

MINISTERIO DE SALUD

**DECRETO NUMERO 2162 DE 1983
(1 de Agosto de 1983)**

Por el cual se reglamenta parcialmente el título V de la ley 09 de 1979, en cuanto a producción, procesamiento, transporte y expendio de los productos cárnicos procesados

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA

En uso de las atribuciones que le confiere el Numeral 30 del Artículo 120 de la Constitución Política y la Ley 09 de 1979

DECRETA:

CAPITULO I

DISPOSICIONES GENERALES Y DEFINICIONES

ARTICULO 1. Los productos cárnicos procesados que se elaboren, empaquen, transporten, comercialicen o consuman en el territorio nacional, deberán someterse a las disposiciones del presente decreto y a las complementarias que en desarrollo del mismo o con fundamento en la Ley dicte el Ministerio de Salud y en especial a las normas del Decreto 2333 de 1982 en lo pertinente

ARTICULO 2. Para efectos del presente decreto adoptanse las siguientes definiciones

1 **ANIMALES DE ABASTO** Se entiende por animales de abasto los bovinos, equinos, ovinos, porcinos, caprinos, aves de corral, conejos, animales de caza y pesca y otras especies que se utilizan para el consumo humano y que el Ministerio de Salud declare aptas para el mismo

2 **CARNE** Se entiende por carne la parte muscular comestible de los animales de abasto sacrificados en mataderos autorizados constituida por todos los tejidos blandos que rodean el esqueleto, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos los tejidos no separados durante la faena. Además se considera carne el diafragma pero no los músculos de sostén del hioides, el corazón y el esófago.

3 **GRASA** Se entiende por grasa el tejido adiposo de los animales de abasto

4 **VISCERAS** Se entiende por vísceras los órganos comestibles contenidos en las principales cavidades del cuerpo de los animales de abasto

5 **SUBPRODUCTO** Se entiende por subproducto la parte del animal que puede ser aprovechable para consumo humano o para uso industrial

PARAGRAFO: Los subproductos pueden ser:

a) Comestibles para la especie humana como la sangre

b) De uso industrial como las plumas, los cueros y los huesos

6. **PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS** Se entiende por productos cárnicos procesados los elaborados a base de carne, grasa, vísceras y subproductos comestibles de animales de abasto autorizados para el consumo humano y adicionados o no con ingredientes y aditivos de uso permitido y sometidos a procesos tecnológicos adecuados

Cuando en este decreto se mencione producto procesado se entenderá que se trata de producto cárnico procesado

7. **INGREDIENTES BÁSICOS DE FORMULACIÓN** Se entiende por ingredientes básicos de formulación las sustancias necesarias para la elaboración de productos cárnicos procesados y que confieren a estos características propias

Son ingredientes básicos de formulación

- Carne .

- Agua
- Sales de curación
- Subproductos comestibles grasa cuero de cerdo - Harinas y almidones de cereales
- Leche en polvo suero en polvo caseinato de Sodio o potasio - Plasma sanguíneo - Proteínas vegetales - Azúcares
- Proteínas texturizadas y concentradas

8 ADITIVO DE USO PERMITIDO Se entiende por aditivo de uso permitido toda sustancia o mezcla de sustancia que no modifique el valor nutritivo del producto agregada a los alimentos en la mínima cantidad necesaria con el fin de prevenir alteraciones mantener conferir o intensificar su aroma color o sabor modificar O mantener su estado físico general o ejercer cualquier función necesaria para una buena tecnología de fabricación del alimento

El Ministerio de Salud elaborará expedirá y actualizará permanentemente la lista de aditivos permitidos para ser usados en los productos cárnicos así como fijara las dosis de empleo y los límites de tolerancia Podrá igualmente establecer la lista de alimentos que puedan ser adicionados

9 EMBUTIDO Se entiende por embutido el producto procesado crudo O cocido ahumado o no. Introducido a presión en tripas aunque en el momento de expendio o consumo carezcan de la envoltura empleada

