

ARTICULO 296. Se prohíbe el uso de aditivos que causen riesgo para la salud del consumidor o que puedan ocasionar adulteraciones o falsificaciones del producto.



ARTICULO 297. El uso de aditivos cumplirá las disposiciones sobre:

- a) Aditivos permitidos;
- b) Dosis de empleo y límites de tolerancia;
- c) Alimentos a los cuales se pueden adicionar;
- d) las demás que el Ministerio de Salud<sup><1></sup> estime necesarias.

PARAGRAFO. Las disposiciones a que se refiere este artículo se mantendrán actualizadas, teniendo en cuenta los cambios en las condiciones de aplicación y en la tecnología.



ARTICULO 298. El Ministerio de Salud<sup><1></sup> o la entidad que éste delegue ejercerá el control del empleo de aditivos en alimentos y bebidas.



ARTICULO 299. El Ministerio de Salud<sup><1></sup>, dentro de las disposiciones de esta Ley y sus reglamentaciones, fijará los límites máximos de residuos de plaguicidas permitidos en el agua, los alimentos y las bebidas.

De las importaciones y exportaciones.



ARTICULO 300. Todos los productos de que trata este título que se importen al país, deberán tener un certificado del país de origen, expedido por la autoridad sanitaria del país de producción, autenticado ante el Consulado de Colombia o del país amigo más cercano, en el cual, además, se debe certificar su aptitud para el consumo humano.



ARTICULO 301. El Ministerio de Salud<sup><1></sup> establecerá, conjuntamente con el Ministerio de Agricultura, los requisitos sanitarios que deban cumplir los productos de importación o exportación a que se refiere este título y vigilarán su estricto cumplimiento.



ARTICULO 302. Los alimentos y bebidas de importación o exportación cumplirán con lo establecido en la presente Ley y sus reglamentaciones sobre rótulos y publicidad.



ARTICULO 303. Los puntos a donde lleguen alimentos y bebidas de importación o exportación deberán tener para su almacenamiento áreas en condiciones sanitarias adecuadas, que garanticen la conservación de los mismos.

PARAGRAFO. El Ministerio de Salud<sup><1></sup> o la entidad que éste delegue controlarán en coordinación con el Ministerio de Agricultura, el cumplimiento de las disposiciones establecidas en este artículo.

De los productos.



ARTICULO 304. No se consideran aptos para el consumo humano los alimentos o bebidas alterados, adulterados, falsificados, contaminados, o los que por otras características anormales puedan afectar la salud del consumidor.



ARTICULO 305. Se prohíbe la tenencia o expendio de alimentos o bebidas no aptos para el consumo humano. El Ministerio de Salud<sup><1></sup> o su autoridad delegada deberá proceder al decomiso y destino final de estos productos.



ARTICULO 306. <Ver Notas del Editor> Todos los alimentos o bebidas que se expendan, bajo marca de fábrica y con nombres determinados, requerirán registro expedido conforme a lo establecido en la presente Ley y la reglamentación que al efecto establezca el Ministerio de Salud<sup><1></sup>.

PARAGRAFO. Se prohíbe el expendio de alimentos o bebidas con registro en trámite, a partir de la vigencia de la presente Ley.

#### Notas del Editor

- En criterio del editor para la interpretación de este artículo debe tenerse en cuenta lo dispuesto por el artículo [126](#) del Decreto 19 de 2012, publicado en el Diario Oficial No. 48.308 de 10 de enero de 2012, 'por el cual se dictan normas para suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la Administración Pública':

(Por favor remitirse a la norma original para comprobar la vigencia del texto que se transcribe a continuación:)

'ARTÍCULO [126](#). NOTIFICACIÓN SANITARIA, PERMISO SANITARIO O REGISTRO SANITARIO. Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de notificación sanitaria, permiso sanitario o registro sanitario, según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto.

PARÁGRAFO 1. Mientras se expide la citada reglamentación, los alimentos que se fabriquen, elaboren, comercialicen, importen y envasen en el territorio nacional se regirán por la normatividad vigente.

PARÁGRAFO 2. Todo establecimiento fabricante nacional y/o extranjero de alimentos debe inscribirse ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA.

