

GUÍA PARA

LA ELABORACIÓN DEL SISTEMA DE TRAZABILIDAD DE LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES EN PLANTAS DE BENEFICIO ANIMAL, DESPOSTE, DESPRESE Y ACONDICIONADORES.



**INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y
ALIMENTOS - INVIMA**

Francisco Rossi
Director General

Alba Rocío Jiménez Tovar
Directora de Alimentos y Bebidas

**EQUIPO TÉCNICO Grupo de Carnes y Productos Cárnicos
Comestibles**

Luis Enrique Osuna Ávila
Coordinador - Profesional Especializado

Andrés Vásquez de Velasco
Profesional Especializado

PRODUCCIÓN EDITORIAL

Diseño y Diagramación:
Johan Steven Marentes Díaz

© 2025, INVIMA Bogotá, D.C., Colombia.

Introducción

La incorporación de la trazabilidad al ciclo de vida productivo es una gran oportunidad para la revisión de los procesos y la gestión de estos.

Además, en el sector cárnico cobra un especial interés debido a las exigencias de calidad e inocuidad de los consumidores actuales. También es un elemento esencial para fortalecer la integración de la producción primaria con los eslabones de transformación y comercialización de la cadena cárnica.

La presente guía tiene como objetivo servir de apoyo para la elaboración del sistema de trazabilidad en plantas de beneficio animal, desposte, desprese, acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles y establecimientos prestadores del servicio de frío.

Definiciones

- **Canal:** el cuerpo de un animal después de sacrificado, degollado, desuelle, eviscerado quedando sólo la estructura ósea y la carne adherida a la misma sin extremidades.
- **Carne:** es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.
- **Carne fresca:** la carne que no ha sido sometida a procesos de conservación distintos de la refrigeración, incluida la carne envasada al vacío o envasada en atmósferas controladas.
- **Envases:** recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que los cubre total o parcialmente, y que incluye la tapa, los embalajes y envolturas. un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos preenvasados cuando se ofrece al consumidor. son de especial importancia en la trazabilidad aquellos que entran en contacto directo con el alimento.
- **Fecha de duración mínima:** “consumir preferentemente antes de”, es la fecha fijada por el fabricante, mediante la cual, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el período durante el cual el producto es totalmente comercializable y mantiene las cualidades específicas atribuidas tácita o explícitamente, no obstante, después de esta fecha, el alimento puede ser todavía satisfactorio, pero no se considerará comercializable.
- **Fecha de envasado:** la fecha en que se coloca el alimento en el envase, en el cual se venderá.
- **Fecha de fabricación:** la fecha en que el alimento se transforma en el producto descrito
- **Fecha límite de utilización:** “fecha de vencimiento” - “fecha límite de consumo recomendada” - “fecha de caducidad”, es la fecha fijada por el fabricante, en que termina el período después del cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente esperan los consumidores. después de esta fecha, no se considerará comercializable el alimento.
- **Formato:** documento en el cual se registran los datos de los resultados obtenidos de las diferentes actividades desempeñadas
- **Ingrediente:** sustancia (s) que se emplean en la fabricación o preparación de un alimento presente en el producto final, aunque posiblemente en forma modificada, incluidos los aditivos alimentarios.
- **Inspección:** comprobación o evaluación de la conformidad por medio de la observación.
- **Lote:** conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio fabricado, elaborado o envasado en circunstancia prácticamente idénticas. dicho lote se determina por el productor, fabricante o envasador. todas las unidades de venta deben especificar el número de lote.
- **Materia prima:** sustancia natural o artificial, elaborada o no, empleada por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.
- **Procedimiento:** forma específica de llevar a cabo una actividad.
- **Producto cárnico comestible:** Es cualquier parte del animal diferente de la carne y dictaminada como inocua y apta para el consumo humano.
- **Producto cárnico no comestible:** Son aquellas materias que se obtienen de los animales de beneficio y que no están comprendidos en los conceptos de carne y productos cárnicos comestibles.

- **Productos para uso industrial:** aquellos de origen animal obtenidos en la planta de beneficio con destino final distinto al consumo humano y que pueden dirigirse a la fabricación de harina de carne.
- **Producción primaria:** producción, cría o cultivo de productos primarios, con inclusión de la cosecha, el ordeño y la cría de animales domésticos de abasto públicos previos a su sacrificio, incluye la zoo cría.
- **Registro:** documento que aporta la evidencia de las actividades desempeñadas mediante los resultados obtenidos.
- **Rotulado o etiquetado:** material escrito, impreso o gráfico que contiene el rótulo o etiqueta, y que acompaña el alimento o se expone cerca del alimento, incluso en el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.
- **Rotulo o etiqueta:** marbete, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un alimento.
- **Subproductos:** productos generados en la producción que no forman parte del producto final.
- **Trazabilidad:** posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento o una sustancia que va a ser incorporada en un alimento.
- **Trazabilidad hacia atrás:** posibilidad de seguir el rastro de un producto hasta su origen
- **Trazabilidad hacia adelante:** posibilidad de seguir el rastro de un producto hasta su destino.

Normatividad

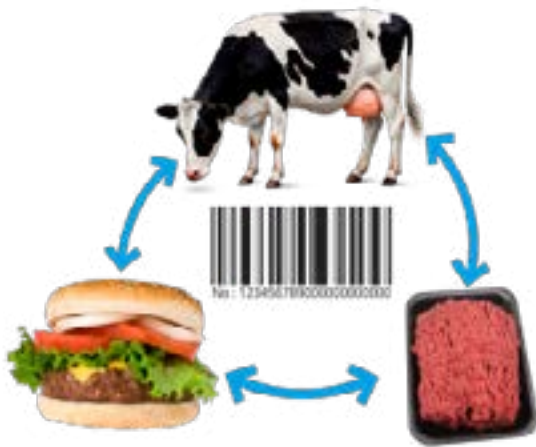
En Colombia, la trazabilidad se rige por las siguientes normas:

- Decreto 1500 de 2007 “Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y 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”, artículo 26 numeral 1.2.4
- Decreto 2270 de 2012 “Por la cual se modifica el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380,4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011,917 de 2012 y se dictan otras disposiciones”, artículo 16.
- Decreto 1282 de 2016 “Por el cual se establece el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional y se dictan otras disposiciones”
- Resolución 240 de 2013 “Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles”, artículo 40.
- Resolución 241 de 2013 “Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que deben cumplir las plantas especiales de beneficio de aves de corral”
- Resolución 242 de 2013 “Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.”