10 NO EMBUTIDO Se entiende por no embutido el producto cárnico procesado crudo O cocido ahumado o no Que en su proceso de elaboración no se Introduce en tripas

TRATAMIENTO TERMICO Se entiende por tratamiento térmico el proceso por el cual el producto en elaboración, es sometido a temperaturas Internas de 68 a 72°C cuya duración depende del diámetro del producto, para destruir su flora patógena y la casi totalidad de su flora banal, sin alterar su valor nutritivo ni las características físico-químicas u organolépticas del mismo

Esterilización COMERCIAL Se entiende por esterilización comercial el proceso por el cual todos los organismos patógenos y formadores de toxinas deben ser destruidos paralelamente con otros tipos de microorganismos más resistentes, sin alterar las características organolépticas, físicas y nutritivas del producto

MADURACION Se entiende por maduración el conjunto de procesos microbiológicos, químicos, físicos bioquímicas y enzimáticos que tienen lugar en la fabricación de algunos productos cárnicos procesados crudos en que mediante controles de temperatura, tiempo y humedad relativa, se desarrolla el aroma sabor y consistencia característica de tales productos

AHUMADO Se entiende por ahumado el proceso por medio del cual los productos cárnicos procesados adquieren la caracterización de color sabor y conservación, mediante la acción del humo utilizando una relación de temperatura tiempo y humedad relativa adecuadas

TRIPAS AUTORIZADAS Se entiende por tripas autorizadas las naturales Importadas y las artificiales aprobadas por el Ministerio de Salud y con Registro Sanitario

Las tripas naturales no Importadas no requieren de aprobación y registro sanitario salvo cuando se comercialicen como tales para su uso en la Industria cárnica

CAPITULO II

DE LAS PLANTAS DE PRODUCTOS PROCESADOS

ARTICULO 3. Para efectos de este decreto denominase Planta de Productos Procesados el establecimiento destinado a la elaboración de alimentos preparados a base de carne, grasa, vísceras y subproductos comestibles de animales de abasto que se autoricen para consumo humano

ARTICULO 4. Para su funcionamiento toda planta de productos procesados deberá tener Licencia Sanitaria de Funcionamiento expedida por el Ministerio de Salud o su autoridad delegada, de acuerdo con la Ley 09 de 1979, el Decreto 2333 de 1982 y las normas que los modifiquen o adicionen

ARTICULO 5. Las Plantas de Productos Procesados solo podrán utilizar carnes, grasas, vísceras y subproductos comestibles de animales de abasto sacrificados y faenados en mataderos autorizados por el Ministerio de Salud o su autoridades delegada Deberán llevar libros de registro diario de la procedencia de carnes y de las ventas de sus productos donde conste cantidad aproximada de

suministro y medio de transporte utilizado número de licencia Sanitaria correspondiente libros que estarán a disposición permanente. Que las autoridades sanitarias

ARTICULO 6. La carne grasas vísceras subproductos y productos terminados de los animales de abasto deberán manipularse o transportarse en el establecimiento de modo que se evite su alteración, de acuerdo con lo establecido en el presente decreto

ARTICULO 7. Se prohíbe el reprocesamiento de producto terminado proveniente de las devoluciones es decir aquellos productos que son devueltos es decir aquellos productos que son devueltos a la planta por los expendedores. Cualquiera se la causa de la devolución

ARTICULO 8. Las Plantas de Productos Procesados deberán tener como mínimo sección de producción. Sección de servicios y Sección de Administración

ARTICULO 9. La sección de producción de las Plantas de Productos procesados requieren de las siguientes áreas, técnica y sanitariamente separadas entre si:

- a Área de recepción y pesaje de carne
- b Área de desposte y deshuese
- c Área de elaboración:
- d Área de procesamiento de Jamón, cuando la planta se dedique a la elaboración de este producto
- e Cámara frigorífica para almacenamiento de carnes:
- t Área de cocción y ahumado cuando se elaboren productos que requieran de estos procesos:
- g Cámaras de congelación para productos cármicos procesados, crudos, frescos, cuando se elaboren estos productos
- h Cuando de maduración cuando se elaboren productos que requieran de este proceso
- l Área para cortes empaque y pesaje
- j Cámara frigorífica para productos terminados
- k Bodega de Ingredientes y aditivos:
- l Bodega de material de empaques y utensilios
- m Área para el lavado de utensilios y elementos laborables. y
- n Área de entrega de productos terminados

ARTICULO 10. Además de los requisitos establecidos en el artículo anterior y dependiendo de los productos que se elaboren las Plantas de Productos Procesados requerirán de las siguientes áreas especiales separadas técnica y sanitariamente

- a Área de procesamiento de jamón;
- b Área de cocción;
- c Área de ahumado;
- d Área de maduración

ARTICULO 11. La Sección de Servicios de las Plantas de Productos Procesados deberá tener

- a Vestidores Independientes para hombres y mujeres
- b Servicios sanitarios independientes para hombres y mujeres y
- c Cafetería o área de descanso y refrigerio según el caso

ARTICULO 12. La sala de máquinas deberá ubicarse alejada y convenientemente separada de las áreas de trabajo y en ella se Instalarán compresores. calderas y generador de electricidad. según el caso

ARTICULO 13. La Sección de Administración de las Plantas de Productos Procesados estará compuesta por

- A. Laboratorio de control . y
- B. Oficinas

ARTICULO 14. Las diferentes áreas deberán conservarse en óptimas condiciones de aseo y no podrán utilizarse para propósitos distintos a los de su función propia Los lavamanos no serán operados manualmente, estarán provistos de dispositivos para jabón y sustancias desinfectantes Para el secado de las manos se Instalará un sistema de secado eléctrico

ARTICULO 15. Con excepción de depósitos, oficinas y sala de máquinas todas las demás dependencias deberán tener las paredes y muros recubiertos con material impermeable de fácil lavado y desinfección Los ángulos de encuentro de las paredes con el piso y de las paredes entre si deberán ser en forma de media canal.

DE LA RECEPCION DE CARNES

ARTICULO 16. El área destinada a la recepción de carnes deberá estar aislada del ambiente exterior

ARTICULO 17. Las descargas de canales medios canales o cuartos de canal se efectuarán por rieles aéreos u otro medio mecánico; la carne en trozos se transportará en carros o bandejas En ningún caso se permitirá el transporte a hombro

DE LAS CAMARAS FRIGORIFICAS PARA ALMACENAMIENTO DE CARNES

ARTICULO 18. Además de los requisitos establecidos en las normas relativas a fábricas de alimentos, las cámaras frigoríficas deberán cumplir con los requisitos que en el presente decreto se establecen

ARTICULO 19 Las cámaras frigoríficas destinadas al almacenamiento y conservación de las carnes deberán tener capacidad suficiente para la recepción diaria y disponer de suficientes espacios libres que faciliten la circulación y la revisión de las canales

PARAGRAFO. Cuando se utilicen productos de la pesca las fábricas deberán poseer cámaras destinadas exclusivamente para el almacenamiento del pescado

ARTICULO 20. Las cámaras frigoríficas deberán estar provistas de termómetro de máxima y mínima higrómetro rieles y ganchos para el izado de las canales

ARTICULO 21. Para salmueras y carnes congeladas en bloque, las cámaras frigoríficas deberán disponer de estantes y recipientes hechos de material inalterable y no tóxico

ARTICULO 22 Las cámaras frigoríficas para almacenamiento de carnes, estarán a una temperatura de 0 a 4°C y a una humedad relativa de 90 a 95%

PARAGRAFO. Cuando se almacenen carnes por tiempo prolongado la planta deberá poseer cámaras de congelación que garanticen que los productos se mantengan a temperaturas no superiores a - 18°C