PARÁGRAFO 3. El INVIMA contará con un sistema de información que fortalezca las acciones de inspección, vigilancia y control, que de manera conjunta ejerzan las autoridades sanitarias competentes, que además deberá permitir a los solicitantes formular, adelantar y hacer seguimiento a sus trámites a través de medio <sic> electrónicos dentro de los seis (6) meses siguientes a la fecha vigencia de este decreto.

De las carnes, sus derivados y afines.

Mataderos.

ARTICULO 307. El sacrificio de animales de abasto público sólo podrá realizarse en mataderos autorizados por la autoridad competente y además de cumplir con los requisitos de esta Ley y sus reglamentaciones, se ajustarán a las normas que sobre sacrificio, faenado y transporte, dicte el Ministerio de Salud<sup><1></sup>.

PARAGRAFO. La reglamentación para mataderos de exportación se expedirá conjuntamente con el Ministerio de Agricultura.

ARTICULO 308. Antes de instalar cualquier matadero se solicitará la aprobación del Ministerio de Salud<sup><1></sup> o su autoridad delegada para su localización, diseño y construcción. Igualmente, toda remodelación o ampliación deberá ser aprobada por el Ministerio de Salud<sup><1></sup> o su autoridad delegada.

PARAGRAFO. En la aprobación a que se refiere este artículo se tendrán en cuenta las especificaciones existentes sobre zonificación en cada localidad, siempre que no contravenga lo establecido en la presente Ley y sus reglamentaciones.

ARTICULO 309. El terreno para la localización de los mataderos cumplirá con los requisitos exigidos en el Título IV de la presente Ley, y además, deberá tener suficiente agua potable, energía eléctrica y facilidades para tratamiento, evacuación y disposición de residuos.

ARTICULO 310. Los mataderos deberán tener un registro diario de la entrada de animales. Dicho registro deberá contener: procedencia específica, número de sacrificios, rechazos o decomisos y sus causas. Esta información se suministrará periódicamente a la autoridad sanitaria competente.

PARAGRAFO. El Ministerio de Salud<sup><1></sup> reglamentará la forma de recolección y la utilización de la información a que se refiere este artículo.

ARTICULO 311. Los mataderos dispondrán de corrales separados para cada especie animal con capacidad y facilidad suficientes para el examen ante mortem y para aislar animales sospechosos o enfermos. Además, el Ministerio de Salud<sup><1></sup> o su autoridad delegada, establecerán requisitos adicionales para los corrales.

ARTICULO 312. El Ministerio de Salud<sup><1></sup>, conjuntamente con el Ministerio de Agricultura, reglamentarán las condiciones y requisitos que se deben cumplir para el adecuado funcionamiento de los mataderos, cuando lo consideren necesario, dispongan de plaza de ferias anexa.

ARTICULO 313. Para efectos de prevención y control epidemiológico, se procederá conforme a las normas establecidas en la presente Ley y su reglamentación cuando se presenten casos de enfermedad infecto-contagiosa en los animales.

ARTICULO 314. Cuando lo determine el Ministerio de Salud<sup><1></sup>, los mataderos dispondrán de un lugar anexo a los corrales, destinado al lavado y desinfección de los vehículos empleados

en el transporte de animales.



ARTICULO 315. Los mataderos dispondrán de secciones de sacrificio o faenado separadas para cada especie animal. El Ministerio de Salud<sup><1></sup> o la entidad que éste delegue, señalará los casos en que se permita el uso de una misma sección para el sacrificio o faenado de animales de especies diferentes.



ARTICULO 316. Los mataderos destinados para el sacrificio de bovinos deberán tener, además de las áreas a que se refieren los artículos anteriores, las siguientes:

a) De lavado y preparación de vísceras blancas;

b) De lavado y preparación de vísceras rojas;

c) De pieles y patas;

d) De cabezas;

e) De subproductos;

f) De decomisos, y

g) De inutilización de rechazos y decomisos.

PARAGRAFO. El Ministerio de Salud<sup><1></sup> podrá autorizar el establecimiento o la supresión de otras áreas y las condiciones de estas, cuando lo estime conveniente.



ARTICULO 317. Solamente se permitirá sacrificar y faenar animales de abasto en los mataderos aprobados por el Ministerio de Salud<sup><1></sup> o por la autoridad delegada por éste. Para los mataderos de exportación esta aprobación se expedirá de acuerdo con el Ministerio de Agricultura.



