

## RESOLUCIÓN 2016037912 DEL 26 DE SEPTIEMBRE DE 2016

### ***Por la cual se establecen los lineamientos para la inscripción y autorización sanitaria ante el Invima, de los establecimientos acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles***

El Director del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Numeral 22 del Artículo 10 del Decreto 2078 de 2012 y con base en lo previsto en la ley 9 de 1979 y los Decretos 1500 de 2007, 2270 de 2012 y 1282 de 2016 y

### CONSIDERANDO

Que de acuerdo al literal b) del artículo 34 de la Ley 1122 de 2007, le corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima ejercer la competencia exclusiva de la inspección, vigilancia y control de las plantas de beneficio animal, así como del transporte asociado a esta actividad.

Que el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380 de 2009, 4131 de 2009, 4979 de 2009, 917 y 2270 de 2012, por el cual se estableció el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles, 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, definió en el artículo 56 al Invima como la entidad responsable de la operación del Sistema.

Que a través de las Resoluciones 240, 241 y 242 del 2013, expedidas por el Ministerio de la Salud y Protección Social, se establecieron los reglamentos técnicos sobre los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, de las plantas especiales de aves de corral y de aves de corral respectivamente, de las plantas de desposte y desprese, almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.

Que como parte del ejercicio de inspección, vigilancia y control que ha realizado el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima, se ha observado 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 teniendo en cuenta que estos establecimientos hacen parte del Sistema Oficial son igualmente exigibles los requisitos sanitarios para cada operación que realicen, y, en consecuencia, serán objeto de inspección, vigilancia y control sanitario por parte del Invima.

Que conforme a lo establecido en el artículo 8° del Decreto 1282 del 8 de agosto 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 el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –Invima.

Que en mérito de lo expuesto,

### RESUELVE

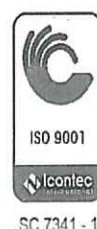
### CAPÍTULO I

### OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

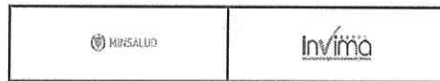
**ARTÍCULO 1. OBJETO.** La presente resolución, tiene por objeto establecer los lineamientos para la inscripción y autorización sanitaria, ante el Invima, por parte de los establecimientos acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles.

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA  
Carrera 10 N.º 64/28  
PBX: 2948700

Bogotá - Colombia  
[www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co)







## RESOLUCIÓN 2016037912 DEL 26 DE SEPTIEMBRE DE 2016

### ***Por la cual se establecen los lineamientos para la inscripción y autorización sanitaria ante el Invima, de los establecimientos acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles***

**ARTÍCULO 2. CAMPO DE APLICACIÓN.** Las disposiciones contenidas en la presente resolución aplicarán en todo el territorio nacional a todas las personas naturales o jurídicas responsables de los establecimientos acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles. Dentro de este tipo de establecimientos, se incluyen los siguientes:

- Establecimientos, diferentes a expendios, en los que se efectúen una o varias operaciones relacionadas con corte, fraccionamiento, porcionado, empaque o actividades similares realizadas a la carne.
- Establecimientos que realicen lavado, corte o fraccionamiento y empaque de productos cárnicos comestibles.

## CAPÍTULO II

### **REQUISITOS PARA LA PRESENTACIÓN DE SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN ANTE EL INVIMA**

**ARTÍCULO 3.** Las personas naturales o jurídicas responsables de los establecimientos acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles que venían funcionando al momento de la expedición del Decreto 1282 de 2016, deben solicitar su inscripción ante el Invima, dentro de los dos meses siguientes a la publicación de la presente Resolución.

La solicitud de inscripción debe contener el "Formato Único de Inscripción Sanitaria para establecimientos acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles" suscrito por el representante legal del establecimiento. El citado formato se encuentra en la página web del Invima, a través del siguiente link: <https://www.invima.gov.co/actividades-en-plantas-de-beneficio,-desposte,-desprese-y-acondicionamiento>.

## CAPÍTULO III

### **REQUISITOS SANITARIOS PARA LAS PLANTAS ACONDICIONADORAS DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES**

**ARTÍCULO 4. REQUISITOS GENERALES:** Los establecimientos acondicionadores de carne deben cumplir con los requisitos sanitarios señalados en el Decreto 1500 de 2007, modificado por el Decreto 2270 de 2012, y en los reglamentos técnicos establecidos para cada una de las especies, incluyendo, los Estándares de Ejecución Sanitaria, los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES) y los programas complementarios, para lo cual, según los términos del artículo 8 del Decreto 1282 de 2016, cuentan con un tiempo de dos (2) años, contados a partir de la publicación del Decreto en mención.

