (huevo líquido).
Separación	Consiste en la separación física de la clara y de la yema de huevo líquido.	Clara líquida Yema líquida
Filtración	Es la operación en la cual se retienen las membranas, chalazas, partículas de la cáscara y cualquier otro material extraño en el huevo líquido.	Huevo líquido Clara líquida Yema líquida
Enfriamiento 1	El huevo líquido, clara o yema líquido son sometidos a enfriamiento para su preservación previo tratamiento térmico	Huevo líquido Clara líquida Yema líquida
Tratamiento térmico	Dependiendo del tipo de producto a obtener, el huevo entero, yema y clara líquidos son sometidos a los procesos de pasteurización*, Ultrapasteurización**, deshidratación***, Congelación, Ultracongelación.	Huevo líquido y/o deshidratado pasteurizado. Clara líquida y/o deshidratada pasteurizada. Yema líquida y/o deshidratada pasteurizada.
Enfriamiento 2	Esta operación se realiza cuando los productos obtenidos no se encuentran estabilizados para mantenerse a temperatura ambiente, se deben mantener a temperatura de refrigeración. En especial los ovoproductos líquidos deben refrigerarse o congelarse inmediatamente garantizando así las condiciones de temperatura para mantener la inocuidad de los productos	Huevo líquido pasteurizado. Clara líquida pasteurizada. Yema líquida pasteurizada. Huevo ultracongelado
Envasado	En esta etapa se realiza el envasado de los ovoproductos líquidos y el empaque del ovoproducto en polvo.	Huevo líquido pasteurizado. Clara líquida pasteurizada. Yema líquida pasteurizada. Huevo entero deshidratado (en polvo) Clara deshidratada (En polvo) Yema deshidratada (En polvo)
Almacenamiento (producto terminado)	Se realiza el almacenamiento de los ovoproductos líquidos, deshidratados, pasteurizados o ultrapasteurizados, garantizando las condiciones de temperatura y humedad requeridas para preservar su inocuidad y calidad. Huevo deshidratado: Debe ser almacenado en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa y de los rayos solares y de materiales con aroma fuerte.	Huevo líquido pasteurizado. Clara líquida pasteurizada. Yema líquida pasteurizada. Huevo entero deshidratado (en polvo) Clara deshidratada (En polvo) Yema deshidratada (En polvo) Huevo ultracongelado

⁵ ibidem

mediante diferentes acciones interinstitucionales con el apoyo del sector privado a través del Consejo Nacional de Política Económica y Social, plasmado en los documentos CONPES 3375 de 2005 (Política nacional de sanidad agropecuaria e inocuidad de alimentos para el sistema de medidas sanitarias y fitosanitarias) y CONPES 3468 de 2007 (Política nacional de sanidad e inocuidad para la cadena avícola).

El Invima, de acuerdo con sus competencias, ha venido desarrollando desde el año 2009, los Planes nacionales Subsectoriales de vigilancia y control de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias químicas en productos de origen animal.

A partir del año 2015, el Invima y el ICA iniciaron un trabajo articulado para el desarrollo del Plan Nacional Subsectorial de vigilancia y control de medicamentos veterinarios y otras sustancias químicas en huevos de gallina ponedora, para el año 2023 el Plan nacional Subsectorial de ovoproductos tomando criterios específicos para su elaboración, tales como:

- La metodología propuesta está basada en el REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2022/1644 2022 *"por el que se completa el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo con requisitos específicos para la realización de controles oficiales del uso de sustancias farmacológicamente activas autorizadas como medicamentos veterinarios o como aditivos de piensos, y de sustancias farmacológicamente activas prohibidas o no autorizadas y sus residuos"*.
- La selección de analitos (sustancias prohibidas, de uso restringido) y permitidas en Colombia en animales, productos de origen animal y piensos
- La disponibilidad de metodologías analíticas reconocidas internacionalmente.

Los resultados del plan de vigilancia y control de huevo Ovoproductos en los años 2023-2025, se muestran en la Tabla 4, lo que permite identificar una tendencia con relación a presencia de medicamentos veterinarios y otras sustancias podrían encontrarse en los ovoproductos.