ARTICULO 23 No deberán almacenarse en las cámaras frigoríficas para almacenamiento de carnes sustancias o productos diferentes a la carne vísceras grasas y subproductos comestibles de animales de abasto

ARTICULO 24. En las cámaras frigoríficas para el almacenamiento de carnes no se podrán depositar productos procesados o Que estén en proceso

DEL AREA DE ELABORACIÓN

ARTICULO 25. Para la elaboración de Productos Procesados se requiere el siguiente equipo mínimo

A. Cortadora de carnes

B Molino

C Mezcladora;

D Embutidora

E Mesas de acero inoxidable f Báscula y balanza

ARTICULO 26. Los equipos y utensilios que entren en contacto con los alimentos serán de material Inoxidable e inalterable, que permitan fácil lavado y desinfección después de cada uso

ARTICULO 27. Los materiales, utensilios y equipos deberán ajustarse 8'10 dispuesto por la Ley 09 de 1979 y disposiciones reglamentarias

ARTICULO 28. La sala de elaboración no se comunicará con expendios, oficinas, vestidores o sanitarios en forma directa

ARTICULO 29. Durante la elaboración, cortes y empaques, la temperatura en el ámbito de trabajo no podrá exceder de quince grados (15°) centígrados

DEL AREA DE PRODUCCION DE JAMON

ARTICULO 30. Cuando la Planta de Productos Cárnicos procesados elabore jamón, deberá disponer de área exclusiva para ello y requiere de los siguientes equipos y elementos mínimos:

- a. Productos procesados cocidos
- b. Masajeador mecánico;
- c. Productos procesados, enlatados

ARTICULO 31. La cámara frigorífica destinada para el tratamiento de productos procesados sólo podrá destinarse para tal fin y en ella no podrán almacenarse materias primas o cualquier otro producto

"_

ARTICULO 32. La cámara frigorífica destinada para el almacenamiento de productos procesados, deberá tener capacidad suficiente para el volumen diario de producción y deberá mantener una temperatura Interna de 0 a 4°C y una humedad relativa de 85%

ARTICULO 33. La cámara frigorífica deberá poseer termómetro de máxima y mínima, higrómetro ganchos y estantería para el almacenamiento de los productos

ARTICULO 34. Cuando la Planta se dedique a elaborar productos procesados crudos, frescos, el almacenamiento debe realizarse en cámara de congelación que garantice que los productos mantengan temperaturas no superiores a - 18°C .

CAPITULO III DE LA CLASIFICACION DE LOS PRODUCTOS ARTICULO

ARTICULO 35. De conformidad con el proceso a que se sometan los productos procesados se clasifican en

- a Productos procesados cocidos
- b Productos procesados, crudos
- c Productos procesados enlatados

PRODUCTOS PROCESADOS, COCIDOS

ARTICULO 36. Para efectos de este decreto denominase productos procesados, cocidos, a los productos que son sometidos a un tratamiento térmico de acuerdo con sus características sean o no embutidos

ARTICULO 37. Los productos procesados, cocidos se clasifican así:

a **SALCHICHA** Es el producto procesado, cocido embutido, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, introducido en tripas autorizadas, de diámetro máximo de 45 mm y sometido a tratamiento térmico ahumada o no

b **CABANO** Es el producto procesado, cocido, embutido elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, sometido a picado grueso e Introducido en tripas autorizadas, de diámetro máximo de 22 mm sometido a tratamiento térmico y humedad relativa baja

c SALCHICHON Es el producto procesado cocido, embutido, elaborado con Ingredientes y aditivos de uso permitido, introducido en tripas autorizadas con un diámetro entre 45 y 80 mm, ahumado o no sometido a tratamiento térmico

d MORTADELA Es el producto procesado, cocido, embutido, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, introducido en tripas autorizadas, con diámetro superior a 80 mm, sometido a tratamiento térmico y ahumado o no.

