**MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL****DECRETO NÚMERO 2016 DE 2023****22 NOV 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.

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA

En ejercicio de sus facultades constitucionales y legales, en particular de las conferidas en el numeral 11 artículo 189 de la Constitución Política y en desarrollo del título V de la Ley 9 de 1979 y,

CONSIDERANDO:

Que 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.

Que en virtud de lo ordenado en el fallo de Radicación número: 11001-33-42-049-2017-00139-02 del Consejo de Estado, Sala de lo Contencioso Administrativo, sección primera, del trece (13) de junio de dos mil diecinueve (2019), el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA ha liderado las Mesas técnicas contra la ilegalidad en la cadena cárnica en el territorio nacional, evidenciando la pertinencia de revisar y actualizar el Sistema Oficial de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, teniendo en cuenta las siguientes situaciones: a) las consecuencias de ilegalidad y clandestinidad generadas por los cierres de las plantas, b) la necesidad de fomentar la formalidad, el empoderamiento de los alcaldes y gobernadores en su responsabilidad en el control de la ilegalidad y clandestinidad, así como en la promoción del consumo seguro, c) la necesidad de establecer estrategias para facilitar la destinación de los decomisos de carne y productos cárnicos comestibles efectuados por las diferentes autoridades, promoviendo la economía circular y considerando la transformación en productos diferentes al consumo humano, lo cual favorecerá el control por parte de las autoridades, y d) considerando la falta de plantas de beneficio de porcinos en el territorio nacional, se deben el promover estrategias en el sentido de fortalecer el sacrificio legal en dicha especie.

Que, en los talleres regionales relacionados con los Planes Maestros de Reconversión Productiva Agropecuaria de la Cadena Cárnica desarrollados por la Unidad de Planificación Rural Agropecuaria - UPR y el Ministerio de

Continuación del Decreto "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".

Agricultura y Desarrollo Rural – MADR en el año 2022, se reiteraron las diferentes problemáticas que se presentan en relación con el sacrificio de animales destinados para el consumo humano y en las mesas técnicas contra la ilegalidad en la cadena cárnica que ha venido liderando el INVIMA.

Que, en los diferentes espacios precitados, los actores tanto públicos como privados han manifestado la necesidad de adoptar e implementar la estrategia de economía circular que se articule con los decomisos de carne y productos cárnicos comestibles que se generan en los diferentes eslabones de la cadena, para así avanzar en la estrategia de destrucción y desnaturalización de los mismos y por lo tanto, promover la implementación del Sistema Oficial de Inspección Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles destinados al consumo humano.

Que, teniendo en cuenta las interpretaciones que se han venido generando en relación con el Auxiliar del Inspector Oficial en las plantas de beneficio animal, se hace necesario incluir esta definición, para diferenciarlo de forma explícita del Inspector Auxiliar Oficial a fin de evitar posibles imprecisiones en la interpretación y aplicación de la normatividad.

Que, así mismo, se considera necesario establecer como voluntaria la implementación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control-HACCP en las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores, autorizadas para la comercialización de carne y productos cárnicos comestibles dentro del territorio nacional, esto como resultado del análisis frente a la ejecución de este Sistema

Que en virtud de lo anterior y con el fin de avanzar en el control de microorganismos en las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores, autorizadas para la comercialización de carne y productos cárnicos comestibles dentro del territorio nacional, estas deberán implementar un plan para la reducción de microorganismos, en concordancia con los lineamientos técnicos que para cada especie establezca el INVIMA.

Que, en atención a las solicitudes de diferentes sectores, resulta necesario actualizar la reglamentación relacionada con la disponibilidad y formalización del transporte de carne y productos cárnicos comestibles, con la finalidad de permitir el transporte conjunto de alimentos con diferente riesgo en salud pública, siempre y cuando se encuentren debidamente envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada.

Que considerando que, sobre las plantas de beneficio animal, plantas de desposte, plantas de desprese y acondicionadores se pueden ejercer controles diferentes al sanitario, se hace necesario aclarar que las autoridades sanitarias no tienen competencia ambiental ni de ordenamiento territorial.