Tabla 4. Resultados de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas, y metales

AÑO	CANTIDAD DE MUESTRAS DEL PLAN	RESULTADOS NO CONFORMES		RESULTADOS POSITIVOS*	
		GRUPO DE SUSTANCIAS	CANTIDAD DE MUESTRAS	GRUPO DE SUSTANCIAS	CANTIDAD DE MUESTRAS
2023	35	--	0	Fenicoles*	2
				Antihelmínticos	4
				Sulfonamidas	5
				Trimetoprim	3
				Anticoccidiales	5
2024	47	--	0	Fenicoles*	9
2025	55	--	0	Fenicoles	8
				Anticoccidiales	1
				Trimetropin	1
				Oxfendazol	2

* Florfenicol Fuente: Invima 2026

Normatividad	Entidad	Especificaciones
Resolución 2906 de 2007.	Ministerios de Agricultura y Desarrollo Rural y Salud y Protección Social.	"Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de plaguicidas en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes"
Resolución ICA 969 de 2010.	Instituto Colombiano Agropecuario.	"por la cual se prohíbe el uso y comercialización del Olaquinox en producción animal".
Resolución 1382 de 2013.	Ministerio de Salud y Protección Social.	"Por la cual se establecen los Límites Máximos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano."
Resolución 2674 de 2016.	Ministerio de Salud y Protección Social.	"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones."
Resolución 4506 de 2013.	Ministerio de Salud y Protección Social.	"Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones"
Resolución 770 de 2014.	Ministerios de Agricultura y Desarrollo Rural y de Salud y Protección Social.	"por el cual se establecen las directrices para la formulación, ejecución, seguimiento y evaluación de los Planes Nacionales Subsectoriales de Vigilancia y Control de Residuos en Alimentos y se dictan otras disposiciones."
Resolución ICA 10003 de 2024	Instituto Colombiano Agropecuario.	"Por la cual se prohíbe en el territorio nacional la importación, fabricación, registro, comercialización y uso de polimixina E (colistina) y polimixina B en cualquiera de sus formas químicas en especies animales".

Fuente: Invima 2025

5. CRITERIOS PARA LA SELECCIÓN DE LOS ANALITOS.

Para la selección de analitos se toma en consideración los siguientes recursos:

- Capacidad analítica del Laboratorio Nacional de Referencia-INVIMA
- Normatividad sanitaria nacional y parámetros del Codex Alimentarius vigente que apliquen.
- Resultados de los Planes Subsectoriales de Vigilancia y Control de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras sustancias químicas en huevos de gallina fresco Años 2020 - 2024.
- Lista de analitos que pueden estar presentes en el huevo fresco y que son motivo de preocupación para la salud humana, definidos en el REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2022/1644.
- Sustancias químicas restringidas o prohibidas establecidas por ICA en normatividad aplicable.
- Los riesgos de salud pública asociado a la presencia de residuos veterinarios y otras sustancias químicas.
- La disponibilidad de métodos de análisis.

6. ANALITOS A MONITOREAR.

Para el desarrollo de este plan se van a monitorear principalmente los analitos descritos de conformidad con lo definido en el REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2022/1644 de la COMISIÓN de 7 de julio de 2022 de la Unión Europea para la matriz huevo, prohibidas o no autorizadas en animales productores de alimentos, en la normatividad nacional emitida

4. NORMATIVIDAD APLICABLE

Para la formulación, ejecución, seguimiento y evaluación del Plan Nacional de Vigilancia y Control de residuos de medicamentos veterinarios, plaguicidas y metales pesados presentes en ovoproductos (huevo líquido y deshidratado) a nivel nacional, se soportan en las normativas nacionales descritas en la Tabla 6.

Tabla 5. Normatividad en la cual se basa el presente plan.