**ARTÍCULO 5. REQUISITOS ESPECÍFICOS:** Los establecimientos acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles deben cumplir con las exigencias específicas en cuanto a instalaciones, equipos y utensilios, definidas para las plantas de desposte, en los artículos 29 y 30 de la Resolución 240 de 2013 o para plantas de desprese, en los artículos 22 y 23 de la Resolución 242 de 2013, cuando se trate de acondicionamiento de productos de la especie aviar, además de las otras instalaciones que les aplique.

Los establecimientos acondicionadores de productos cárnicos comestibles deben, adicionalmente, cumplir con los requisitos establecidos en el numeral 2.3 del artículo 25 de la Resolución 240 de 2013.



## RESOLUCIÓN 2016037912 DEL 26 DE SEPTIEMBRE DE 2016

### ***Por la cual se establecen los lineamientos para la inscripción y autorización sanitaria ante el Invima, de los establecimientos acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles***

**PARÁGRAFO 1:** Se excluye el cumplimiento de los requisitos relacionados con los rieles aéreos de la Resolución 240 de 2013, para el cumplimiento de las plantas acondicionadoras de carne y de productos cárnicos comestibles.

**PARÁGRAFO 2:** La carne destinada para el acondicionamiento, en este tipo de establecimientos, debe provenir de una planta de desposte, anexa o no a planta de beneficio, autorizada por el Invima.

**PARÁGRAFO 3:** Los establecimientos acondicionadores de productos cárnicos comestibles podrán recibir productos cárnicos comestible no refrigerados, ni totalmente procesados, siempre y cuando provengan de una planta de beneficio autorizada por el Invima, que se encuentre a una distancia en tiempo no mayor a 30 minutos, con el fin de garantizar que el producto durante el transporte no se descomponga y pueda ser procesado por el establecimiento acondicionador.

**PARÁGRAFO 4:** Se debe garantizar la continuidad de la cadena de frío de la carne y productos cárnicos comestibles, una vez han sido refrigerados.

**PARÁGRAFO 5.** Hasta tanto los establecimientos acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles, obtengan la Autorización Sanitaria por el cumplimiento del Decreto 1500 de 2007, máximo dentro de los dos (2) años posteriores a la publicación del Decreto 1282 de 2016, deberán cumplir de acuerdo a la reglamentación sanitaria vigente, como mínimo con los requisitos establecidos en la *Guía para establecimientos que realicen acondicionamiento de Carne y Productos Cárnicos Comestibles* disponible en la página web del Invima [www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co). En todo caso, deberán garantizar la inocuidad del producto procesado y la continuidad de la cadena de frío de la carne y productos cárnicos comestibles, una vez han sido refrigerados.

## CAPÍTULO IV

### INSPECCIÓN, VIGILANCIA, CONTROL Y SANCIONES

**ARTÍCULO 6: Inspección, Vigilancia y Control y Régimen Sancionatorio.** Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control, a los establecimientos acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles, conforme a lo dispuesto en la Ley 1122 de 2007 y en el Decreto 1282 de 2016 y las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan, en el marco de lo cual, podrán adoptar medidas sanitarias de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 9 de 1979 y las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

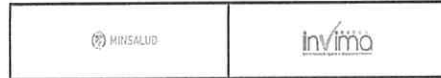
## CAPÍTULO V

### REQUISITOS PARA SOLICITAR LA AUTORIZACIÓN SANITARIA ANTE EL INVIMA

**ARTÍCULO 7:** Una vez los establecimientos acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles cumplan con el Decreto 1500 de 2007 y resoluciones reglamentarias, deberán solicitar la autorización sanitaria ante el Invima, que deberá obtenerse máximo en el término de los dos años, contados a partir de la publicación del Decreto 1282 de 2016.

**PARÁGRAFO 1.** Los establecimientos acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles creados con posterioridad a la expedición del Decreto 1282 de 2016, deberán cumplir con la totalidad de requisitos del Decreto 1500 de 2007, sus modificaciones y resoluciones reglamentarias y solicitar la Autorización Sanitaria ante el Invima, de acuerdo a lo establecido en esta Resolución, previo al inicio de operaciones.