- Resolución 562 de 2016 “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne de chigüiro (*Hydrochoerus hydrochaeris*), destinada para el consumo humano y las disposiciones para su beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación.”
- Resolución 3009 de 2010 “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne proveniente del orden *Crocodylia* destinada para el consumo humano y las disposiciones para su beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación.”
- Resolución 402 de 2002 “Por la cual se establecen los requisitos para la comercialización de las aves beneficiadas enteras, despresadas y/o deshuesadas que se someten a la técnica de marinado.”
- Resolución 5109 de 2005 “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.”

TRAZABILIDAD

La trazabilidad podría definirse como la serie de actividades técnicas y administrativas sistematizadas que permiten registrar los procesos relacionados con el nacimiento, crianza, engorda, reproducción, sacrificio, y procesamiento de un animal, los bienes de origen animal; así como de los productores químicos, farmacéuticos, biológicos y alimenticios para uso en animales o consumo por éstos, hasta su consumo final; identificando en cada etapa su ubicación espacial y en su caso, los factores de riesgo zoonosológico y de contaminación que pueden estar presentes en cada una de las actividades.



¿Para qué sirve la trazabilidad? Permite identificar productos o ingredientes a lo largo de toda la cadena productiva. Establecer un control sanitario. Reducir al máximo la probabilidad de riesgo inherente de un alimento. Rápida identificación del eslabón dónde se originó la desviación. Facilitar la localización, inmovilización y retirada de los alimentos. Ofrece al consumidor la información del origen real y contenido del producto en sus manos.

La trazabilidad es la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de:

- Un alimento
- Una ración
- Un animal destinado a la producción de alimentos
- Una sustancia destinada a ser incorporada en alimentos o raciones.

La identificación y trazabilidad de los animales según la Organización Mundial de Sanidad Animal (OMSA) son herramientas destinadas a mejorar la sanidad animal y la inocuidad de los alimentos.

Tipos de trazabilidad

En general, para todos los sistemas de producción se describen tres tipos de trazabilidad:



Trazabilidad interna: Se refiere a todo lo que se hace mientras el producto está dentro de la planta. Independientemente de si se harán productos nuevos o no, se realiza una trazabilidad de estos en el interior de la empresa. Para ello, es fundamental el registro y conservación de la información sobre aquellos productos que serán incorporados al proceso, y conocer a partir de qué productos se han elaborado los productos finales.

Trazabilidad hacia atrás: Su objetivo es descubrir cuáles son los productos que entran a la empresa y conocer quiénes son sus proveedores. Por tanto, es fundamental registrar datos como nombre del proveedor y origen del producto, información detallada sobre el mismo, número de lote del proveedor, resultados de controles higiénicos-sanitarios, tratamientos que se han aplicado a los productos e incidencias y medidas correctoras que se han aplicado. Para todo ello, es fundamental que el proveedor aporte documentos como la factura, resultados analíticos del producto, registros de información adicional (alimentación animal, tratamientos y vacunaciones y tratamientos fitosanitarios), documentos que acrediten su origen geográfico.

Trazabilidad hacia adelante: Consiste en la trazabilidad de aquellos productos ya preparados para su expedición. Para llevarla a cabo, es fundamental el registro y conservación no solo sobre los productos enviados, sino sobre quiénes son sus clientes. Por tanto, se deben registrar los datos del cliente, a dónde se envía el producto, información detallada sobre el mismo, fecha de envío y número de lote, resultados obtenidos tras los controles higiénicos/sanitarios que se llevan a cabo en el momento de su envío, e incidencias y medidas correctoras que se han aplicado.

La trazabilidad es el primer paso para atender las nuevas demandas de la industria y de los consumidores del mundo entero, cada vez más exigentes en cuanto a la calidad e inocuidad de los alimentos.

Cinco ventajas de la trazabilidad en la industria cárnica

- 1. Calidad del producto:** El consumidor actualmente espera que los productos que compra le generen una experiencia integral. Por ejemplo, en el caso de la carne, las personas esperan que no solo esté suave, jugosa, tenga buen sabor y que sea nutritiva, sino también que le garantice inocuidad y que el producto está libre de riesgos físicos, químicos y biológicos.
- 2. Seguridad alimentaria:** La seguridad de los alimentos, principalmente en la industria de la carne, es un aspecto importante al que hay que prestar especial atención por su estrecha relación con la salud. La carne es un alimento con alto valor nutricional y precisamente por ser rica en agua, proteína, vitaminas, minerales y lípidos es fácilmente susceptible al ataque de patógenos, por lo que requiere un manejo adecuado.
- 3. Garantía para el consumidor:** La trazabilidad le garantiza al consumidor la seguridad que el producto adquirido pasó por una serie de estrictos controles y registros que nos permitirán el seguimiento desde la producción hasta la mesa; por tanto, en caso de alguna desviación podemos recurrir inmediatamente a una acción correctiva.

4. Competitividad: Otra de las ventajas de la trazabilidad en la industria, es que permite potenciar la empresa y hacerla mucho más eficiente y competitiva en el mercado interno y externo, al existir un control minucioso del proceso en cada una de las etapas de la cadena productiva.

5. Nichos de mercado: Actualmente en diversas partes del mundo como en el continente europeo y algunos nichos de mercado en Norteamérica, hay mucha demanda de productos trazables, bienestar animal, carbono neutro y carne natural.

Es una consecuencia que se logra con la implementación de la identificación animal y el registro de los eventos relevantes, relacionados con la vida productiva de un animal, hacia adelante en la cadena bovina o viceversa, es decir:

- De la finca a la mesa (al plato)
- De la mesa (del plato) a la finca

Un adecuado sistema de trazabilidad tiene las siguientes características:

- ✓ Identifica en cada unidad de venta el número de lote
- ✓ Permite conocer el proveedor y el número de lote de las materias primas utilizadas en cada lote de producción. Esto incluye animales, empaques, etiquetas, aditivos, productos de limpieza y desinfección etc.
- ✓ Diferencia las condiciones específicas de cada uno de los lotes
- ✓ Registra el número de lote que se despacha a cada cliente. Se debe detallar claramente lotes, fechas, destinos, condiciones de almacenamiento etc.
- ✓ Permite localizar y recuperar el producto en caso de una alerta sanitaria.
- ✓ Se audita periódicamente para asegurar su idoneidad.



