

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 6º. 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 7º- 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 8º.- 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 9º. 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 10º. 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**

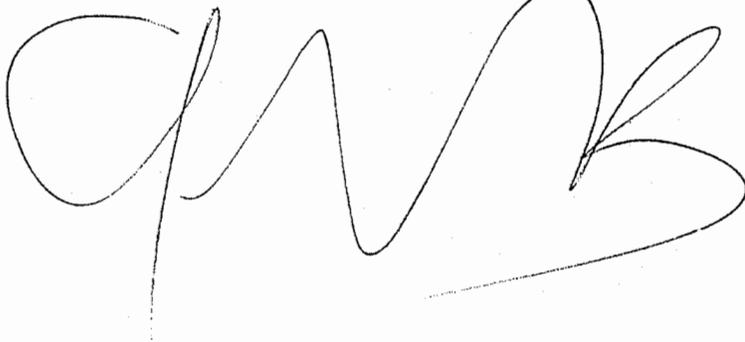
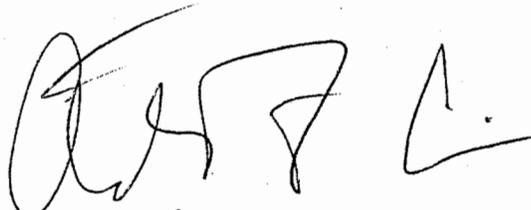
Índice permisible	Unidades
Recuento de mesófilos aeróbios ufc/ ml	700.000

**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