Normatividad	Entidad	Especificaciones
Ley 09 de 1979.	Congreso de Colombia.	<i>Por la cual se dictan Medidas Sanitarias.</i>
Resolución ICA 1326 de 1981.	Instituto Colombiano Agropecuario.	<i>"Por la cual se adoptan disposiciones para la utilización y comercialización de productos antimicrobianos de uso veterinario". Artículo 7, numeral 6.: Cloranfenicol: "No se acepta en uso de medicina veterinaria, por ser fácilmente reemplazable por otros antimicrobianos de igual o superior potencia sin los efectos colaterales del mismo"</i>
Resoluciones 366 de 1987 y 531, 540, 723, 724 y 874 de 1988.	Instituto Colombiano Agropecuario.	<i>"por la cual se cancelan Licencias de Venta de los insecticidas Organoclorados que contengan los ingredientes activos Aldrin, Heptacloro, Dieldrin, Clordano y Canfecloro en su composición"</i>
Decreto 1843 de 1991.	Ministerio de Salud y Protección Social.	<i>Por el cual se reglamentan parcialmente los títulos III, V, VI, VII y XI de la ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas".</i>
Resolución ICA 1082 de 1995.	Instituto Colombiano Agropecuario.	<i>"por la cual se prohíbe el uso y comercialización de la Furazolidona, la Nitrofurazona y la Furaltadona para uso animal"</i>
Resolución ICA 961 de 2003.	Instituto Colombiano Agropecuario.	<i>"por la cual se prohíbe la administración oral de la Violeta de Genciana en los animales".</i>
Resolución ICA 991 de 2004.	Instituto Colombiano Agropecuario.	<i>"por la cual se prohíbe el uso y comercialización del Dimetridazol para uso animal".</i>
Ley 1122 de 2007.	Congreso de Colombia.	<i>"Por la cual se hacen algunas modificaciones en el Sistema General de Seguridad Social en Salud y se dictan otras disposiciones"</i>

7.2. Especificaciones del plan de muestreo

El universo/población son todos los establecimientos que elaboran o procesan ovoproductos huevo líquido, clara y yema líquida, y huevo deshidratado o en polvo en Colombia que se encuentran registrados en el censo de establecimientos fabricantes de la Dirección de Operaciones Sanitarias del Invima a corte de diciembre 2026. Se encuentran en dicho censo registrados 7 establecimientos fabricantes y (marco muestral).

7.3. Cálculo del tamaño de la muestra

Para el cálculo de tamaño de la muestra se tuvo en cuenta la capacidad del laboratorio (Invima y tercerizado) que es de 55 muestras para las sustancias establecidas en la Tabla 7 en ovoproductos.

7.4. Diseño muestral

Como insumo para el diseño muestras de este plan, se tendrá en cuenta el volumen de producción del establecimiento, como lo especifica la Tabla 7, complementado con la Figura 1, que ilustra la ubicación geográfica de los establecimientos organizados.

Tabla 7: Volumen de producción de ovoproductos Año 2026 en litros por año

GTT	Departamento	Municipio	NUIE	Volumen Anual Toneladas
Centro Oriente 1	Santander	Girón	478	3000
Centro Oriente 2	Cundinamarca	Cajicá	2724	3.000
Centro Oriente 3	Tolima	Ibagué	3573	3.600
Occidente 1	Antioquia	Rionegro	6476	360
Occidente 1	Antioquia	Carmen de Viboral	6455	585.311
Occidente 1	Antioquia	La Estrella	16996	N. R
Occidente 2	Cauca	Puerto Tejada	6803	4.647.6
Occidente 2	Cauca	Villa Rica	16130	4.800

NUIE: Número único de identificación del Establecimiento

Fuente: FENAVI, 2026.

Debido a que no se tiene la información del volumen de producción anual del establecimiento ubicado en Antioquia municipio de la estrella, se utilizará un volumen de producción más bajo reportado, en este caso se considerará de 3.6 toneladas anuales

Teniendo esto presente, se realiza la distribución de las muestras de acuerdo con la capacidad de análisis del laboratorio. Esta distribución se hace con muestreo aleatorio mínimo por establecimiento, considerando además la proporción del volumen de producción, dando como resultado la Tabla 8, donde se presenta el total de muestras analizadas en cada establecimiento

por el Instituto Colombiano Agropecuario, y de los que se establecen los límites máximos para residuos dentro de la normatividad nacional aplicable. La Tabla 7 especifica los grupos de sustancias con las que se trabaja en este plan.