Es importante tener en cuenta que en la cadena de valor cárnica son varias las entidades que verifican la trazabilidad del producto desde la producción primaria hasta el consumidor final:



Para establecer un adecuado Sistema de Gestión de la Trazabilidad de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles, podemos basarnos en el diagrama de flujo del proceso de cada establecimiento. En general los procesos de beneficio pueden dividirse en tres subprocesos que son:

- Recepción: que involucra animales, materias primas, empaques, etiquetas e insumos.
- Proceso como tal.
- Despacho del producto final.

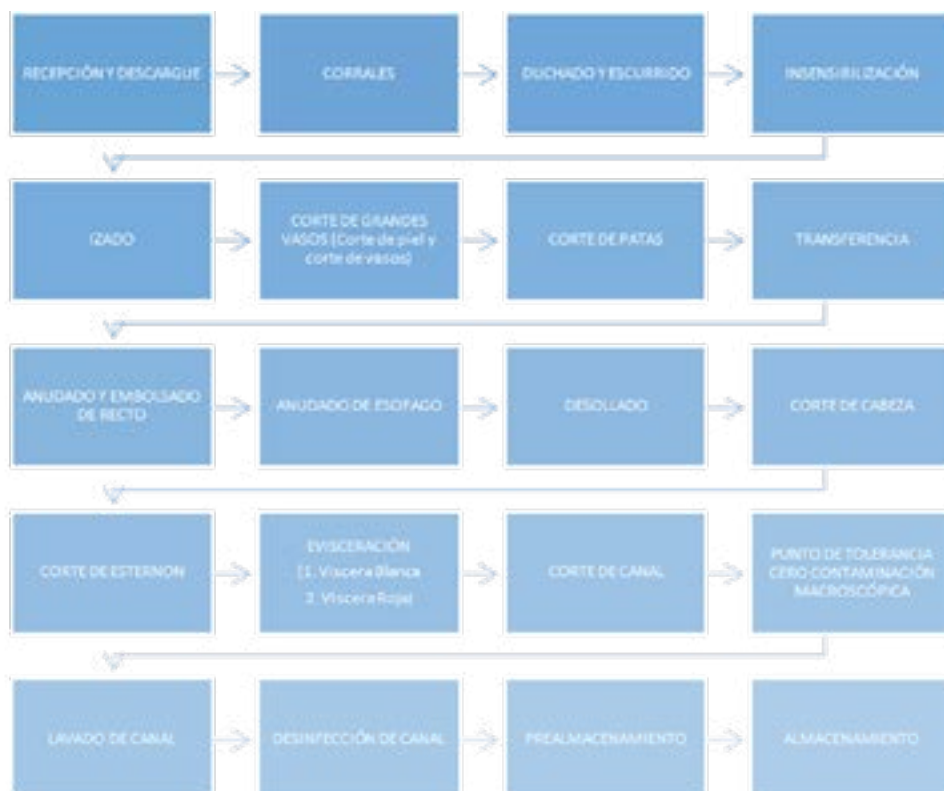


Diagrama de flujo general del proceso de beneficio. Fuente INVIMA

Para que el sistema funcione, se deben tener en cuenta los siguientes puntos:

I. Criterios para el establecimiento de los lotes

La creación de un lote depende entre otros de la denominación del producto, el origen de las materias primas, el tipo de proceso y los requisitos de los clientes.

Es importante tener en cuenta que, si el lote es la producción de un mismo día, y se van a realizar procedimientos de toma de muestra y retención de producto (Test and hold), se deberá retener toda la producción del día hasta que se obtengan los correspondientes resultados.

Por lo tanto, lo ideal es que los lotes no sean de un gran tamaño, lo que permitirá mayor control y mejora de la gestión, una rápida localización y retiro en caso de ser necesario

El lote debe indicarse en el producto final de manera visible, legible e indeleble. El código del lote puede ser numérico o alfanumérico.

Es importante tener en cuenta que para el caso de bovinos, porcinos, equinos, ovinos y caprinos los animales deberán contar con su identificación individual. Debe garantizarse siempre la relación entre la canal y sus partes y el animal de donde provienen. Para el caso de la especie aviar, el número de lote puede corresponder al número de viaje en el que llegan los animales, el cual deberá mantenerse durante todo el proceso.

De acuerdo a la Resolución 5109 de 2005 la identificación del lote debe tener las siguientes características:

- Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo, pero de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurados, barras, perforaciones, etc.) que permita identificar la fecha de producción o de fabricación, fecha de vencimiento, fecha de duración mínima, fábrica productora y el lote.
- La palabra “Lote” o la letra “L” deberá ir acompañada del código mismo o de una referencia al lugar donde aparece.
- Se aceptará como lote la fecha de duración mínima o fecha de vencimiento, fecha de fabricación o producción, cuando el fabricante así lo considere, siempre y cuando se indique la palabra “Lote” o la letra “L”, seguida de la fecha escogida para tal fin.



