

RESOLUCIÓN 3753 DE 2013

(septiembre 24)

Diario Oficial No. 48.940 de 11 de octubre de 2013

Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural

Ministerio de Salud y Protección Social

Por la cual se definen los lineamientos técnicos para la formulación de planes de acción de inspección, vigilancia y control de la carne y productos cárnicos comestibles a lo largo de la cadena y se dictan otras disposiciones.

Los Ministros de Agricultura y Desarrollo Rural y Salud y Protección Social, en ejercicio de sus atribuciones legales, en especial los artículos 564 y 575 de la Ley 9ª de 1979 y en desarrollo de la Resolución 1229 de 2013 y,

CONSIDERANDO:

Que el artículo 564 de la Ley 09 de 1979 establece que: *“Corresponde al Estado como regulador de las disposiciones de salud, dictar las disposiciones necesarias para asegurar una adecuada situación de higiene y seguridad en todas las actividades, así como vigilar su cumplimiento a través de las autoridades de salud”*.

Que así mismo, el inciso 1º del artículo 575, ibídem, señala que: *“Los organismos del Estado colaborarán en la vigilancia del cumplimiento de las normas sanitarias de esta Ley dentro de sus respectivos ámbitos de competencia. (...)”*.

Que el Gobierno Nacional mediante el Decreto 1500 de 2007 y sus modificatorios creó y actualizó el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos destinados para el Consumo Humano, en cuanto a 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 para generar espacios institucionales para la coordinación de acciones encaminadas a atacar la problemática del sacrificio ilegal de los animales para el consumo humano y las demás

conductas asociadas a este que puedan generar repercusiones para la salud pública, se creó mediante el Decreto 1362 de 2012, la Comisión Nacional Intersectorial para la Coordinación y Orientación Superior del Beneficio de Animales destinados para el consumo humano.

Que de acuerdo a lo señalado en el numeral 5 del artículo 3° del precitado decreto, es función de la mencionada Comisión, integrada por los Ministerios de Agricultura y Desarrollo Rural y Salud y Protección Social, entre otros, apoyar las labores de los Comités que se organicen a nivel departamental o regional para la vigilancia y control del beneficio de los animales destinados para el consumo humano, así como, las acciones emprendidas por las respectivas autoridades competentes de inspección, vigilancia y control, tanto en las zonas de producción como en los centros de consumo.

Que para garantizar el desarrollo e implementación de todas las políticas, programas y/o acciones sectoriales que sean necesarias para desestimular y erradicar dichas prácticas, los comités departamentales o regionales deben formular los respectivos planes de acción para la inspección, vigilancia y control del beneficio de los animales destinados para el consumo humano.

Que conforme al artículo 3° de la Resolución 1229 de 2013, son objeto de inspección, vigilancia y control sanitario, todos los bienes y servicios de uso y consumo humano originados de cadenas productivas, estén o no reguladas por estándares de calidad, incluyendo condiciones sanitarias y riesgos ambientales generados en los procesos de producción y uso.

Que así mismo, el artículo 11, en su numeral 2, párrafo 2°, definió como planes de inspección, vigilancia y control sanitario, aquellos instrumentos dinámicos que concretan los procesos del Sistema de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario en un conjunto de acciones a ser ejecutadas por las entidades, instituciones y organizaciones en cumplimiento de sus competencias y responsabilidades, definiendo qué hacer, dónde, cuánto, cuándo, quién y con qué.

Que así mismo, en el mencionado artículo, se estableció en el literal b) del numeral 1.1.

Fiscalización Sanitaria, uno de los procesos misionales de la función de la vigilancia y control sanitario, el componente de **vigilancia sanitaria**, subproceso mediante el cual se realiza el monitoreo (observación vigilante) de esta función esencial, por parte de las autoridades sanitarias correspondientes.

Que para la inspección, vigilancia y control sanitario, de carnes y productos cárnicos comestibles destinados al consumo humano, se debe contar con información sobre los expendios y lugares de almacenamiento de tales productos a nivel nacional, razón por la cual es necesario que los propietarios de dichos establecimientos se inscriban ante las autoridades sanitarias del nivel territorial.