Tabla 6. Grupo de sustancias a monitorear en ovoproductos¹⁰

Grupo		Grupo de sustancias	Sustancias Específicas
A	Sustancias farmacológicamente activas prohibidas o no autorizadas en animales productores de alimentos	A2a	Cloranfenicol
		A2b	Nitrofuranos
		A2c	Nitroimidazoles
		A3b	Biocidas y fitoprotectores prohibidos
		A3c	Sustancias antibacteriales prohibidas como promotores de crecimiento
B	Sustancias farmacológicamente activas autorizadas para su uso en animales productores de alimentos.	B1a	Sustancias antimicrobianas de interés en avicultura
		B1a	Sustancias antimicrobianas
		B1a	Fenicoles
		B2	Anticoccidiales
			Plaguicidas
			Metales Pesados

Fuente: Invima 2025

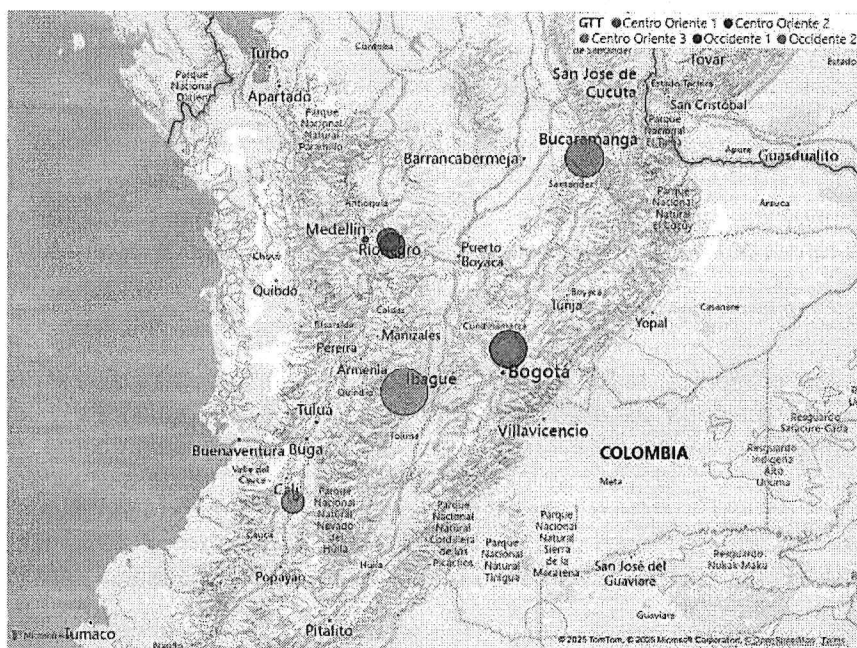
7. METODOLOGIA DE MUESTREO OFICIAL

7.1. Insumo para el diseño del plan de muestreo

- Censo de establecimientos de alimentos realizado por la Dirección de Operaciones Sanitarias del **Invima** actualizado a diciembre 2026.
- Capacidad de análisis de muestras del laboratorio de referencia nacional del **Invima**
- Referentes normativos y recomendaciones nacionales como las Resoluciones 2906 de 2007, 1382 de 2013 y 4506 de 2013 e internacionales como Comité del Codex Alimentarius y de la Unión Europea, entre otras.

¹⁰ UNION EUROPEA, Diario Oficial de la Unión Europea, REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2022/1644 de la COMISIÓN, 7 de julio de 2022, Bruselas, Bélgica.

Figura 1. Establecimientos fabricantes de ovoproductos organizados por municipios en función del volumen de producción.



Fuente: Invima, 2025

Tabla 8. Distribución de muestras para análisis

NUIE	GTT	Volumen de producción (toneladas)	% Porcentaje distribución	Total, muestras
478	CO1	3.000	21	9
2724	CO2	3.000	20	10
3573	CO3	3.600	34	12
6476	OCC1	360	6	5
6455	OCC1	640	11	7
16996	OCC1	585.311	1	3
6803	OCC2	4.647.6	1	3
16130	OCC2	4.800	6	6
--	--	601.758,6	100	55

*Valor supuesto, ya que no hay valor reportado por el establecimiento.

Fuente: Invima 2026

8. LUGAR Y FRECUENCIA DE MUESTREO

La unidad de observación estadística es de 300 mililitros de huevo líquido o 300 gramos de huevo deshidratado, la cual estará constituida por la unidad o unidades hasta conformar la muestra analítica y se tiene proyectado la toma de 55 muestras de acuerdo con el plan de trabajo del muestreo de ovoproductos que hace parte del lineamiento.

9. PERÍODO DE REFERENCIA

El muestreo se llevará a cabo durante el año 2026, de acuerdo con el cronograma de toma de muestra que forma parte integral del lineamiento que hace parte de este plan.