II. Trazabilidad en la recepción

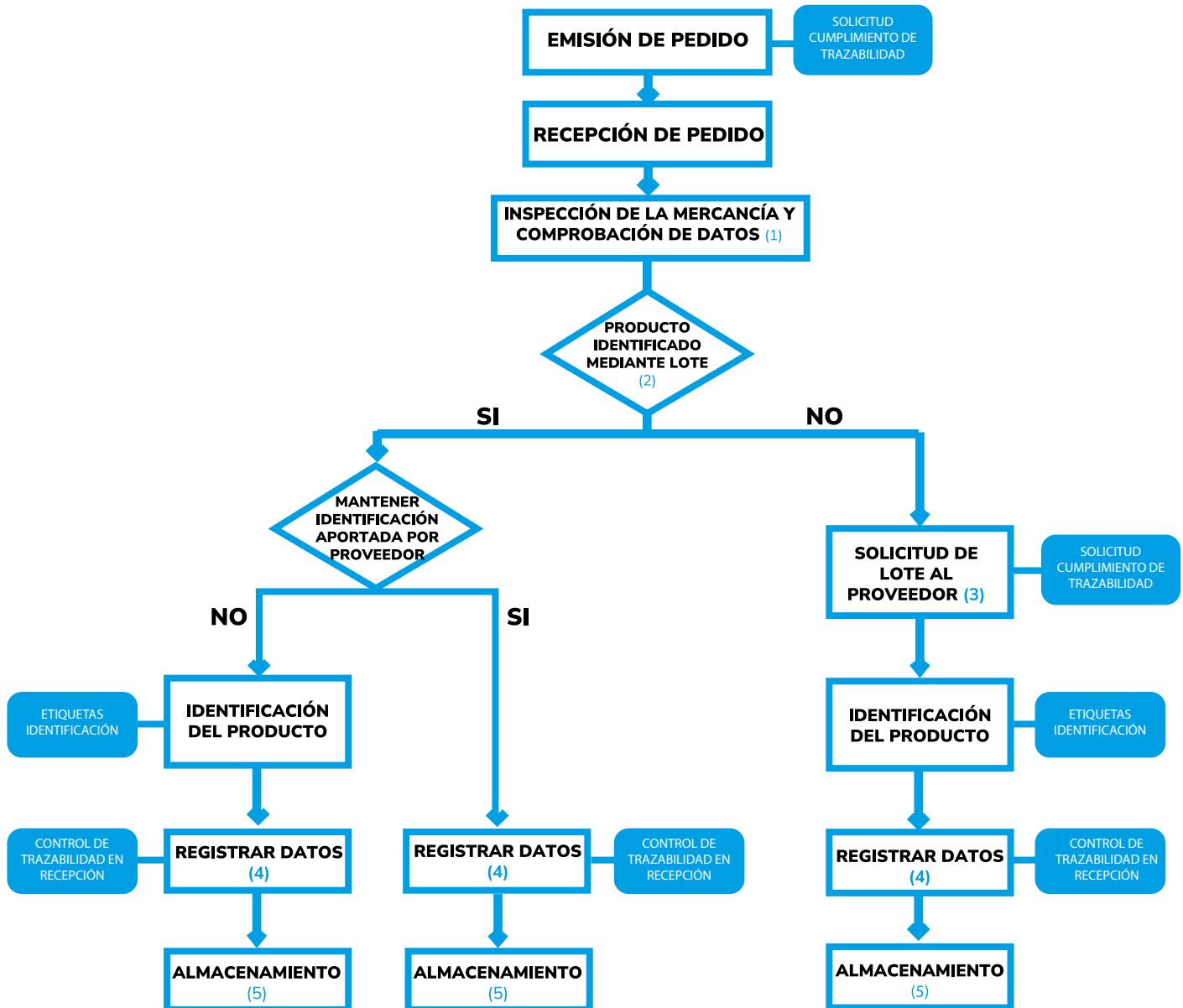


Diagrama de flujo general para la recepción de materias primas e insumos. Tomado de: Guía básica de gestión de trazabilidad en el sector alimentario de Navarra.

- Debe comprobarse que cada una de las materias primas recibidas sean correctas y que correspondan con el pedido realizado. Los animales deben contar con su respectiva Guía Sanitaria de Movilización Interna GSMI expedida por el ICA, y en el caso de las aves, éstas deben contar con su respectivo certificado de granja. Es importante tener en cuenta que, para el caso de los departamentos de Norte de Santander, Arauca, Cesar y La Guajira, las aves deben transportarse con Guía Sanitaria de Movilización Interna GSMI.
- Se deben controlar y registrar los datos de cada recepción en sus respectivos formatos.
- Es esencial mantener un orden en el almacenamiento asegurando la adecuada rotación mediante sistemas PEPS (Primero en Entrar – Primero en Salir), uso de carteles y Etiquetas adecuadas, todo lo cual facilitará la identificación del lote.

Para el caso de la materia prima animal en plantas de beneficio debe registrarse la siguiente información:

- Número de identificación del animal
- Guía Sanitaria de Movilización Interna GSMI/Certificado de granja
- Fecha de entrada
- Placa del vehículo

Corrales de destino. Este punto es muy importante, ya que, si en los corrales se mezclan animales o lotes de diferentes predios, la identificación de éstos debe asegurar que la trazabilidad se va a mantener mientras los animales permanezcan en el corral.

Para el caso de la materia prima carne en plantas de desposte, desprese o acondicionadores debe registrarse la siguiente información:

- Número de lote
- Cantidad
- Guía de transporte de carne y productos cárnicos comestibles
- Fecha de sacrificio
- Fecha de recepción
- Destino (Lugar de almacenamiento)
- Codificación interna (en caso de ser necesario)

Para el caso de producto terminado en establecimientos dadores de frio debe registrarse la siguiente información:

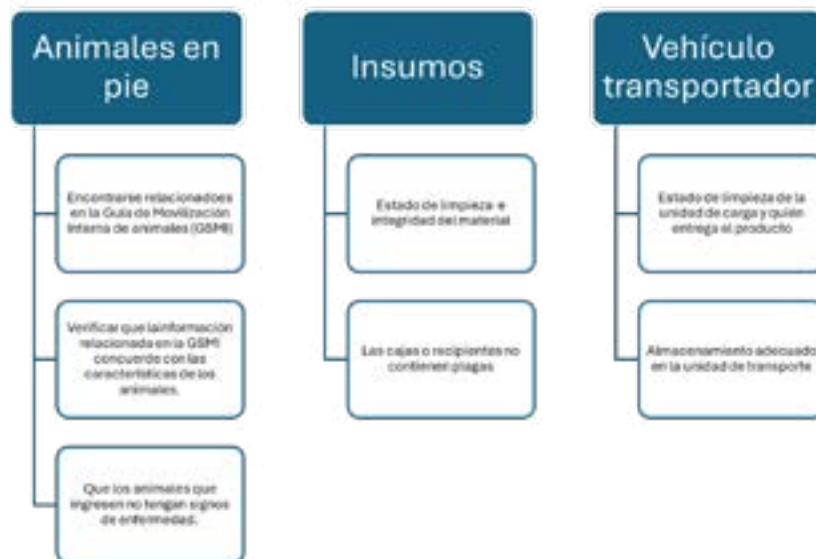
- Lote
- Cantidad
- Fecha de recepción
- Guía de transporte de carne y productos cárnicos comestibles.
- Ubicación determinada en cuartos de refrigeración/congelación y estanterías.

Para la recepción de insumos como empaques, etiquetas, aditivos, ingredientes, productos químicos, debe registrarse la siguiente información:

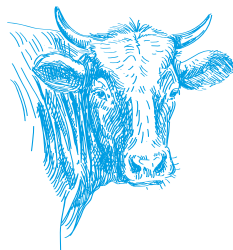
- Proveedor
- Lote
- Cantidad
- Fecha de recepción
- Fecha de vencimiento
- Destino y ubicación de almacenamiento

Durante la recepción de materias primas e insumos, también debe tenerse en cuenta el cumplimiento de los criterios de aceptación y rechazo, los cuales deben estar descritos y hacer parte del respectivo programa de control de proveedores.