Que el concepto sanitario señalado en el artículo 3 del Decreto 1975 de 2019, fue la herramienta con la cual se avanzó en la implementación del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles para las especies hasta ahora reguladas; en ese sentido, se hace

Continuación del Decreto "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".

necesario adoptar dicha figura para el funcionamiento de los establecimientos de las especies pendientes de reglamentar, hasta tanto obtengan la autorización sanitaria de que trata el Decreto 1500 de 2007, modificado por el Decreto 2270 de 2012.

Que el artículo 15 del Decreto 1517 de 2021, modificó el artículo 4 del Decreto 2833 de 2006 y dispuso como funciones de la Comisión Intersectorial de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias – MSF, la coordinación de *"acciones necesarias dirigidas a la erradicación del beneficio ilegal de animales destinados para el consumo humano, así como el transporte y comercialización de los productos obtenidos en esas condiciones"*.

Que la Comisión Intersectorial de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias - MSF, en la sesión XXVIII, llevada a cabo el 9 de mayo de 2023, analizó las dificultades presentadas en el avance en la implementación del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles, y, en consecuencia, recomendó continuar con la propuesta de medida sanitaria y fitosanitaria con el fin de fortalecer el avance en la implementación del Sistema y la formalidad a lo largo de los eslabones de la cadena de carne.

Que en cumplimiento del artículo 8 de la Ley 1437 de 2011 y de lo dispuesto por el Decreto Único 1081 de 2015, modificado por el Decreto 1273 de 2020, el presente Decreto fue publicado en la página web del Ministerio de Salud y Protección Social.

Que en virtud del artículo 7 de la Ley 1340 de 2009, el Ministerio de Salud y Protección Social, tal como lo soporta en la memoria justificativa suscrita por la subdirectora de salud nutricional, alimentos y bebidas (E) y el director jurídico de la entidad, se aparta del concepto de abogacía de la competencia de la Superintendencia de Industria y Comercio, señalando que la aplicación voluntaria del Sistema HACCP debe aplicarse de manera inmediata para evitar la pérdida de la autorización sanitaria de los establecimientos y los efectos negativos en la oferta de carne legal, la salud pública, el bienestar animal y el medio ambiente. En cuanto a las excepciones al transporte de carne refrigerada, se incluirá la respuesta en el informe global a ser publicado.

Que, en mérito de lo expuesto,

DECRETA:

Artículo 1. Adicionar al artículo 3 del Decreto 1500 de 2007, modificado por el artículo 3 del Decreto 1282 de 2016, la siguiente definición:

"Auxiliar del Inspector Oficial. Es la persona proveída por la planta de beneficio que cumple con la idoneidad y experiencia determinada por el INVIMA, para apoyar las responsabilidades de los establecimientos, en cuanto a garantizar la inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles, sin que ello implique funciones de inspección, vigilancia y control."

Artículo 2. Modifíquese el artículo 12 del Decreto 2270 de 2012, modificado por el artículo 2 del Decreto 1975 de 2019, el cual quedará así:

"Artículo 12. Plantas de beneficio animal categoría de autoconsumo. La planta de beneficio animal de categoría de autoconsumo es aquella autorizada por el INVIMA para abastecer de carne y productos cárnicos comestibles al respectivo

Continuación del Decreto "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".

municipio en el cual se encuentra ubicada, de conformidad con los lineamientos que para el efecto expida esa entidad.

Para la autorización de la planta de autoconsumo se debe demostrar el cumplimiento de los siguientes criterios:

- 1. La planta debe estar ubicada en un municipio de categoría 5ª o 6ª de acuerdo con la Ley 617 de 2000 o aquella que la modifique o sustituya.*
- 2. Que en el municipio donde esté ubicada la planta no se encuentren autorizadas plantas de beneficio animal de categoría nacional.*
- 3. Estar incluido en el Plan de Racionalización de Plantas de Beneficio Animal adoptado en el departamento o que figure como no acogido.*

Una vez obtenida la autorización, los propietarios o tenedores de las plantas de beneficio categoría de autoconsumo son los responsables de mantener las condiciones sanitarias del establecimiento determinadas para el funcionamiento de la planta de beneficio categoría autoconsumo.