## RESOLUCIÓN 2016037912 DEL 26 DE SEPTIEMBRE DE 2016

### ***Por la cual se establecen los lineamientos para la inscripción y autorización sanitaria ante el Invima, de los establecimientos acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles***

**ARTÍCULO 8.** Los requisitos para la solicitud de Autorización Sanitaria por parte de los establecimientos acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles son los siguientes:

1. Cumplir con la totalidad de las disposiciones reglamentarias establecidas en el Decreto 1500 de 2007, modificado por el Decreto 2270 de 2012 y las Resoluciones reglamentarias para cada especie.
2. Presentar por escrito ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, la solicitud de visita para la obtención de la Autorización Sanitaria, anexando la siguiente documentación:
  - a) **Consignación original del pago de la tarifa por concepto de Autorización Sanitaria:** soporte de consignación en físico o virtual del pago de la tarifa correspondiente a la Autorización Sanitaria, de acuerdo al manual tarifario vigente.
  - b) Diagrama de flujo de los procesos que realiza el establecimiento.
  - c) Planos del establecimiento, indicando claramente las áreas, flujos de producto y personal.
  - d) **Formato de Evaluación de Nivel Sanitario de Cumplimiento para establecimientos de acondicionamiento de carne y productos cárnicos comestibles:** formato diligenciado, donde se evidencie el cumplimiento total de las disposiciones reglamentarias establecidas en el Decreto 1500 de 2007, modificado por el Decreto 2270 de 2012, y las resoluciones reglamentarias.
  - e) **Formato de solicitud de trámites (visitas, certificaciones y certificados):** formato diligenciado con la información actualizada del establecimiento y del representante legal, disponible en la página web del Invima.
3. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, procederá a revisar la solicitud de Autorización Sanitaria. Si la revisión documental fue satisfactoria, se continuará con el proceso. Si la revisión documental requiere de la complementación de información, por resultar incompleta o insatisfactoria, se requerirá por escrito al solicitante quien deberá dar respuesta al requerimiento en un término no mayor a un (1) mes.
4. Una vez recibida la documentación completa, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, procederá a realizar visita en el establecimiento, en la cual se verificará el cumplimiento de las disposiciones reglamentarias, con base en el Decreto 1500 de 2007, modificado por el Decreto 2270 de 2012 y resoluciones reglamentarias.
5. Surtido el procedimiento anterior, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, mediante acto administrativo debidamente motivado, otorgará o no la Autorización Sanitaria al establecimiento. El acto que otorga la autorización sanitaria ordenará el registro del establecimiento en el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la carne y productos cárnicos comestibles.

**PARÁGRAFO 1:** Los establecimientos acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles, creados con posterioridad a la expedición del Decreto 1282 de 2016, a los cuales no se les otorgue la Autorización Sanitaria, no podrán desarrollar actividad alguna. Para obtener Autorización Sanitaria deberán surtir nuevamente el proceso descrito en el presente artículo.

**PARÁGRAFO 2:** Los establecimientos acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles creados con anterioridad a la expedición del Decreto 1282 de 2016, a los cuales no se les otorgue la Autorización Sanitaria, podrán continuar desarrollando actividades, siempre y cuando den cumplimiento a los requisitos mínimos establecidos en la *Guía para establecimientos que realicen acondicionamiento de Carne y Productos Cárnicos Comestibles* y no se evidencie afectación en la inocuidad del producto procesado. Para obtener Autorización Sanitaria antes del término de los dos (2) años establecidos en el artículo 8 del Decreto 1282 de 2016 deberán surtir nuevamente el proceso descrito en el presente artículo.

RESOLUCIÓN 2016037912 DEL 26 DE SEPTIEMBRE DE 2016

***Por la cual se establecen los lineamientos para la inscripción y autorización sanitaria ante el Invima, de los establecimientos acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles***

CAPÍTULO VI

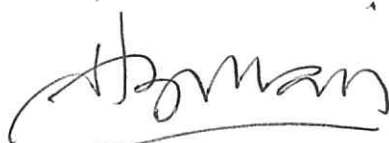
DISPOSICIONES FINALES

**ARTÍCULO 9. ANEXOS.** Hacen parte integral de la presente Resolución los formatos “Único de Inscripción Sanitaria para establecimientos acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles”, “Evaluación del Nivel Sanitario de Cumplimiento para Sanitaria para establecimientos acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles” y la “Guía para establecimientos que realicen acondicionamiento de Carne y Productos Cárnicos Comestibles” o aquellos que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

**ARTÍCULO 10. VIGENCIA.** La presente resolución rige a partir de su publicación.

Dado en Bogotá, D. C., 26 de septiembre de 2016.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE



JAVIER HUMBERTO GUZMÁN CRUZ  
Director General

Vo.Bo. Sergio Alfonso Troncoso Rico, Director de Alimentos y Bebidas  
Melissa Triana Luna, Jefe Oficina Asesora Jurídica.