Criterios de aceptación y rechazo



Ejemplo de criterios de aceptación y rechazo para el caso de animales, insumos y vehículos



Controlar y registrar

- De quien se recibe
- Qué se recibe
- Cuando se recibe
- Donde se almacena

III. Trazabilidad en el proceso

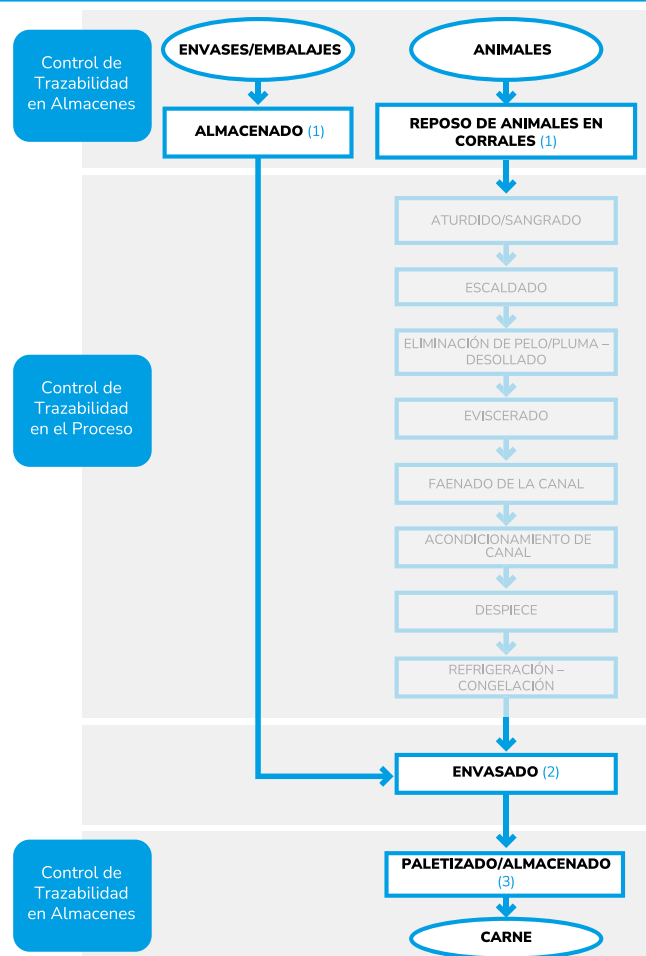


Diagrama de flujo general del proceso. Tomado de: Guía básica de gestión de trazabilidad en el sector alimentario de Navarra

En la trazabilidad durante el proceso deben integrarse las materias primas en cada fase, aditivos (si aplican) ,materiales de empaque y etiquetas, insumos de limpieza y desinfección, equipos críticos etc.. que puedan afectar la inocuidad del producto.

Los procesos que generan productos cárnicos comestibles (sangre para consumo humano, productos cárnicos comestibles) deberán identificarse para mantener la trazabilidad.

Igualmente ocurre con los subproductos animales no destinados a consumo humano (SANDACH), los cuales se destinan la producción de harinas para la alimentación animal u otros usos industriales.

Para la etapa de envasado, debe incluirse en la trazabilidad como mínimo todo aquello que entre en contacto directo con el alimento.

En general para la etapa de proceso se recomienda llevar registro de:

- Materias primas utilizadas (animales, aditivos utilizados para procesos de marinado o adobado, insumos, empaques): se registra el lote, cantidades y origen
- Subproductos animales no destinados a consumo humano SANDACH) como plumas, pieles, cerdas, etc: se registra el lote, cantidad, destino y la fecha en que se generan.
- Otros elementos que intervienen en el proceso: Personal que interviene en la elaboración, parámetros del proceso

IV. Trazabilidad en el despacho

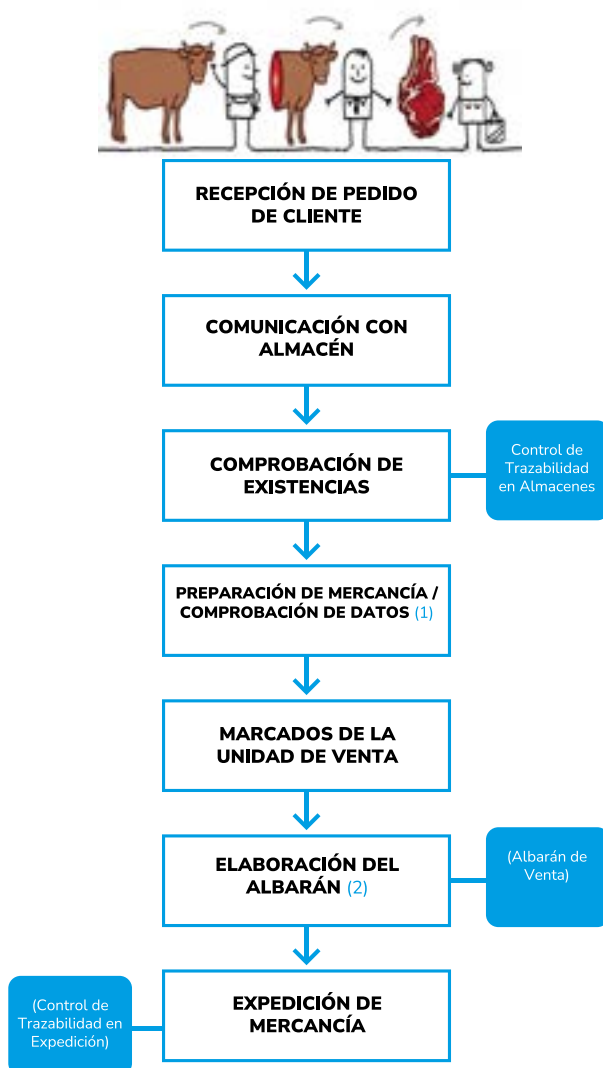


Diagrama general del despacho. Tomado de: Guía básica de gestión de trazabilidad en el sector alimentario de Navarra

Durante el despacho deben registrarse todos los lotes que hagan parte de cada entrega, incluyendo el destino, temperaturas del producto, temperatura del vehículo etc. del vehículo.

En la guía de transporte y destino de la carne y productos cárnicos comestibles deben incluirse todos los lotes que acompañan cada despacho.

En el momento de realizar el alistamiento se deben comprobar y registrar los lotes que componen cada pedido.

