 Gobernación del Cauca	<b>FORMATO DE CIRCULAR</b>	Código: F-GI-01
		Versión: 01
		Página: 1 de 2

**CIRCULAR No. 96**

<b>FECHA:</b>	22 MAY 2024
<b>DE:</b>	Secretaría de Salud Departamental del Cauca
<b>PARA:</b>	Alcaldes Municipales Secretarios de Salud Municipales Expendedores de carne y productos cárnicos comestibles del Departamento
<b>ASUNTO:</b>	Notificación de Acciones de Inspección, Vigilancia y Control –IVC- Sanitario – Establecimientos de Almacenamiento, Transporte y Expendio de carnes y productos cárnicos comestibles


Cordial saludo,

En cumplimiento del **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*”; **Resolución 240 de 2013**, “*Por el cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies Bovina, Bufalina, y Porcina, Planta de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles*”; **Resolución 242 de 2013** “*Por el cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles*” y demás normatividad sanitaria vigente en relación con carne y productos cárnicos comestibles.

Por ello, desde el Proceso de Gestión, Inspección, Vigilancia y Control Sanitario – PGIVCS- de la Secretaría Departamental de Salud del Cauca, se notifica a las autoridades locales y comunidad en general, que se realizará la verificación del cumplimiento de la normativa sanitaria vigente para establecimientos donde se almacenen, transporten y expendan carne y productos cárnicos comestibles en el departamento del Cauca.

Dentro de los ítems a verificar estará: 1. Localización y diseño del establecimiento; 2. Cadena de frío; 3. Buenas Prácticas Higiénicas; 4. Trazabilidad y/o documentación

Proceso Inspección, Vigilancia y Control Sanitario  
Calle 5 No 15-57 Barrio Valencia, Popayán-Cauca  
Teléfono: (057+2) 8209601  
despachosalud@cauca.gov.co  
www.saludcauca.gov.co

 Gobernación del Cauca	FORMATO DE CIRCULAR 96	Código: F-GI-01
		Versión: 01
		Página: 2 de 2

de procedencia de la carne y productos cárnicos comestibles; 5. Condiciones de equipos y utensilios; 6. Suministro de agua potable; entre otros requisitos. Asimismo, es de resaltar que todo establecimiento que almacene, transporte o expendia carne y productos cárnicos comestibles, debe contar con **Autorización Sanitaria Favorable expedida por la Secretaría Departamental de Salud del Cauca.**

De evidenciarse incumplimiento a lo anteriormente expuesto, se aplicarán medidas sanitarias de seguridad de acuerdo a lo estipulado en el artículo 576 de la Ley 9 de 1979 *"Clausura temporal del establecimiento, que podrá ser total o parcial; La suspensión total o parcial de trabajos o servicio; El decomiso de objetos y productos; La destrucción o desnaturalización de artículos o productos"*.

Institucionalmente,



**CAROLINA CAMARGO RESTREPO**  
Secretaria De Salud Departamental del Cauca (E)

**Aprobó:** Dr. Hernando Gil Gómez, Líder de Programa -PGIVCS

**Revisó:** Luz Dary Penagos Velasco– Profesional Especializada – PGIVCS

**Revisó:** Ing. Oscar Fabián Artunduaga Cuellar – Profesional Universitario – Responsable Ambiente - PGIVCS

**Apoyo en la elaboración:** Juan Pablo Garrido Fernández – Profesional de Apoyo – CPS735/2024 PGIVCS