En mérito de lo expuesto,

RESUELVEN:

Artículo 1°. *Objeto.* La presente resolución tiene por objeto definir los lineamientos técnicos para la formulación de planes de acción de inspección, vigilancia y control de la carne y productos cárnicos comestibles a lo largo de la cadena por parte de los Comités que se organicen a nivel Departamental o Regional y adicionalmente establecer la obligación de inscripción por parte de los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles.

Artículo 2°. *Definiciones.* Para efectos de lo dispuesto en la presente resolución, se tendrán en cuenta las definiciones previstas en los Decretos 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011 y 917 y 2270 de 2012 y las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Además se tendrán en cuenta, las siguientes:

Comité Departamental. Instancia departamental de coordinación interinstitucional encargada de formular y ejecutar los planes de acción de inspección, vigilancia y control de la carne y productos cárnicos comestibles de las especies destinadas para el consumo humano a lo largo de la cadena.

Comité Regional. Instancia de coordinación interinstitucional entre dos o más departamentos, encargada de formular y ejecutar los planes de acción de inspección, vigilancia y control de la carne y productos cárnicos comestibles de las especies destinadas para el consumo humano a lo largo de la cadena.

Artículo 3°. *Composición.* Los comités departamentales o regionales, deberán estar conformados por un número impar de miembros permanentes, no inferior a cinco (5), que desarrollen labores relacionadas con la materia en la respectiva jurisdicción.

Artículo 4°. *Lineamientos técnicos para la formulación de los planes de acción de los Comités.* Los Comités que se organicen a nivel departamental o regional para efectos de la formulación de los planes de acción de los mismos, deberán tener en cuenta los siguientes lineamientos técnicos:

1. Diagnóstico de la situación de la cadena de la carne desde la producción primaria hasta la comercialización, para cada una de las especies que se distribuyen en el territorio.
2. Análisis de las principales causas de incumplimiento por parte de los regulados, a lo largo de la cadena.

3. Identificación de la necesidad por cada una de las entidades para efectos del fortalecimiento en el desarrollo de sus actividades.

4. Acciones tendientes a fortalecer la formalidad a lo largo de la cadena.

5. Coordinación institucional e interinstitucional para la articulación de las actividades de inspección, vigilancia y control de carnes, bajo la dirección de un responsable de inspección, vigilancia y control de carnes por cada institución, como punto de contacto.

6. Actividades de divulgación y capacitación a partir del diagnóstico identificado en el territorio.

7. Sistema de información a través del cual se recepcionen y tramiten oportuna y eficientemente las quejas relacionadas con la carne y los productos cárnicos comestibles en el marco de sus competencias.

8. Registro pormenorizado de situaciones presentadas en el desarrollo de las actividades del Comité incluyendo los operativos desarrollados.

Parágrafo. El plan de acción anual deberá ser formulado dentro de los dos primeros (2) meses de cada año y remitidos a la Secretaría Técnica de la Comisión Nacional Intersectorial para la Coordinación y Orientación Superior del Beneficio de Animales destinados para el consumo humano dentro del mismo término.

Artículo 5°. *Informes.* El Comité Departamental o Regional elaborará un informe sobre la conformación de los Comités y de la gestión realizada trimestralmente, el cual será presentado ante la Secretaría Técnica de la Comisión Nacional Intersectorial para la Coordinación y Orientación Superior del Beneficio de Animales destinados para el consumo humano. Este informe deberá ser remitido dentro de los diez (10) primeros días de los meses de abril, julio, octubre y enero de cada año. Los respectivos informes deberán contener como mínimo:

1. Avances o ejecución del plan de acción anual.

2. Compromisos adquiridos y seguimiento a los mismos.

3. Problemática identificada y alternativas de solución.

4. Recomendaciones para la operatividad del modelo de inspección, vigilancia y control sanitario para carne y productos cárnicos comestibles.

Artículo 6°. Articulación de las actividades de inspección, vigilancia y control en los planes formulados por los Comités Departamentales y Regionales. Los Comités Departamentales o Regionales que se organicen deberán garantizar la participación dentro de los mismos a los secretarios de salud de los municipios categoría 1, 2 y 3, del departamento o la región, así como en la ejecución de los respectivos planes.

Los Comités Departamentales o Regionales podrán invitar al Procurador Judicial Ambiental y Agrario de la jurisdicción, para que en ejercicio de sus funciones y competencias acompañe las labores del mismo.