- ✓ En general los datos mínimos que deben registrarse son:
- ✓ Fecha de sacrificio.
- ✓ Fecha de salida de las canales, medias canales o cuartos de canal.
- ✓ Peso de las canales.
- ✓ Temperatura de las canales.
- ✓ Destino de los productos.

Datos del vehículo: Temperatura, placa, condiciones de limpieza y desinfección

Para el caso de plantas de desposte, desprese o acondicionamiento deberá registrarse mínimo:

- ✓ El lote asignado para cada producto.
- ✓ Fecha del desposte, desprese o acondicionado.
- ✓ Fecha de despacho.
- ✓ Cantidades (unidades, kilos, cajas etc.)
- ✓ Temperatura de los productos.
- ✓ Datos del vehículo: Temperatura, placa, condiciones de limpieza y desinfección.

Para el caso de los establecimientos prestadores del servicio de frío, deberá registrarse mínimo lo siguiente:

- ✓ Fecha de salida de los productos.
- ✓ El lote asignado para cada producto.
- ✓ Temperatura de los productos.
- ✓ Cantidades (unidades, kilos, cajas etc.).

Adicionalmente a esta información debe tenerse en cuenta que todas las plantas de beneficio, desposte desprese, acondicionadores y establecimientos prestadores del servicio de frío, importadores y exportadores de carnes y productos cárnicos comestibles deben diligenciar al momento del despacho la guía de transporte y destino de la carne y productos cárnicos comestibles, la cual se encuentra regulada por la resolución 2019055962 de 10 de diciembre de 2019.

Dentro de la mencionada resolución se describen los siguientes puntos que deben estar contenidos en la guía:



①

② 0000169-22

③ Fecha: 18/05/22

④ La Gran Importadora S.A.

⑤ Calle 5 # 12-25 Bogotá D.C.

⑥ Especie: Bovina

⑦ Destino: La Gran importadora S.A.

⑧ Cr. 20 # 5-10 Barranquilla,
Atlántico⑨  Temperatura: 3 °C

⑩ Producto: Pechuga de pollo

⑪ Unidad: 200 cajas x 20 unidades

⑫ Peso: 2400 Kg

⑬ Lote: AB134

⑭ Observaciones: Ninguna



Placa: Ninguna

⑯ Responsable:


Sergio Torres⑰  Contacto: 601 6025000⑱  Despacho: 5:00 a.m.
30 de agosto de 2022.

① Logo del establecimiento

② Número consecutivo

③ Fecha de expedición

④ Razón social

⑤ Ubicación (incluye el
lugar de ingreso)⑥ Especie de la que
proviene⑦ Establecimiento
de destino⑧ Dirección del estable-
cimiento de destino.⑨ Temperatura promedio
de los productos.

⑩ Tipo de producto

⑪ Cantidad de producto

⑫ Peso expresado en Kg

⑬ Lote(s), que coincida
con los relacionados
en el rotulado.⑭ Consideraciones
pertinentes.⑮ Placa del vehículo
transportador.⑯ Nombre y firma del
responsable.

⑰ Teléfono de contacto.

⑱ Hora y fecha del
despacho.



ATENCIÓN

Para el caso de productos importados la expedición de la presente guía de transporte y destino será responsabilidad del importador y deberá ser expedida para permitir la salida de los productos del puerto de ingreso

También debe tenerse en cuenta que los establecimientos dedicados al desposte, desprese, acondicionamiento, almacenamiento y/o distribución, plantas de beneficio de aves e importadores, podrán homologar la expedición de la presente guía de transporte y destino con la respectiva factura de venta o documento similar, siempre y cuando esta contenga la información de los numerales 2º, 4º, 5º, 6º, 7º, 9º, 10, 11, 14, 15, 16, 17, 19 y 22 descritos en la Resolución 2019055962 de 10 de diciembre de 2019.

ROTULADO

El rotulado o etiquetado del producto final es un elemento esencial para garantizar la trazabilidad de la carne y productos cárnicos comestibles. El correcto uso de este elemento debe garantizarse en todos los establecimientos y en todo momento desde la planta de beneficio hasta el consumidor final.

La norma vigente bajo la cual se rigen los rótulos y etiquetas es la siguiente:

RESOLUCIÓN 5109 DE 2005

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

DECRETO 1500 DE 2007

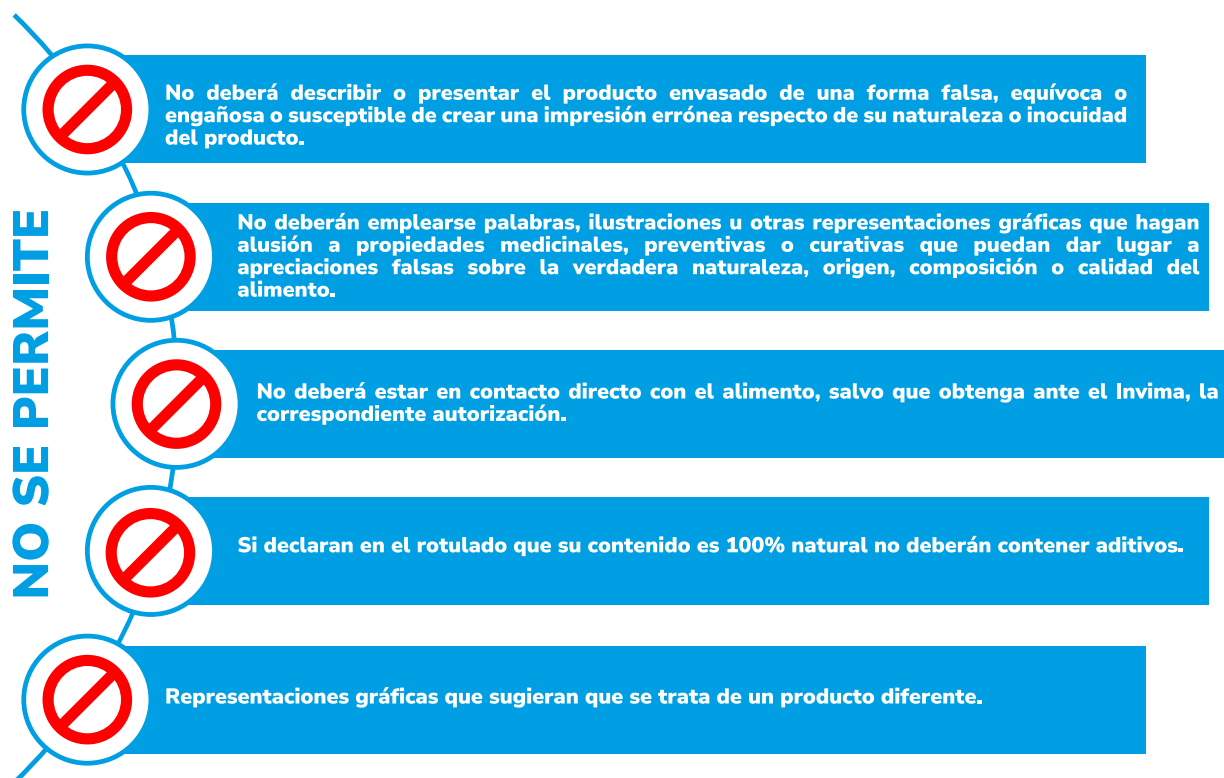
Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.