e JAMONADA Es el producto procesado, cocido, embutido, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, con trozos de carne de cerdo dispersos en una masa fina homogénea, introducido en tripas autorizadas, con diámetro superior a 80 mm, sometido a tratamiento y ahumado o no

f MORCILLA O RELLENA Es el producto procesado, cocido, embutido, elaborado a base de sangre de animales de abasto, viseras de cerdo picado, arroz, verduras, con o sin grasa y aditivos de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales comestibles y sometido a tratamiento térmico

g PASTA DE HIGADO o PATE DE HIGADO Es el producto procesado, cocido, embutido elaborado con la mezcla de hígado, carne y grasa de animales de abasto previamente sometidos a cocción, con la adición de ingredientes y aditivos permitidos, homogeneizado, embutido y sometido a tratamiento térmico

h CARNE DE DIABLO Es el producto procesado, cocido, embutido elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, en cuyo proceso la carne es sometida a cocción antes de su homogenización y la mezcla a proceso térmico Se caracteriza por su sabor picante

i TOCINETA Producto procesado, cocido, no embutido, elaborado con el costillar deshuesado de animales de abasto, con la adición de ingredientes y aditivos de uso permitido, y sometido a tratamiento térmico El producto elaborado hará referencia a la especie animal empleada

PRODUCTOS PROCESADOS, COCIDOS, NO EMBUTIDOS

a JAMON COCIDO es el producto procesado, cocido, no embutido, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, sometido a tratamiento térmico, ahumado o no El producto elaborado hará referencia a la especie de animal empleado

b PERNIL Es el producto procesado, cocido, no embutido, ahumado o no, elaborado con la pierna de animales de abasto, sin la remoción del hueso, con la adición de ingredientes y aditivos de uso permitido, y sometido a tratamiento térmico

c QUESO DE CABEZA Es el producto procesado, cocido no embutido elaborado con carne de cabeza y piel de cerdo, lengua de vacuno, adicionado de ingredientes y aditivos de uso permitido, sometido a tratamiento térmico

d ALBONDIGA Es el producto procesado, cocido, no embutido, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, de forma redondeada y sometido a tratamiento térmico

ARTICULO 38. Los productos procesados, cocidos, deben conservarse bajo refrigeración entre 0 y 4°C y su fecha de vencimiento tendrá un límite máximo de treinta (30) días para productos empacados al vacío y de quince (15) días para los no empacados al vacío, en condiciones óptimas de manejo y refrigeración

PRODUCTOS PROCESADOS, CRUDOS

ARTICULO 39. Denominanse productos procesados crudos, los que no son sometidos a tratamiento térmico en su elaboración, sean ahumados, embutidos o no

ARTICULO 40. Los productos procesados crudos se clasifican en

1 Productos procesados, crudos frescos;

2 Productos procesados, crudos, madurados

PRODUCTOS PROCESADOS, CRUDOS, FRESCOS

ARTICULO 41. Se consideran productos procesados. crudos. frescos, los elaborados a base de carne y grasa de animales de abasto. embutidos o no y de durabilidad limitada. por lo que para su conservación prolongada necesitan congelación (- .18°C)

ARTICULO 42. Los productos procesados, crudos. frescos. se clasifican así:

a **CHORIZO FRESCO Y LONGANIZA** Son los productos procesados. crudos. frescos elaborados con Ingredientes y aditivos de uso permitido, Introducidos en tripas naturales

b **HAMBURGUESA** Es el producto procesado. crudo. fresco. no embutido, elaborado con Ingredientes y aditivos de uso permitido

c **ALBONDIGA** Es el producto procesado crudo fresco.. embutido o no en forma redondeada elaborado con Ingredientes y aditivos de uso permitido

ARTICULO 43. Los productos procesados, crudos, frescos, deben conservarse bajo congelación entre - 20 Y -10°C y su fecha de vencimiento será no mayor de 45 días