Artículo 7°. Articulación del nivel nacional en las actividades de inspección, vigilancia y control dentro de los planes formulados por los Comités Departamentales y Regionales. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA, y las entidades de otros sectores que por mandato legal realicen acciones relacionadas con la vigilancia y control orientarán técnicamente a los Comités Departamentales o Regionales.

Artículo 8°. Inscripción obligatoria de establecimientos de expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles. Los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, deben inscribirse ante la respectiva Dirección Territorial de Salud, diligenciando para el efecto, el formulario contenido en el Anexo Técnico, que hace parte integral de la presente resolución.

A partir del sexto mes siguiente a la publicación de la presente resolución, las personas naturales y/o jurídicas propietarias de establecimientos en funcionamiento y dedicados a las actividades de expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, deberán inscribirse ante la autoridad sanitaria competente, conforme al procedimiento que establezcan dichas entidades.

Así mismo y de manera permanente e inmediata, deberán informar a la autoridad sanitaria competente, cualquier cambio de propiedad, razón social, ubicación, cierre temporal o definitivo del mismo.

Artículo 9°. Vigencias y derogatorias. La presente resolución rige a partir de su publicación y deroga las disposiciones que sean contrarias en especial los artículos 133 de la Resolución 240 de 2013 y 58 de la Resolución 242 de 2013.

Publíquese y cúmplase.

Dada en Bogotá, D. C. 24 de septiembre de 2013.

El Ministro de Agricultura y Desarrollo Rural,

Rubén Darío Lizarralde Montoya.

El Ministro de Salud y Protección Social,

Alejandro Gaviria Uribe.

ANEXO TÉCNICO

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO Y/O ALMACENAMIENTO DE CARNE

INSTRUCTIVO ANEXO

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO Y/O ALMACENAMIENTO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

Ingrese toda la información correspondiente en forma clara y legible. Diligencie solo la primera parte del formulario.

Identificación del Establecimiento

-- Actividad Principal del establecimiento.

Expendio: Establecimiento en el que se llevan a cabo las actividades de comercialización de la carne y productos cárnicos comestibles para consumo humano.

Almacenamiento: El establecimiento dispone de equipos de congelación/refrigeración suficientes para mantener los productos en condiciones óptimas en instalaciones separadas y seguras.

-- Actividad Secundaria del establecimiento.

El desposte o desprese aceptado en el expendio es aquel que se efectúe para la venta directa y abierta al público de la carne y productos cárnicos comestibles.

NOTA No incluye a los establecimientos en los que se desposte o desprese con el propósito de obtener, cortes, piezas, presas entre otras, destinadas para el consumo humano y que distribuyen a otros establecimientos como sucursales del mismo, expendios de su propiedad o de terceros.

-- Dependencia: Determine si el establecimiento hace uso de las instalaciones físicas y sanitarias de otro establecimiento, como un supermercado, minimercado, plaza de mercado, o si por el contrario, el establecimiento cuenta con instalaciones físicas y sanitarias independientes. En caso de no encontrar la opción que represente la situación actual del establecimiento, use el campo "Otros establecimientos" para describirla.

-- Diligencie los nombres y apellidos del propietario, razón social (de acuerdo al registro comercial), número telefónico, número de fax (si tiene), correo electrónico (si tiene), los nombres, apellidos y cédula de ciudadanía o NIT del representante legal del establecimiento.

-- Inspecciones preliminares: Si el establecimiento ha sido inspeccionado previamente por la entidad territorial de salud, y usted dispone de la última acta de autorización, diligencie este apartado, ingresando la fecha de la última inspección y marcando con una X el concepto consignado en dicha acta.

Ingrese su nombre, cédula de ciudadanía y firma en el lugar correspondiente

IMPORTANTE

Una vez haga entrega de esta solicitud pida a la Entidad Territorial de Salud que le faciliten las condiciones sanitarias y requisitos que debe cumplir el vehículo transportador, los equipos y utensilios de los productos que transporta, así como los requisitos del personal manipulador que se encuentran consignados en el instrumento empleado para que le concedan la autorización sanitaria. En caso de no cumplir con dichos requisitos deberá solicitar la autorización sanitaria del vehículo nuevamente.