Resolución 402 de 2002

Por el cual se establecen los requisitos para la comercialización de las aves beneficiadas enteras, despezadas y/o deshuesadas que se someten a la técnica de marinado.

Para tener en cuenta:

- La resolución 5109 de 2005 aplica para alimentos y materias primas para consumo humano envasados o empacados y productos nacionales e importados comercializados en el territorio nacional.
- Aplica para alimentos envasados, es decir aquellos alimentos envueltos, empaquetados o embalados previamente los cuales están listos para ofrecer directamente al consumidor.
- Lo mismo para aquellos alimentos re empacados o re envasados, es decir aquellos alimentos que son retirados de su empaque en un lugar distinto al de su fabricación y vueltos a empacar en presentaciones o condiciones diferentes.



El rótulo en general debe contener:

1. Nombre del alimento.

Nombre del alimento

Ir en la cara principal de exhibición del rótulo o etiqueta, junto al nombre del alimento, en forma legible a visión normal



2. Lista de ingredientes.

Lista de ingredientes
Figurar en el rótulo



Ir encabezado o precedida por el término "ingrediente"

Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, estos deben declararse como tales en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado de una lista **entre paréntesis ()** de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m).

Ingredientes: pollo, salmón, vinagre, aceite vegetal, especias y aromas naturales de pollo.

3. Contenido neto.

Contenido neto
Deberá declararse en unidades del sistema métrico (Sistema Internacional)



Declararse en peso neto, para los alimentos sólidos

Peso neto: 500 g

4. Nombre y dirección.

Nombre y dirección
Indicar el nombre o razón social y la dirección del fabricante, envasador o reempacador del alimento

Para alimentos fabricados en empresas o fábricas que demuestren tener más de una sede, se aceptará la indicación de la dirección corporativa (oficina central o sede principal).

Para alimentos que sean fabricados, envasados o reempacados por terceros, deberá aparecer la siguiente leyenda: "FABRICADO, ENVASADO O REEMPACADO POR (FABRICANTE, ENVASADOR O REEMPACADOR) PARA: (PERSONA NATURAL O JURÍDICA AUTORIZADA PARA COMERCIALIZAR EL ALIMENTO)".

Se aceptan expresiones: fabricado por, elaborado por, producido por, manufacturado por, hecho por u otras similares, para declarar el nombre del

Nombre o razón social, precedido por la expresión "FABRICADO O ENVASADO POR:"



Contenido neto: 500g

Fabricado por Don Porcino S.A.S. Calle 300 No. 891-526 Zapotoca, Santander

5. Identificación de lote.

Identificación del lote

Ir grabada o marcada de cualquier modo, pero de forma visible, legible e indeleble

Permita identificar:

- Fecha de producción o de fabricación,
- Fecha de vencimiento,
- Fábrica productora,
- El lote.

Deberá ir acompañado de la palabra "Lote" o la letra "L"

6. Fecha de vencimiento.

Fecha de vencimiento

Ir grabada o marcada en forma visible, legible e indeleble

No se permite su declaración mediante el uso de un adhesivo o sticker

Indicar en orden estricto y secuencial: **Día, mes y año**
Día: escrito con números y no con letras.
Mes: con las tres primeras letras o en forma numérica.
Año: indicado con sus dos últimos dígitos.

Deberá declararse con las palabras o abreviaturas:

- "Fecha límite de consumo recomendada", sin abreviaturas.
- "Fecha de caducidad", sin abreviaturas.
- "Fecha de vencimiento" o su abreviatura (F. Vto.).
- "Venir" o su abreviatura (Ven.).
- "Expira" o su abreviatura (Exp.).
- "Consumirse antes de..." o cualquier otro equivalente, sin utilizar abreviaturas.

7. Instrucciones de conservación.

Instrucciones para la conservación

Indicar la condición especial que se requiera para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

8. Registro sanitario. Si la carne empacada contiene algún tipo de marinada o, adobado o cualquier otro aditivo, deberá contar con su respectivo registro sanitario.

Registro Sanitario
Cumplir con lo establecido en los artículos 37 y 38 de la resolución 2674 de 2013



Deben tenerse en cuenta los siguientes requisitos mínimos establecidos en el Decreto 1500 de 2007 para el rotulado de carne y productos cárnicos comestibles:

La etiqueta del producto deberá contener:

- ✓ Fecha de beneficio
- ✓ Fecha de empaque
- ✓ Fecha de vencimiento
- ✓ Nombre del corte

CHATAS

Fecha de beneficio: 14/11/25
Fecha de empaque: 16/11/25
Fecha de vencimiento: 30/11/25

Procesado por:
FRIGOMEAT S.A.S Av.
Chile No. 234 - 67 Pasto
- Nariño

Consérvese en refrigeración: 0°C a 4°C

Para el caso de la carne marinada de cualquier especie debe tenerse en cuenta lo establecido en la Resolución 402 de 2002:



Debe tenerse en cuenta que, aunque los requisitos de la Resolución 810 de 2021 no están relacionados directamente con la trazabilidad, si son de obligatorio cumplimiento para aquellos productos en donde apliquen dichos requisitos.