Parágrafo 1. *El número de animales a beneficiar será establecido por el INVIMA a partir de la verificación de las condiciones sanitarias, la capacidad instalada de la planta de beneficio y la población a abastecer.*

Parágrafo 2. *En el municipio en donde se autorice o exista una planta de beneficio de autoconsumo, las autoridades administrativas que tengan incidencia y competencia en el mismo, deberán desarrollar e implementar el plan establecido en la Resolución 3753 de 2013 expedida conjuntamente por los Ministerio de Agricultura y de Salud y Protección Social o aquella que la modifique o sustituya, a fin de promover un consumo seguro.*

Parágrafo 3. *Una planta de beneficio animal de categoría de autoconsumo podrá distribuir la carne y productos cárnicos comestibles a otro u otros municipios por razones de abastecimiento, previa verificación por parte del INVIMA de las condiciones sanitarias y la población por abastecer.*

Parágrafo 4. *Los municipios de categoría 4ª que demuestren dificultades en el abastecimiento regular de carne y productos cárnicos comestibles por parte de una planta categoría nacional autorizada, y de acuerdo con las condiciones sanitarias verificadas por parte del INVIMA, podrán solicitar ante esta autoridad, la inclusión en la categoría de autoconsumo, siempre y cuando, cumplan con los numerales 2 y 3 del presente artículo.*

Parágrafo 5. *El INVIMA podrá autorizar plantas de beneficio de autoconsumo para distribución exclusivamente local, previa solicitud del alcalde municipal con el aval del Comité Departamental de Carne y Productos Cárnicos Comestibles establecido en la Resolución 3753 de 2013 o aquella que la modifique o sustituya, cuando se presenten alguna de las siguientes condiciones: a. Se presenten condiciones especiales de sanidad animal de acuerdo con lo determinado por el Instituto Colombiano Agropecuario - ICA. b. Se presenten dificultades de interconexión terrestre con otros municipios donde existan plantas de beneficio animal autorizadas o c. Existan dificultades de abastecimiento.*

Continuación del Decreto "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".

Para efectos del análisis de esta última condición, se deberá verificar:

1. *Abastecimiento desde los establecimientos autorizados por parte del INVIMA.*
2. *Tasas de sacrificio desde el municipio a plantas legales, por parte de ICA e INVIMA.*
3. *Guías de transporte de la carne y productos cárnicos comestibles en los eslabones de almacenamiento, expendio y transporte por parte de las Secretarías territoriales de salud o la entidad que haga sus veces.*
4. *Denuncias relacionadas con ilegalidad y clandestinidad en el municipio.*
5. *Actuaciones de control a la ilegalidad y clandestinidad en el municipio.*

Para estos efectos, en cumplimiento del artículo 61 del Decreto 1500 de 2007, el INVIMA, en un plazo de tres (3) meses contados a partir de la expedición del presente acto administrativo establecerá los instrumentos, protocolos y demás documentos necesarios con enfoque de riesgo.

Parágrafo 6. *El INVIMA, en el ejercicio de las acciones de inspección, vigilancia y control sanitario, podrá reclasificar las plantas de beneficio animal categoría nacional a la categoría de autoconsumo, ante dificultades de abastecimiento de carne y productos cárnicos comestibles en los municipios categoría 1, 2 y 3 de acuerdo con el procedimiento que el INVIMA defina para tal fin.*

Artículo 3. *Modifíquese el artículo 23 del Decreto 2270 del 2012, el cual quedará así:*

"Artículo 23. Programa de Verificación Microbiológica. *Programa de Verificación Microbiológica. Los Ministerios de Agricultura y Desarrollo Rural y de Salud y Protección Social, en conjunto con el ICA, el Invima, y las Entidades Territoriales de Salud, formularán el Programa de Verificación Microbiológica, el cual estará basado en la información epidemiológica.*

Los microorganismos definidos en dicho Programa deberán incluirse en el plan de muestreo de la planta de beneficio, desposte y desprese de acuerdo con lo allí establecido.

Parágrafo 1. *Todas las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores deben implementar un plan para la reducción de microorganismos definidos en el artículo 4 de la Resolución 2690 de 2015 o la que la modifique o sustituya, en concordancia con los lineamientos técnicos que para cada especie establezca el INVIMA.*

Parágrafo 2. *El INVIMA tendrá un plazo de hasta doce (12) meses, contados a partir de la publicación del presente decreto, para la expedición de los lineamientos a los que se refiere el presente artículo".*

Artículo 4. *Modifíquese el artículo 26 del Decreto 2270 del 2012, el cual quedará así:*

"Artículo 26. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control -HACCP. *La implementación del Sistema HACCP será de carácter voluntario*

Continuación del Decreto "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".

para las plantas de beneficio de categoría nacional, desposte, desprese y acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dicha certificación será otorgada por el INVIMA y tendrá una vigencia de dos (2) años, contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.