PARAGRAFO. Los productos procesados. crudos, frescos, deberán llevar en su rótulo la leyenda "manténgase en congelación" "Consumase previa cocción"

PRODUCTOS PROCESADOS, CRUDOS, MADURADOS

ARTICULO 44. Se consideran productos procesados, crudos, madurados, aquellos que son sometidos a un proceso de maduración de un mínimo de treinta (30) días. con humedad relativa baja para favorecer su conservación

Estos productos Pueden ser embutidos y ahumados, o no

ARTICULO 45, Los productos procesados, crudos, madurados, son

a **SALAMI** Es el producto procesado, crudo, embutido, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido ahumado o no y sometido a proceso de maduración

b **JAMON CRUDOMADURADO** Es el producto procesado, crudo, no embutido, elaborado con Ingredientes y aditivos de uso permitido, ahumado o no y sometido a proceso de maduración El producto elaborado hará referencia a la especie animal empleada

PRODUCTOS PROCESADOS, ENLATADOS

ARTICULO 46, Para efectos de este decreto se entiende por productos procesados, enlatados, los elaborados a base de carne y grasa de animales de abasto, con la adición de Ingredientes y aditivos permitidos, sometidos a esterilización comercial, que para su expendio se envasan en latas de cierre hermético La clase de material empleado en el envase, deberá ser aprobado por el Ministerio de Salud

ARTICULO 47. Para efectos del presente decreto los productos procesados, enlatados, se clasifican

a **ALBONDIGA ENLATADA** Es el producto procesado, enlatado, elaborado con Ingredientes y aditivos permitidos, de forma redondeada, envasado con salmuera o salsa y sometido a esterilización comercial

b **CARNE CURADA ENLATADA** Es el producto procesado enlatado, elaborado a base de carne deshuesada de bovino, salada y cocida, con la adición de ingredientes y aditivos permitidos y sometida a esterilización comercial cocida

c CARNE DE DIABLO o JAMON ENDIABLADO ENLATADO Es el producto procesado, enlatado elaborado a base de carne y grasa precocidos de animales de abasto, condimentadas, con la adición de ingredientes y aditivos permitidos y sometidos a esterilización comercial

d JAMON COCIDO ENLATADO Es el producto procesado, enlatado, elaborado a base de carne de pierna de animales de abasto, con la adición de ingredientes y aditivos permitidos y sometidos a esterilización comercial El producto elaborado hará referencia a la especie animal empleada

e CARNE ALMUERZO Es el producto procesado, enlatado, elaborado con ingredientes y aditivos permitidos y sometidos a esterilización comercial

f PASTA DE HIGADO ENLATADA Es el producto procesado, enlatado elaborado con la mezcla de hígado, carne y grasa precocida de animales de abasto, adicionado de ingredientes y aditivos permitidos y sometidos a esterilización comercial

ARTICULO 48. Los productos procesados, enlatados, deben conservarse en lugares secos, a temperatura ambiente y su fecha de vencimiento será no mayor de dos (2) años

ARTICULO 49. El Ministerio de Salud establecerá, mediante resolución, las características físico-químicas y bacteriológicas que deberán cumplir los productos procesados

CAPITULO IV DE LAS MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD Y DE LAS SANCIONES

ARTICULO 50. La Imposición de las medidas sanitarias de seguridad, de las preventivas y de las sanciones a quienes incurran en violación de las disposiciones del presente decreto, se regularán por lo establecido en el Decreto 2333 de 1982 y en las normas que lo modifican o complementen

ARTICULO 51. El presente decreto rige a partir de la fecha de su publicación **PUBUQUESE y CUMPLASE**

Cada en Bogotá, DE. al 1er día del mes de agosto de 1983

(Fdo) BEUSARIO BETANCUR

(Fdo) JORGE GARCIA GOMEZ
Ministro de Salud

Coronel (r) RAMON VARON VALENCIA

Jefe Sección Correspondencia y Archivo