Para el caso de carne y productos cárnicos comestibles debe tenerse en cuenta también los siguiente:

- ✓ La carne y productos cárnicos comestibles que vengan del exterior deberán dar cumplimiento a la normatividad sanitaria nacional, es responsabilidad del importador asegurar que la información en el etiquetado o rotulado cumpla con lo establecido en el Decreto 1500 de 2007 y la Resolución 5109 de 2005, para lo cual se permite un rótulo complementario para declarar la información listada anteriormente para dar cumplimiento a la normatividad Colombia, o para traducir al español la información del rótulo o etiqueta original en otro idioma. Únicamente para el Archipiélago de San Andrés se acepta idioma español o inglés.
- ✓ La puesta del rótulo complementario la podrá hacer ya sea durante o después de la nacionalización y en todo caso previo al uso o comercialización, el importador debe informar al Invima la fecha y lugar de realización del rotulado.
- ✓ La fecha de vencimiento- Fv debe ir grabada o marcada en forma visible, legible e indeleble en cada envase, no se permite el uso de adhesivo o sticker para su declaración.
- ✓ La fecha de vencimiento no debe expresarse en rangos de fechas, debe ser una fecha única y debe corresponder al tipo de conservación empleado. En el caso de que en el país de origen se permita el empaque con una doble condición de conservación de producto, se deberá hacer el acondicionamiento correspondiente para que solo quede visible una condición de conservación térmica consecuente con **una sola fecha de vencimiento** la cual debe corresponder al tipo de conservación empleado.
- ✓ En caso de contar con FV en el empaque primario y secundario, debe coincidir la declarada en empaques primario y secundario y con la informada en los documentos que acompañan al cargamento.
- ✓ Si en el país de origen no se pide la declaración de la fecha de vencimiento o se permite la declaración de dos fechas según la conservación, la fecha de vencimiento para Colombia podrá ir en rotulo complementario.
- ✓ Solo se permite declarar en el empaque primario, secundario y embalaje del alimento **una forma de conservación térmica (refrigeración o congelación).** Por lo tanto, debe indicarse **una sola fecha de vencimiento** la cual debe corresponder al tipo de conservación empleado.
- ✓ Rotulado de producto terminado importado para consumo directo.



Todo producto terminado, cuya materia prima sea de origen importada deberá ser rotulada de la siguiente manera:

1. Producto importado congelado:

- Establecimiento que recibe producto a granel o individual y solo embolsa:
Importado por: La Luciérnaga SAS
Re empacado por: Cárnicos Invima SAS
- Establecimiento que recibe a granel o individual, luego porcina, fracciona, entre otras):
Importado por: La luciérnaga SAS
Fabricado por: Cárnicos Invima SAS

2. Producto Refrigerado, con adición de ingredientes:

- Importado por: La luciérnaga SAS
- Fabricado por: Cárnicos Invima SAS

Nota: solo será válida la declaración de un solo importador y fabricante en la etiqueta.

- ✓ Rotulado de producto terminado importado destinado como materia prima:
Se debe dar cumplimiento a la información mínima definida en el artículo 12 de la Resolución 5109 de 2005 de la siguiente manera:

1. Nombre de la materia prima.
2. Lista de ingredientes.
3. Contenido Neto.

4. Nombre y dirección del fabricante o importador.

- ✓ Establecimiento que recibe a granel o individual y solo embolsa:
Importado por: La luciérnaga SAS
Re empacado por: Cárnicos Invima SAS

- ✓ Establecimiento que recibe a granel o individual, porciona y/o fracciona:
Importado por: La luciérnaga SAS
Fabricado por: Cárnicos Invima SAS

1. País de Origen.

2. Identificación del Lote.
3. Fecha de Vencimiento o de duración mínima.
4. Condiciones de Conservación.

V. Auditoría del sistema de trazabilidad.

El sistema de trazabilidad debe ser evaluado periódicamente para detectar las posibles deficiencias de este y realizar las mejoras necesarias.

Una buena forma de evaluar el sistema de trazabilidad es mediante los ejercicios de retiro del producto de mercado o recall. Normativamente, este procedimiento solo es obligatorio para plantas de desposte, desprese, acondicionadores y establecimientos prestadores de servicio de frío.

Para realizar dichos ejercicios se pueden simular alertas sanitarias por contaminación microbiológica, problemas con algún aditivo, problemas con los empaques, mala manipulación, pérdida de la cadena de frío etc.

El objetivo de estos ejercicios es determinar la tasa de recuperación, es decir que porcentaje del lote involucrado se recupera y en cuanto tiempo logra recuperarse. Debe tenerse en cuenta que el tiempo máximo de recogida del producto es de 72 horas.

Para realizar un retiro de producto del mercado debe tenerse en cuenta lo siguiente:

- **La alerta puede llegar por diferentes vías.**
 - Información interna.
 - Por quejas y reclamos de un cliente.
 - Información de un proveedor.
 - Autoridad sanitaria.
- **El establecimiento debe contar con un programa y un personal destinado para atender dichas alertas.**
 - Se deberá evaluar el tipo de alerta.
 - Diseñar el procedimiento para la recuperación del producto.
 - Gestionar las comunicaciones internas y externas.
- **Una vez recopilada la información se determinará el tipo de riesgo.**
 - Alto riesgo real con efectos en la salud del consumidor.
 - Riesgo potencial, que no ha afectado la salud del consumidor pero que se encuentra en el mercado.
 - No hay riesgos reales y se trata de un tratamiento informativo.
- **También debe tenerse en cuenta:**
 - El riesgo sobre la salud.
 - Riesgo real.
 - Potencial.
 - No existe riesgo.
 - Extensión geográfica.
 - Internacional.
 - Nacional.
 - Local.
 - Afectación en la opinión pública.

Bibliografía

1. Conceptos Fundamentales de Trazabilidad Individual. Enero de 200. Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca. República Oriental del Uruguay. Sistema Nacional de Información Ganadera. Documento G2.1-04
2. Estándar regional de trazabilidad bovina. Organismo internacional regional de sanidad agropecuaria. Sistema armonizado de rastreabilidad bovina - OIRSA – BID aprobado por el comité internacional regional de sanidad agropecuaria (CIRSA) 2013
3. Trazabilidad en Uruguay: Evolución de una política pública. 23 de junio de 2022.
4. GUÍA PARA LA DETERMINACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS. Dra. Cristina Alapont Gutiérrez, Plinio Simón Soriano y M^a José Torrejón Lanero. Conselleria de Sanitat Universal i Salut Pública. Valencia, España.
5. Guía básica de gestión de trazabilidad en el sector alimentario de Navarra. Subsector Cárnico
6. Viancha, J. Kasprzyk, k. Sullivan, C y Vianchá, M.(2020) La Trazabilidad como Herramienta en la lucha Contra la deforestación: un diagnóstico de la trazabilidad en el sector de la ganadería bovina colombiana. Bogotá, Colombia: Fundación Proyección Eco-Social (FPES), National Wildlife Federación (NWF) y Universidad de Wisconsin (UW).