10. ACCIONES CORRECTIVAS

En el caso que se presenten resultados de laboratorio con excedencias respecto a los límites máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas y los niveles máximos de metales pesados establecidos en la normatividad colombiana, el Invima realizará la gestión respectiva para aplicar las medidas sanitarias de seguridad como lo establece la Ley 9 de 1979 y demás normatividad vigente, así como identificar la posible fuente de contaminación. En caso de que las medidas dependan de otras instituciones gubernamentales, se les informará para que realicen la gestión necesaria para mitigación del riesgo.

11. BIBLIOGRAFÍA

- ❖ ASOCIACION ESPAÑOLA DE INDUSTRIAS DE OVOPRODUCTOS (INOVO) – Guía de Buenas Prácticas de Higiene para la Elaboración de Ovoproductos (Huevo líquido pasteurizado refrigerado y huevo cocido), Madrid, España. Año 2011. https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/gestionriesgos/OVOPRODUCTOS_1.pdf Revisado en febrero de 2025.
- ❖ DEPARTAMENTO NACIONAL DE PLANEACIÓN – DNP, Consejo Nacional de Política y Social -CONPES, Política Nacional de sanidad e Inocuidad par la cadena Avícola CONPES 3468, Bogotá, Colombia, 2007. <https://www.ica.gov.co/normatividad/normas-nacionales/conpes/2007/2942>. Revisado en enero de 2025.
- ❖ FEDERACION NACIONAL DE AVICULTORES DE COLOMBIA – FENAVI, Ovoproductos, Bogotá, Colombia, 202. <https://fenavi.org/programa-huevo/ovoproductos/>. Revisado en enero de 2025.
- ❖ INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICA Y CERTIFICACIÓN, ICONTEC, Norma Técnica Colombiana, Industrias Alimentarias. Ovoproductos (NTC 6116 2015-05-06 Re aprobada 2021-12-16.

- ❖ INSTITUTO DE ESTUDIOS DEL HUEVO, Manejo del Huevo y los Ovoproductos en la Cocina, Madrid, España, 2007 ISBN 978-84-612-1429-7
https://www.inovo.es/wp-content/uploads/2017/01/manejo_del_huevo_y_los_ovoproductos_en_la_cocina_22172108.pdf. Revisado en febrero de 2025.
- ❖ INVIMA-ICA, Plan Nacional Subsectorial de Vigilancia y Control de Residuos de Medicamentos Veterinarios y Otras Sustancias Químicas en Huevos Frescos de Gallina Ponedora, Año 2023, Bogotá, Colombia, 2024.
<https://www.invima.gov.co/documents/20143/4497021/20230413+DOCUMENTO+T%C3%89CNICO+DEL+PLAN+HUEVO+2023+ICA-INVIMA.pdf> Revisado en abril de 2025.
- ❖ MINISTERIOS DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL Y DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL, Resolución 2906 de 2007 “Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas – LMR- en Alimentos para consumo humano y piensos o forrajes.” Recuperado en:
https://www.invima.gov.co/documents/20143/441309/resolucion2906_2007.pdf/690b26e7-ce0d-08da-e54a-a3f6588fb32e. Revisado en enero de 2025
- ❖ MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL, Resolución 1382 de 2013 “Por la cual se establecen los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano.” Recuperado en <https://www.minsalud.gov.co/Normatividad+Nuevo/Resolución%201382%20de%202013.pdf>. Revisado en enero de 2025.
- ❖ MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL, Resolución 4506 de 2013 “Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.”
<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-4506-de-2013.pdf>. Revisado en enero de 2025.
- ❖ UNION EUROPEA, Diario Oficial de la Unión Europea, REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2022/1644 DE LA COMISIÓN, Bruselas, Bélgica, 2022.
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/PDF/?uri=CELEX:32022R1644>
Revisado en febrero 2025
- ❖ UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA NACIONAL, Facultad Regional Mar de Plata, Proyecto Final Planta de Ovoproductos, Buenos Aires, Argentina, 2017.
<https://ria.utn.edu.ar/bitstream/handle/20.500.12272/2556/Planta%20de%20producción%20de%20ovoproductos.pdf?sequence=1&isAllowed=y> Revisado en marzo 2025.