Parágrafo. *Las plantas de autoconsumo y las plantas especiales de beneficio de aves de corral no se ceñirán al Sistema HACCP".*

Artículo 5. Modifíquese el artículo 26 del Decreto 1500 de 2007 en sus numerales 2 y 2.1. y el numeral 2.2. modificado por el artículo 5 del Decreto 2380 de 2009, los cuales quedarán así:

"2. Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP. *El establecimiento dedicado al beneficio, desposte, desprese y acondicionadores que decida implementar el Sistema HACCP debe garantizar las condiciones de inocuidad, para ello, debe implementar los prerequisites HACCP y los programas complementarios HACCP, teniendo en cuenta las siguientes disposiciones:*

2.1 Plan de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control HACCP. *Para lo cual diseñarán un plan HACCP escrito y lo implementarán con base en los peligros físicos, químicos y biológicos, teniendo en cuenta el nivel de riesgo de las operaciones del establecimiento y del producto y el cual se mantendrá en ejecución y evaluación permanente con el fin de garantizar la inocuidad del producto. El Plan HACCP deberá incluir dentro del análisis de peligros, la evaluación y seguimiento de residuos de medicamentos veterinarios, contaminantes químicos y microorganismos.*

2.2 Documentación y registros. *Deberán mantener por escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente todos los soportes y registros que evidencien el funcionamiento y eficacia del Sistema HACCP.*

La autoridad sanitaria competente expedirá certificación en la que conste que el establecimiento respectivo tiene implementado y en funcionamiento el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP; de acuerdo con la reglamentación sobre la materia."

Artículo 6. Transporte de carne y productos cárnicos comestibles. *La carne y los productos cárnicos comestibles no podrán ser transportados junto con sustancias peligrosas u otras sustancias o productos que por su naturaleza representen riesgo de contaminación.*

Cuando se transporte carne y productos cárnicos comestibles se deberá contar con la autorización sanitaria para el transporte de carne y productos cárnicos comestibles.

Para el transporte de carnes y productos cárnicos comestibles los vehículos empleados deberán garantizar la exclusividad del traslado de dichos productos durante todo su recorrido.

Continuación del Decreto "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".

Parágrafo 1. En un mismo vehículo se podrán transportar alimentos con diferente riesgo en salud pública, siempre y cuando se encuentren debidamente separados, envasados, protegidos y se evite la contaminación cruzada, de acuerdo con los lineamientos establecidos por el INVIMA. Adicionalmente deberán cumplir con la normatividad sanitaria y para el transporte de carga vigente.

Parágrafo 2. En el evento de transportar alimentos con diferentes riesgos de salud pública el vehículo deberá identificarse con un aviso en cada costado que diga, TRANSPORTE DE ALIMENTOS.

Artículo 7. Cumplimiento de normatividad ambiental. Las plantas de beneficio animal, plantas de desposte, plantas de desprese y acondicionadores, deben cumplir la normatividad ambiental vigente y serán objeto de control y seguimiento por parte de las autoridades ambientales conforme a sus competencias.

Artículo 8. Verificación de requisitos de ordenamiento territorial. El cumplimiento de los requisitos relacionados con el uso del suelo determinado en los Planes o Esquemas de Ordenamiento Territorial donde se encuentren ubicadas las plantas de beneficio animal, plantas de desposte y plantas de desprese, serán objeto de verificación y control por parte de las autoridades competentes en la materia, según corresponda.

Artículo 9. Destrucción y desnaturalización de los decomisos de carne y productos cárnicos comestibles. La destrucción y desnaturalización de los decomisos de carne y productos cárnicos comestibles efectuados por las entidades competentes, podrá realizarse a través de las plantas de beneficio animal que cuenten con autorización sanitaria y la infraestructura mínima necesaria para la disposición adecuada de decomisos, así como con empresas de transformación para alimentación animal y otras empresas que garanticen la transformación en productos diferentes al consumo humano, en virtud de los contratos, convenios o acuerdos celebrados para tal efecto.

Lo anterior, sin perjuicio del cumplimiento de la legislación ambiental aplicable en la materia.

