



La salud  
es de todos

Minsalud

### Circular DAB No 4150-0026-2021

**PARA:** ENTIDADES TERRITORIALES DEL ORDEN DEPARTAMENTAL DISTRITAL Y MUNICIPAL QUE REALIZAN ACTIVIDADES DE INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

**DE:** DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

**ASUNTO:** ACCIONES DE INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL SOBRE ESTABLECIMIENTOS GASTRONOMICOS CUYA OFERTA INCLUYE PRODUCTOS CARNICOS DE LAS ESPECIES BOVINA, BUFALINA, PORCINA, AVIAR, OVINA-CAPRINA, CUNICOLA, CHIGUIRO EQUINA, CROCODILIA Y AVESTRUCCES.

**FECHA:** 18 de enero de 2021

Las acciones de inspección, vigilancia y control por parte de las Entidades Territoriales de Salud se adelantan en los establecimientos y actividades de acuerdo con lo definido en la Ley 1122 de 2007, específicamente en el artículo 34 literal c, siendo indispensable que las actividades de los inspectores se aborden de tal forma que se garantice la inocuidad de los alimentos en cada establecimiento gastronómico visitado.

Teniendo en cuenta la riqueza cultural y gastronómica de Colombia, existe un número importante de establecimientos gastronómicos en los que se utiliza una gran variedad de platos que incluyen dentro de sus ingredientes carne y productos cárnicos comestibles de las diferentes especies de animales de abasto público, autorizadas para el consumo humano, por ello que es importante identificar la procedencia de la carne y productos cárnicos comestibles de las diferentes especies de abasto público autorizadas de acuerdo con la cultura de consumo, incidencia de la industria del turismo, costumbres y demás aspectos.

Las acciones para el control de la legalidad de la carne y productos cárnicos no se pueden limitar a las plantas de beneficio, desposte, desprese, acondicionadores, almacenamiento y expendio, sino que se deben involucrar todos los actores de la cadena cárnica.

Teniendo en cuenta que durante el ciclo de auditorías del año 2020 adelantadas por parte del Invima a las Entidades Territoriales de Salud, se evidenció que en algunas partes del país no se está verificando la legalidad de la carne en los establecimientos gastronómicos e inclusive se está ofertado carne de especies para las cuales no hay plantas de beneficio animal autorizadas, o su distribución es local, por lo cual se considera necesario emitir la presente circular.



### Acciones de Inspección, vigilancia y control

Teniendo en cuenta lo expuesto en la normatividad sanitaria vigente, la Ley 9 de 1979, artículos 255 y 288 y Decreto 1500 de 2007 artículo 36, la carne y productos cárnicos comestibles deben provenir de establecimientos autorizados por la autoridad competente: Plantas de beneficio animal, desposte, desprese, acondicionadores autorizadas por el Invima, o almacenamiento y expendios autorizados por la ETS respectiva, por lo cual se recomienda adelantar las siguientes actividades:

1. Identificar los establecimientos gastronómicos que dentro de sus menús incluyan carne y productos cárnicos comestibles de las diferentes especies: bovina, bufalina porcina, aviar, ovina, caprina, cunícola, equina y chigüiro.
2. Sensibilizar mediante jornadas de capacitación o campañas IEC (información, educación y comunicación) a los representantes de dichos establecimientos sobre la importancia de que verifiquen la procedencia que la carne y productos cárnicos comestibles utilizados para su actividad comercial, los cuales deben provenir de establecimientos autorizados por la autoridad sanitaria competente.
3. Realizar visitas de inspección, a los diferentes establecimientos.
  - 3.1 Durante las visitas se recomienda observar los menús servidos, las cartas o menús ofrecidos y/o los letreros de oferta de los establecimientos incluidos los platos de fin de semana. Se deben generar estrategias que garanticen la cobertura en las acciones de inspección vigilancia y control con enfoque de riesgo. Igualmente, la verificación del rotulado cuando se considera necesario para los productos almacenados.
  - 3.2 Prestar especial atención a neveras y cuartos fríos, y áreas de preparación para verificar que tipos de carne y productos cárnicos comestibles se utilizan en el establecimiento.
  - 3.3 Se debe verificar la procedencia de la carne y productos cárnicos comestibles utilizados en la preparación de la oferta gastronómica, para lo cual se debe realizar trazabilidad del ingreso de las materias primas utilizadas a partir de lo siguiente:
    - Si el producto es distribuido y entregado al establecimiento gastronómico por un tercero, debe provenir de plantas de beneficio, desposte, desprese y acondicionadores autorizados por el Invima, los cuales se pueden consultar a través de la página del Invima, en la siguiente ruta: <https://www.invima.gov.co/> Productos vigilados – Carne – Establecimientos