ARTICULO 318. El Ministerio de Salud<sup><1></sup> podrá clasificar los mataderos de acuerdo con su capacidad y demás condiciones. Además deberá reglamentar los requisitos especiales que conforme a la clasificación deben cumplir los mataderos.



ARTICULO 319. Los mataderos estarán sometidos a inspección sanitaria de las autoridades competentes. El Ministerio de Salud<sup><1></sup> reglamentará dicha inspección.

PARAGRAFO. La reglamentación sobre inspección sanitaria y demás requisitos de los mataderos de exportación se establecerá conjuntamente con el Ministerio de Agricultura.



ARTICULO 320. Las áreas de sacrificio y faenado serán construidas en material sólido, lavable, impermeable, no poroso ni absorbente y resistente a la corrosión y deberán cumplir con las demás reglamentaciones que para tal efecto dicte el Ministerio de Salud<sup><1></sup>.



ARTICULO 321. Todo matadero contará con un sistema adecuado para la fácil limpieza de animales, carne, vísceras, cabezas y patas; para la limpieza y desinfección de equipos, utensilios

e instalaciones y para el aseo de los trabajadores y demás personal. Los equipos y accesorios deberán conservarse limpios y en buen estado sanitario.



ARTICULO 322. El Ministerio de Salud<sup><1></sup> podrá exigir la existencia de una área independiente para el sacrificio de animales sospechosos.

De la inspección ante mortem.



ARTICULO 323. Todos los animales a sacrificar, serán sometidos a inspección sanitaria ante mortem en los corrales del matadero. Sólo se permitirá iniciar el sacrificio cuando la autoridad sanitaria oficial competente lo autorice.



ARTICULO 324. Los animales que hayan muerto durante el transporte o en los corrales del matadero no podrán destinarse al consumo humano. La autoridad sanitaria competente decidirá el destino final de estos animales.



ARTICULO 325. Los animales llegados al matadero o que durante su permanencia en corrales presenten condiciones anormales, pasarán a los corrales destinados para animales sospechosos y serán sometidos a vigilancia y control especiales. La autoridad sanitaria competente decidirá su destino.

PARAGRAFO. Los animales de que trata este artículo deberán ser marcados como animales sospechosos y mantendrán esta marca durante todo el proceso industrial si fuere el caso.



ARTICULO 326. Los animales que se rechacen en el examen ante mortem serán sacrificados en el matadero donde se les inspeccionó, en lugar diferente al área normal de sacrificio, tomando las medidas sanitarias que aseguren la limpieza y desinfección del personal que haya intervenido en la matanza, de los utensilios y de las áreas del matadero que hayan estado en contacto directo con el animal. Las carnes, vísceras y demás componentes serán inutilizados en forma inmediata. La autoridad sanitaria competente vigilará la operación.



ARTICULO 327. Todos los animales se deberán lavar antes del sacrificio; todo matadero deberá disponer de las instalaciones apropiadas para tal fin.

Del sacrificio.



ARTICULO 328. Solamente se permitirá insensibilización, sacrificio y desangrado de los animales por los métodos que apruebe el Ministerio de Salud<sup><1></sup>.



ARTICULO 329. Las vísceras rojas y blancas de los animales deberán retirarse en forma separada y manejarlas de manera que se evite su contaminación y la de la carne.



ARTICULO 330. Las vísceras blancas de los animales deberán procesarse y lavarse en sitios separados de las áreas de sacrificio y faenado; las rojas se tratarán en la sección correspondiente.



ARTICULO 331. Las patas, cabezas y piel de los animales sacrificados, se separarán y manejarán conveniente y adecuadamente para evitar la contaminación de la carne.

ARTICULO 332. Las partes del animal sacrificado deberán identificarse convenientemente para facilitar la inspección sanitaria post mortem.

ARTICULO 333. Toda la carne de los animales sacrificados se lavará con agua potable, a presión si es posible, y se dejará escurrir durante el tiempo necesario para la eliminación del agua de lavado.

ARTICULO 334. Se prohíbe la presencia de personas o animales ajenos a las labores del matadero durante el sacrificio o faenado de animales.

Inspección post mortem.

ARTICULO 335. Todos los animales serán sometidos por la autoridad sanitaria, a un examen macroscópico completo de sus ganglios, vísceras y tejidos, complementándolo, cuando se juzgue conveniente, con exámenes confirmativos de laboratorio, inmediatamente después del sacrificio.

ARTICULO 336. Los animales declarados sospechosos en la inspección ante mortem, después de sacrificados deberán examinarse minuciosamente por la autoridad sanitaria. Esta determinará si son aptos o no para el consumo; en caso negativo, ordenará su decomiso, total o parcial, de acuerdo con la presente Ley y demás normas que para el efecto establezca el Ministerio de Salud<sup><1></sup>.

PARAGRAFO 1o. Las carnes y demás partes útiles del animal que se declaren aptas para el consumo humano por la autoridad sanitaria serán identificadas como tales en lugar visible. Para facilitar la inspección su identificación se mantendrá hasta el expendio de las mismas.

PARAGRAFO 2o. Las carnes o las vísceras decomisadas se llevarán al área de decomisos para los fines que disponga la autoridad sanitaria, cuidando de la protección y desinfección de los operarios y equipos que hayan tenido contacto con ellas.

ARTICULO 337. El Ministerio de Salud<sup><1></sup> reglamentará las técnicas de inspección, las formas de identificación y las causas de decomiso parcial o total y el tratamiento previo al consumo o industrialización de las carnes.

ARTICULO 338. Se prohíbe retirar de los mataderos la carne, las vísceras y demás partes de los animales sacrificados sin examen, identificación y aprobación por la autoridad sanitaria competente.

Del transporte de carnes.

ARTICULO 339. Todos los vehículos destinados a transportar carne, vísceras y demás partes de los animales sacrificados, desde los mataderos hasta los lugares de expendio o industrialización deberán tener licencia expedida por el Ministerio de Salud<sup><1></sup> o la autoridad

delegada por éste, mediante el cumplimiento de los requisitos exigidos en esta Ley y en las reglamentaciones correspondientes. Los vehículos serán utilizados exclusivamente para tal fin.

Para el transporte de productos destinados a la exportación y reglamentación se expedirá conjuntamente con el Ministerio de Agricultura.



ARTICULO 340. Los compartimientos de los vehículos destinados al transporte de carnes, vísceras y demás partes de los animales sacrificados, deberán estar contruidos en material impermeable e inalterable. El diseño se hará en forma que permita su correcta limpieza y desinfección.



ARTICULO 341. Todos los vehículos para el transporte de carnes, canales, medias y cuartos de canal, deberán tener un sistema que permita mantener los productos a una altura que impida su contacto con el piso.



ARTICULO 342. Las vísceras se deberán transportar por separado colocadas en recipientes impermeables e inalterables y debidamente protegidos para evitar su contaminación.



ARTICULO 343. Las carnes de diferentes especies animales de abasto de transportarán de manera que no estén en contacto.



ARTICULO 344. El transporte de la carne, vísceras y demás partes de los animales sacrificados requerirá de un certificado expedido por la autoridad sanitaria del matadero de origen, en que conste:

- a) Especie a que pertenece;
- b) Cantidad transportada;
- c) Fecha de sacrificio;
- d) Lugar de destino, y
- e) Las demás especificaciones que el Ministerio de Salud<sup><1></sup> establezca.



ARTICULO 345. Los establecimientos destinados al expendio de carnes reunirán los siguientes requisitos:

- a) Los pisos y muros serán contruidos de materiales impermeables e inalterables, que faciliten su limpieza y desinfección;
- b) Los equipos y utensilios empleados en el manejo de la carne o vísceras, serán de material atóxico e inalterable y de diseño que permita su limpieza y desinfección;
- c) Estar dotados de los elementos necesarios para la conservación, y manejo higiénico de la carne.

Además deberán tener las facturas de compra con el número de la licencia sanitaria del matadero donde fueron sacrificados los animales.

Mataderos para porcinos.



Disposiciones analizadas por Avance Jurídico Casa Editorial Ltda.

Normograma del Ministerio de Relaciones Exteriores

ISSN 2256-1633

Última actualización: 31 de julio de 2019