Artículo 10. Concepto sanitario para funcionamiento. Una vez expedida la reglamentación sanitaria por parte del Ministerio de Salud y Protección Social para cada una de las siguientes especies de abasto público: ovinos, caprinos, cuy, conejos, equinos y otras, cuya carne y productos cárnicos comestibles sean destinados al consumo humano, se otorgará un periodo de transición de tres años y medio (3.5), a las plantas de beneficio, plantas de desposte, plantas de desprese, acondicionadores, almacenamiento, expendio y transporte durante el cual la autoridad sanitaria competente emitirá un concepto sanitario en el que conste el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias con enfoque de riesgo, de conformidad con los lineamientos definidos por el INVIMA, mientras obtienen la autorización sanitaria para su funcionamiento en los términos establecidos en el Decreto 1500 de 2007, modificado por el Decreto 2270 de 2012.

Continuación del Decreto "Por el cual se modifican el Decreto 1500 de 2007 y el Decreto 2270 de 2012 y se adoptan medidas relacionadas con el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles.

Este concepto podrá ser favorable, favorable con observaciones o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada en la visita por parte de la autoridad sanitaria correspondiente. En el evento que el concepto sea desfavorable, el establecimiento será objeto de las medidas sanitarias de seguridad y sanciones de que tratan los artículos 576 y 577 de la Ley 9 de 1979.

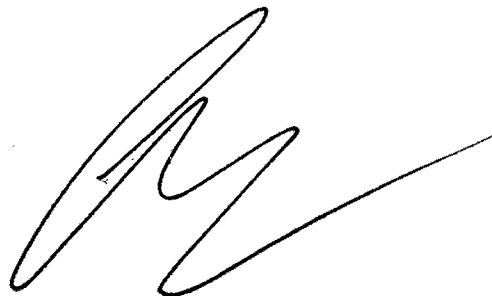
Artículo 11. Implementación total del sistema de refrigeración de despacho. Aquellas plantas de beneficio animal de categoría nacional de las especies bovina, bufalina y porcina que requieran de un plazo para la implementación total del sistema de refrigeración de despacho, deberán realizar una solicitud 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.

Parágrafo. La canal y sus presentaciones, que sean objeto de la autorización de que trata el presente artículo tendrá destino exclusivamente en el municipio en la cual se encuentre ubicado el establecimiento.

Artículo 12. Vigencia y derogatorias. El presente Decreto rige a partir de la fecha de su publicación y modifica el artículo 3 del Decreto 1500 de 2007, los numerales 2, 2.1 y 2.2 del artículo 26 del Decreto 1500 de 2007, y los artículos 12, 23 y 26 del Decreto 2270 de 2012 y deroga el artículo 13 del Decreto 2270 de 2012.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE
Dada en Bogotá, D.C., a los

22 NOV 2023



La Ministra de Agricultura y Desarrollo Rural



JHENIFER MOJICA FLÓREZ

Continuación del Decreto "Por el cual se modifican el Decreto 1500 de 2007 y el Decreto 2270 de 2012 y se adoptan medidas relacionadas con el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles."

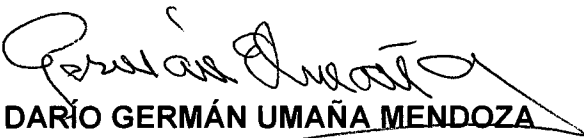
22 NOV 2023

El Ministro de Salud y Protección Social



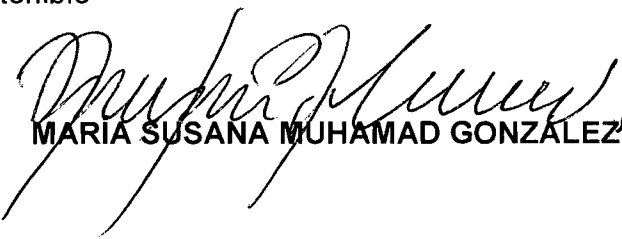
GUILLERMO ALFONSO JARAMILLO MARTÍNEZ

El Ministro de Comercio, Industria y Turismo



DARÍO GERMÁN UMAÑA MENDOZA

La Ministra de Ambiente y Desarrollo Sostenible



MARIA SUSANA MUHAMAD GONZALEZ

El Ministro de Transporte



WILLIAM FERNANDO CAMARGO TRIANA