



MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

RESOLUCIÓN NÚMERO

DE 2021

()

Por la cual se especifica la capacitación para los manipuladores de carne y productos cárnicos comestibles en las actividades de expendio, almacenamiento y transporte y la autorización sanitaria de transporte de dichos productos

EL MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

En ejercicio de sus atribuciones legales, en especial, de las conferidas en la Ley 9 de 1979 y numeral 30 del artículo 2 del Decreto ley 4107 de 2011 y,

CONSIDERANDO:

Que el Gobierno Nacional estableció, mediante el Decreto 1500 de 2007, el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, productos cárnicos comestibles, destinados para el Consumo Humano, integrando los diferentes eslabones de la cadena, desde la producción primaria hasta el expendio de carne y productos cárnicos comestibles, acto administrativo revisado y actualizado, mediante el Decreto 2270 de 2012, y modificado, entre otros, a través del Decreto 1975 de 2019.

Que de acuerdo con lo previsto en el artículo 61 del Decreto 1500 de 2007, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA “establecerá a nivel nacional, los instrumentos, protocolos y demás documentos necesarios para verificar el cumplimiento de dicha reglamentación a lo largo de la cadena, a excepción de la producción primaria que, para el caso, serán establecidos por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural o por el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, sin perjuicio de las competencias ambientales”.

Que, así mismo, el numeral 1.1.13 del artículo 26 del mencionado decreto dispuso que “*Todas las plantas de beneficio, desposte, desprese y derivados cárnicos deben garantizar que el personal manipulador cumpla con las condiciones de estado de salud, capacitación, dotación y prácticas higiénicas para evitar la contaminación del producto y creación de condiciones insalubres*”.

Que, el personal manipulador en los eslabones de expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, así como en la actividad de transporte de dichos productos deben cumplir las condiciones de capacitación, a fin de mantener la inocuidad de los productos a lo largo de la cadena.

Que la aludida capacitación fue regulada a través de las Resoluciones 3009 de 2010, 240 de 2013, 242 de 2013 y 562 de 2016.

Que se hace necesario la actualización de las condiciones establecidas en relación a la capacitación para el personal de los establecimientos dedicados al expendio y

Continuación de la Resolución "Por la cual se especifica la capacitación para los manipuladores de carne y productos cárnicos comestibles en las actividades de expendio, almacenamiento y transporte y la autorización sanitaria de transporte de dichos productos"

almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles así como a la actividad de transporte de dichos productos, por cuanto este tema fue considerado en el marco de la racionalización de trámites y reiterado por el INVIMA, como ente rector y articulador de la operación del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de carnes, en el marco del Grupo Técnico de Trabajo de Carnes de la Comisión Intersectorial de Medidas Sanitarias y Fitosanitaria – MSF.

Que, con el fin de generar acciones coordinadas en materia sanitaria en los eslabones de expendio, almacenamiento y transporte de carne y productos cárnicos comestibles, es necesario articular y estandarizar la autorización de transporte de la carne y productos cárnicos comestibles de las diferentes especies así como, actualizar las condiciones de capacitación para los manipuladores de la carne y productos cárnicos comestibles en las actividades de expendio, almacenamiento y transporte de estos.

En mérito de lo expuesto,

RESUELVE:

Artículo 1. Capacitación. El personal de los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, así como a la actividad de transporte de dichos productos, debe recibir capacitación para realizar las actividades de manipulación de dichos productos con base en un plan de capacitación.

Artículo 2. Plan de capacitación. Todo establecimiento o actividad que realice las actividades descritas en el artículo 1°, debe contar, con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador desde el momento de su contratación cuyo contenido responda a los aspectos sanitarios relacionados con la actividad desarrollada.

El plan de capacitación para los manipuladores de carne o productos cárnicos comestibles debe incluir los requisitos relacionados con Buenas Prácticas de Manufactura, HACPP e inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles y deberá garantizar la inducción previa para que el manipulador tenga claridad en los aspectos mínimos para garantizar la inocuidad del producto. Dicho plan deberá ser reforzado de acuerdo con las necesidades detectadas para que ese personal tenga la capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias con el fin de evitar la contaminación o deterioro de dichos alimentos.

Artículo 3°. Desarrollo de plan de capacitación. El desarrollo del Plan de capacitación debe cumplir, como mínimo, lo siguiente:

- 3.1 Ser efectuado directamente por el establecimiento, o a través de personas naturales o jurídicas contratadas o por las autoridades sanitarias.
- 3.2 Las personas que realicen las actividades de capacitación deben demostrar:
 - i) Su formación profesional con la correspondiente tarjeta profesional en los casos en que la ley así lo establezca.
 - ii) La idoneidad técnica y científica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad, ciencias biológicas de la salud, ciencias veterinarias y zootécnicas, alimentos y afines.

Continuación de la Resolución "Por la cual se especifica la capacitación para los manipuladores de carne y productos cárnicos comestibles en las actividades de expendio, almacenamiento y transporte y la autorización sanitaria de transporte de dichos productos"

- 3.3 El manipulador de carne o productos cárnicos comestibles debe ser entrenado para comprender y manejar el control de los puntos críticos que están bajo su responsabilidad y la importancia de su vigilancia o monitoreo, además, debe conocer los límites críticos y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones en dichos límites.

En todo caso, se debe demostrar, a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento, la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

La autoridad sanitaria competente, en cumplimiento de las actividades de inspección, vigilancia y control que le correspondan, verificará el cumplimiento del programa de capacitación.

Artículo 4. *Autorización sanitaria de transporte de carne y productos cárnicos comestibles.* Todo vehículo que transporte carne, productos cárnicos comestibles destinados para el consumo humano debe contar con autorización sanitaria de transporte, emitida por la entidad territorial de salud, conforme a los lineamientos que defina el INVIMA.

Los propietarios de los vehículos dedicados al transporte de carne, productos cárnicos comestibles, que no soliciten y no cuenten con la autorización sanitaria de transporte, serán objeto de las medidas sanitarias de seguridad y sanciones a que haya lugar, previstas en los artículos 576 y 577 de la Ley 9 de 1979.

Parágrafo. Las autorizaciones efectuadas con anterioridad a la expedición a este acto administrativo, continuarán vigentes.

Artículo 5. *Vigencia y derogatoria.* La presente resolución rige a partir de la fecha de su publicación y deroga los artículos 69 de la Resolución 3009 de 2010, 132 y 134 de la Resolución 240 de 2013, 57 y 59 de la Resolución 242 de 2013 y 74 y 75 de la Resolución 562 de 2016.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE,

Dada en Bogotá, D.C., a los

FERNANDO RUIZ GÓMEZ
Ministro de Salud y Protección Social