



La salud
es de todos

Minsalud

Circular Externa
4000-0265-2021

DE: Dirección de Alimentos y Bebidas

PARA: Plantas de beneficio animal, desposte, desprese y de acondicionamiento de carne y productos cárnicos comestibles

Funcionarios del Invima que realizan actividades de Inspección, Vigilancia y Control en Alimentos en plantas de beneficio animal, desposte, desprese y de acondicionamiento de carne y productos cárnicos comestibles

ASUNTO: Aclaraciones frente a la aplicación de la Resolución 2690 de 2015 en plantas de beneficio animal, desposte, desprese y de acondicionamiento de carne y productos cárnicos comestibles.

FECHA: Julio 14 de 2021

Antecedentes:

El Ministerio de Salud y Protección Social expidió la Resolución 2690 de 2015, publicada en el Diario Oficial No. 49.602 de 12 de agosto de 2015, *"Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles."*

La Tabla 1 del artículo 4 de esta Resolución, contiene los microorganismos indicadores y patógenos que las plantas de beneficio, desposte, y desprese de las especies destinadas para el consumo humano deben incluir en el programa de verificación microbiológica, considerando el riesgo para el consumidor, la especie animal, el tipo y propósito de muestreo, el establecimiento, entre otros.

Teniendo en cuenta inquietudes presentadas por parte de los representantes de algunos gremios de plantas de beneficio, respecto al hecho de que no hay claridad de cuáles son los microorganismos que aplican para cada una de las especies, es necesario emitir la presente Circular, con el fin de brindar la aclaración respectiva.



Marco de Referencia

- Decreto 1500 de 2007. Ministerio de Salud y Protección Social. *“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 2270 de 2012. Ministerio de Salud y Protección Social. *“Por el cual se modifica el Decreto 1500 de 2007, modificado por los decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 de 2012 y se dictan otras disposiciones”, en el cual se excluyen los derivados cárnicos.*
- Resolución 2690 de 2013: Ministerio de Salud y Protección Social. *“Por la cual se establecen las directrices para la formulación del Programa de Verificación Microbiológica del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles*

Desarrollo

Los microorganismos patógenos e indicadores incluidos en la Resolución 2690 de 2015, aplican para las siguientes especies, de importancia de acuerdo su incidencia en la presentación de Enfermedades Transmitidas por Alimentos en humanos (para el caso de los microorganismos patógenos), según información de referencia tanto a nivel nacional como internacional:

Microorganismo	Objetivo	Especie
<i>E. coli</i> genérico	Verificación de Control de Proceso	Todas
<i>Salmonella</i> spp.	Cumplimiento de estándar de desempeño	Todas
<i>Escherichia coli</i> O157:H7	Control de microorganismos patógenos	Rumiantes como bovinos, bufalinos, terneros, ovinos y caprinos
<i>Escherichia coli</i> no O157 (STEC) productores de toxina shiga	Control de microorganismos patógenos	Rumiantes como bovinos, bufalinos, terneros, ovinos y caprinos
<i>Campylobacter</i> spp	Cumplimiento de estándar de desempeño	Aves

Conforme a lo anterior, en las plantas de beneficio animal, desposte, desprese o de acondicionamiento de carne y productos cárnicos comestibles se deberán incluir estos microorganismos dentro de sus planes de muestreo, de acuerdo con la especie procesada.



La salud
es de todos

Minsalud

En caso de que en una planta se procesen especies diferentes dentro de una misma área, se deberán tomar las medidas necesarias para prevenir una contaminación cruzada entre los procesos de cada una (aplicación de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento-POES, manejo de operarios o dotación diferentes, control de horarios de proceso, etc.) y, como forma de control, se deberán incluir en el plan de muestreo de una especie patógenos de importancia de otra especie, con el fin de verificar la correcta aplicación de estas medidas (por ejemplo, en una planta de desposte mixta (bovinos y porcinos) se deberán incluir dentro de su plan de muestreo para porcinos *Escherichia coli* O157:H7 y *Escherichia coli* no O157 (STEC) productores de toxina siga).



CARLOS ARLBERTO ROBLES COCUYAME

Director de Alimentos y Bebidas

Proyectó: Claudia Patricia Forero Niño.

Revisó: Luis Enrique Osuna Ávila. Grupo Técnico de Carnes 

Revisó: Cesar Rodriguez. Grupo Técnico de Vigilancia Epidemiológica

Revisó: Delcy Lugo. Grupo Técnico de Vigilancia Epidemiológica 

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima

Oficina Principal: Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá

Administrativo: Cra 10 N° 64 - 60

(t) 2948700

www.invima.gov.co

invima
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