La salud  
es de todos

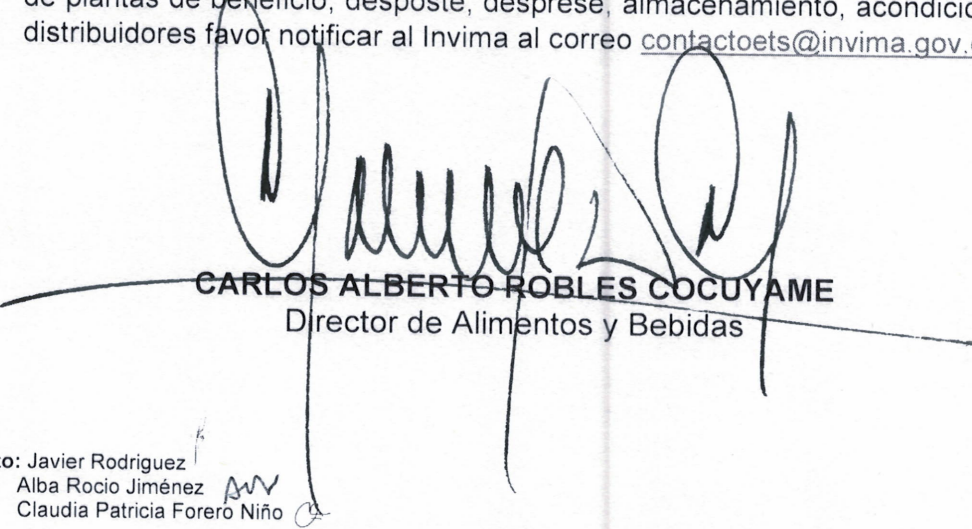
Minsalud

y listados - Autorización Sanitaria de Planta de Beneficio Animal y estar soportado por un documento donde detalle el proveedor.

- Si es el establecimiento gastronómico quien realiza directamente la compra a expendios, estos deben contar con la autorización y/o el concepto sanitario respectivo, y la carne y productos cárnicos comestibles deben provenir de plantas de beneficio, desposte, desprese o acondicionadores autorizados por el Invima. Tener en cuenta que a nivel de expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles el único documento válido es la guía de transporte y destino de la carne y los productos cárnicos comestibles de acuerdo con la resolución 2019055962 de 2019.
- Para la carne y/o productos cárnicos comestibles de chigüiro se debe tener en cuenta que si bien es cierto se cuenta con el respectivo reglamento técnico, a la fecha no se cuenta con ningún establecimiento autorizado por el beneficio de esta especie, por lo tanto, su procedencia, en caso de encantarse en establecimientos gastronómicos o de expendio deberá ser objeto de medida sanitaria de seguridad.

3.4 En caso de no poder establecer el origen de los productos se deben aplicar las medidas sanitarias de seguridad conforme a lo establecido en la Ley 9 de 1979.

4. Hay que asegurar que se incluyan en el diagnóstico y plan de acción del Comité Departamental de IVC de cadena cárnica todas las especies que son representativas en la oferta gastronómica, para establecer estrategias eficaces en el control de la ilegalidad de la carne y productos cárnicos comestibles.
5. En caso de encontrar información que permita establecer incumplimientos por parte de plantas de beneficio, desposte, desprese, almacenamiento, acondicionadores y distribuidores favor notificar al Invima al correo [contactoets@invima.gov.co](mailto:contactoets@invima.gov.co).

  
**CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME**  
Director de Alimentos y Bebidas

Proyecto: Javier Rodríguez  
Revisó: Alba Rocio Jiménez   
Claudia Patricia Forero Niño 

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima  
**Oficina Principal:** Cra 10 N° 64 - 28 - Bogotá  
**Administrativo:** Cra 10 N° 64 - 60  
(1) 2948700  
[www.invima.gov.co](http://www.invima.gov.co)

  
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos

