



Revisó: *[Firma]*
Aprobó: _____

MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL

DECRETO NÚMERO 2838 DE 2006

24 AGO 2006

Por el cual se modifica parcialmente el Decreto 616 de 2006 y se dictan otras disposiciones.

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA

En ejercicio de sus atribuciones constitucionales y legales y en especial las conferidas por el numeral 189 de la Constitución Política y la Leyes 09 de 1979 y 170 de 1994, y

DECRETA:

CAPÍTULO I

DEFINICIONES

ARTÍCULO 1º. Modifíquese el artículo 3º del Decreto 616 de 2006, en el sentido de adicionar las siguientes definiciones:

DEFINICIONES.

“COMERCIALIZACIÓN DE LECHE CRUDA O LECHE CRUDA ENFRIADA PARA CONSUMO HUMANO DIRECTO: Es la venta, distribución u otra forma de transferencia, a título oneroso o gratuito de leche cruda o leche cruda enfriada para consumo humano directo. El proceso de comercialización incluye las actividades de transporte y distribución de la misma en forma móvil o estacionaria.

LECHE CRUDA: Leche que no ha sido sometida a ningún tipo de termización ni de higienización.

LECHE CRUDA ENFRIADA: Leche que no ha sido sometida a ningún tipo de termización ni de higienización y que se conserva a una temperatura de 4°C +/- 2°C para su comercialización.

ZONAS ESPECIALES PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE LECHE CRUDA Y LECHE CRUDA ENFRIADA PARA CONSUMO HUMANO DIRECTO: Son las zonas geográficas autorizadas excepcionalmente por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA y el Instituto Colombiano Agropecuario - ICA, para la comercialización de leche cruda y leche cruda enfriada para consumo humano directo.

PLAN DE RECONVERSIÓN: Es el plan de trabajo elaborado por los interesados en la comercialización de leche cruda y leche cruda enfriada para consumo humano directo, con el propósito de lograr el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Decreto 616 de 2006 o la sustitución de dicha actividad económica en un plazo no mayor de dos (2) años”.

Continuación del decreto "Por el cual se modifica parcialmente el Decreto 616 de 2006 y se dictan otras disposiciones".

CAPÍTULO II

EXCEPCIONES PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE LECHE CRUDA Y LECHE CRUDA ENFRIADA

ARTÍCULO 2º. El numeral 2 del artículo 14 del Decreto 616 de 2006, quedará así:

PROHIBICIONES.

"2. Después de dos (2) años de entrada en vigencia el presente decreto, no se podrá comercializar leche cruda o leche cruda enfriada para consumo humano directo".

ARTÍCULO 3º. PLAN DE RECONVERSIÓN: Para el cumplimiento de lo establecido en el artículo anterior del presente decreto, todo comercializador de leche cruda y de leche cruda enfriada, deberá presentar dentro de los seis (6) meses siguientes a la expedición de este decreto, ante la alcaldía de su jurisdicción, un plan de reconversión conforme a la guía técnica que para el efecto expidan los Ministerios de Agricultura y Desarrollo Rural y de la Protección Social.

Corresponde a las secretarías de salud y de agricultura de las entidades territoriales, o quien haga sus veces, de acuerdo con sus competencias, realizar el seguimiento a la aplicación de la presente disposición.

PARÁGRAFO: Los comercializadores de leche cruda o leche cruda enfriada para consumo humano directo que no se ajusten a lo establecido en el presente artículo, dentro de los seis (6) meses siguientes a la expedición del presente decreto, no podrán comercializar este producto en el territorio nacional.

ARTÍCULO 4º. ZONAS ESPECIALES PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE LECHE CRUDA Y LECHE CRUDA ENFRIADA PARA CONSUMO HUMANO DIRECTO: A partir de la vigencia del presente decreto se podrá autorizar excepcionalmente la comercialización de leche cruda y leche cruda enfriada para consumo humano directo en aquellas zonas del país que por sus condiciones de accesibilidad geográfica y disponibilidad no pueden comercializar leche higienizada.

Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA y al Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, estudiar y autorizar las zonas especiales de comercialización de leche cruda y leche cruda enfriada para consumo humano directo, previa solicitud del alcalde municipal, conforme a la reglamentación que para el efecto expidan los Ministerios de Agricultura y Desarrollo Rural y de la Protección Social.

En todo caso, para la autorización de las zonas especiales de comercialización de leche cruda y leche cruda enfriada para consumo humano directo, se tendrán en cuenta los siguientes requisitos, tendientes a reducir el riesgo para la salud del consumidor:

- a. Estar ubicadas en zonas aisladas o de difícil acceso.
- b. Población a abastecer.
- c. Disponibilidad alimentaria.
- d. Desarrollar los programas sanitarios y de inocuidad que determine el Instituto Colombiano Agropecuario - ICA para la vigilancia de brucelosis y tuberculosis.

CAPÍTULO III

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA LECHE CRUDA Y LECHE CRUDA ENFRIADA PARA CONSUMO HUMANO DIRECTO EN LAS EXCEPCIONES CONTEMPLADAS EN EL PRESENTE DECRETO

ARTÍCULO 5º. COMERCIALIZACIÓN DE LECHE CRUDA PARA CONSUMO HUMANO DIRECTO. La leche cruda para consumo humano directo deberá comercializarse en un tiempo no superior a las ocho (8) horas transcurridas a partir del momento de su ordeño.

Continuación del decreto "Por el cual se modifica parcialmente el Decreto 616 de 2006 y se dictan otras disposiciones".

ARTÍCULO 6°. COMERCIALIZACIÓN DE LECHE CRUDA ENFRIADA PARA CONSUMO HUMANO DIRECTO. La leche cruda enfriada para consumo humano directo deberá comercializarse en un tiempo no superior a las veinticuatro (24) horas transcurridas a partir del momento de su ordeño.

ARTÍCULO 7°. REQUISITOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN DE LECHE CRUDA Y LECHE CRUDA ENFRIADA. Todo comercializador de leche cruda y leche cruda enfriada para consumo humano directo deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- a. Estar registrados y autorizados por las autoridades sanitarias de los departamentos, distritos o municipios, según las competencias establecidas en los artículos 43, 44 y 45 de la Ley 715 de 2001, como comercializador de leche cruda y leche cruda enfriada para consumo humano directo.
- b. Cumplir en lo pertinente con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en el Decreto 3075 de 1997.

ARTÍCULO 8°. EQUIPOS Y UTENSILIOS Los equipos y utensilios que en el proceso de comercialización entran en contacto directo con la leche cruda y la leche cruda enfriada para consumo humano directo, deben cumplir con los siguientes requisitos:

- a. Estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.
- b. Los utensilios y superficies deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente, estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades, y no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material que represente un riesgo para la inocuidad de la leche.
- c. Todas las superficies de contacto con la leche cruda o leche cruda enfriada deben ser inertes, bajo las condiciones de uso previstas, de manera que no exista interacción entre éstas o de éstas con la leche cruda o leche cruda enfriada.
- d. En los espacios interiores de contacto directo con la leche cruda y leche cruda enfriada, los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación o roscas de acoplamiento u otras conexiones peligrosas.
- e. Las tuberías empleadas para la conducción de la leche cruda deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosos, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y las partes de goma, caucho o empaquetaduras deben ser de grado alimenticio y deberán remplazarse según lo indique el fabricante.

PARÁGRAFO PRIMERO. Los comercializadores de leche cruda enfriada deberán tener equipos para enfriamiento de la leche cruda, con capacidad apropiada que garantice que la temperatura de la leche se encuentre a $4^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$. Los tanques de almacenamiento de leche cruda enfriada deberán ser utilizados únicamente para este fin, estar provistos de equipos de gradación y evitar posible contaminación con el ambiente.

PARÁGRAFO SEGUNDO. No se permite el uso de recipientes plásticos.

ARTÍCULO 9°. SALUD DEL MANIPULADOR. Todo manipulador o comercializador de leche cruda y de leche cruda enfriada deberá:

- a. Poseer un certificado médico que reconozca su aptitud para manipular la leche, el cual tendrá vigencia por un año.
- b. Mantener la higiene personal y los buenos hábitos higiénicos.
- c. Estar libre de lesiones en la piel y síntomas de afecciones respiratorias.

ARTÍCULO 10°. PROCEDENCIA DE LA LECHE. La leche cruda y leche cruda enfriada que se comercialice para consumo humano directo, deberá proceder de ganaderías inscritas en programas de saneamiento establecidas por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA, las cuales han cumplido con procesos de vigilancia epidemiológica de brucelosis y tuberculosis bovina. Estos procesos serán reglamentados por el ICA a través de resolución.

Continuación del decreto "Por el cual se modifica parcialmente el Decreto 616 de 2006 y se dictan otras disposiciones".

PARÁGRAFO. La vigilancia epidemiológica en brucelosis y tuberculosis bovina, será realizada por funcionarios del ICA, Organismos de Inspección de Sistema de Autorización del ICA, Laboratorios de Diagnóstico del ICA, Laboratorios Autorizados por el ICA y personal de las Entidades Territoriales de Salud Municipales, Distritales o Departamentales.

ARTÍCULO 11. CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS DE LA LECHE CRUDA Y DE LA LECHE CRUDA ENFRIADA. La leche cruda y la leche cruda enfriada para consumo humano directo deberá cumplir además de los requisitos contemplados en el Decreto 616 de 2006, con los siguientes:

- a. La leche líquida proveniente de los animales bovinos debe tener mínimo 2.9% de proteína.
- b. Debe estar ausente de adulterantes, neutralizantes y conservantes.
- c. Los niveles de sustancias tales como metales pesados, plaguicidas y aflatoxina M1, se deben regir por normas oficiales o en su defecto las normas internacionales del Codex Alimentarius (FAO-OMS).

ARTÍCULO 12.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DE LA LECHE CRUDA Y DE LECHE CRUDA ENFRIADA. La leche cruda y leche cruda enfriada para consumo humano directo deberá cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:

Tabla No. 1 Requisitos microbiológicos

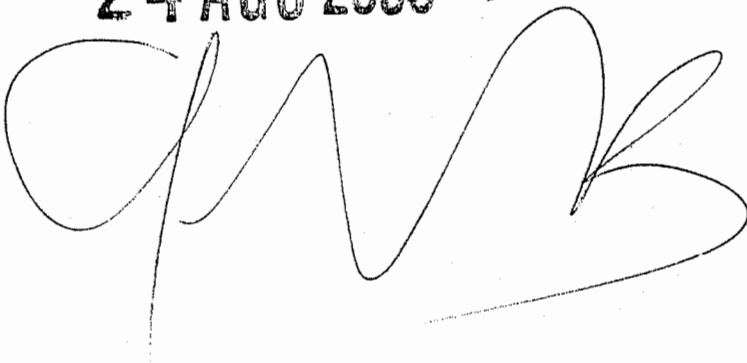
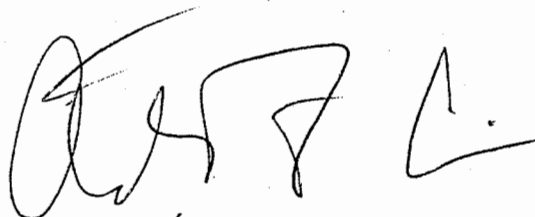
Índice permisible	Unidades
Recuento de mesófilos aeróbios ufc/ ml	700.000

ARTÍCULO 13.- VIGENCIA Y DEROGATORIA. El presente decreto, rige a partir de la fecha de publicación y deroga todas las disposiciones que le sean contrarias, en especial el numeral 2 del artículo 14 del Decreto 616 de 2006.


PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

24 AGO 2006

Dada en Bogotá D.C., a los

ANDRÉS FELIPE ARIAS LEIVA
Ministro de Agricultura y Desarrollo Rural



DIEGO PALACIO BETANCOURT
Ministro de la Protección Social