

Circular Externa 4000-772- 2026

Para: Responsables de Plantas de Beneficio Animal, Médicos Veterinarios Inspectores Oficiales, Inspectores Auxiliares y demás personal relacionado con las actividades de inspección, vigilancia y control.

De: Dirección de Alimentos y Bebidas

Asunto: Importancia de los Inspectores Auxiliares en el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de Plantas de Beneficio Animal categoría nacional, especial y autoconsumo.

Fecha: 4 de agosto de 2026

1. Antecedentes

En el marco de lo establecido por la Resolución INVIMA 2016037870 de 2016, se recuerda a los responsables de las plantas de beneficio animal y al personal involucrado en los procesos de producción de carne y productos cárnicos comestibles, la importancia estratégica de los **Inspectores Auxiliares** como apoyo fundamental al Inspector Oficial del Invima en el desarrollo de las actividades de Inspección, vigilancia y control.

La normatividad vigente reconoce a los Inspectores Auxiliares como actores indispensables para garantizar el adecuado funcionamiento del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control, contribuyendo a la protección de la salud pública, la inocuidad de los alimentos y la confianza de los consumidores.

2. Contenido

2.1 Función de apoyo al Inspector Oficial

De acuerdo con la Resolución 2016037870 de 2016, los Inspectores Auxiliares desarrollan actividades de apoyo técnico y operativo bajo la supervisión y control del Inspector Oficial del INVIMA, participando en procesos esenciales como:

- Inspección ante mortem y post mortem de los animales destinados al sacrificio.
- Verificación de cabezas, vísceras, canales y demás partes objeto de inspección sanitaria.

- Verificación de Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES).
- Seguimiento a las condiciones higiénico-sanitarias durante el proceso.
- Verificación del bienestar animal.
- Control de la trazabilidad de los animales y productos.
- Sellado de canales y apoyo en procesos de certificación.
- Verificación de vehículos destinados al transporte de carne y productos cárnicos comestibles
- Seguimiento al manejo sanitario de productos retenidos, decomisados o no conformes, conforme a las instrucciones impartidas por el Inspector Oficial.
- Verificación de temperaturas (curva de refrigeración) de canales y productos cárnicos comestibles
- Apoyo en la ejecución de actividades oficiales de toma de muestras cuando corresponda.
- Apoyo en las actividades de inspección y vigilancia que se requieran llevar a cabo durante el desarrollo de las labores de inspección
- Seguimiento al cumplimiento de las acciones correctivas derivadas de hallazgos sanitarios identificados durante la inspección oficial.

Las actividades desarrolladas por los Inspectores Auxiliares constituyen apoyo técnico y operativo al Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control y se ejecutan bajo la orientación, supervisión y responsabilidad del Inspector Oficial del INVIMA, quien conserva las competencias para la evaluación sanitaria, la toma de decisiones oficiales y la adopción de las medidas sanitarias que correspondan conforme a la normatividad vigente.

2.2 Contribución a la inocuidad alimentaria y la salud pública

La labor de los Inspectores Auxiliares resulta fundamental para la detección temprana de alteraciones, enfermedades, riesgos sanitarios o condiciones que puedan comprometer la inocuidad de la carne y los productos cárnicos comestibles.

Su trabajo contribuye directamente a:

- Prevenir riesgos para la salud de los consumidores.
- Fortalecer los controles oficiales en las plantas de beneficio animal.
- Garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Decreto 1500 de 2007 y sus normas reglamentarias.
- Mejorar la calidad e inocuidad de los productos cárnicos destinados al mercado nacional e internacional.

2.3 Responsabilidad y compromiso

Los Inspectores Auxiliares deben ejercer sus funciones con responsabilidad, objetividad, ética e imparcialidad, dando estricto cumplimiento a los procedimientos establecidos por el INVIMA y al [INSN-MAN10 - Manual de Inspección, Vigilancia y Control en plantas de beneficio animal, desposte, desprese y establecimientos acondicionadores de carne y productos cárnicos comestibles](#).

Así mismo, deben mantener la confidencialidad de la información a la que tengan acceso y reportar de manera inmediata al Inspector Oficial cualquier hallazgo que represente riesgo para la inocuidad de los productos o la salud pública.

3. Compromiso de las plantas de beneficio

Conforme a lo dispuesto en la Resolución 2016037870 de 2016, las plantas de beneficio animal tienen la responsabilidad de:

- Garantizar permanentemente la disponibilidad del número de Inspectores Auxiliares reconocido como requerido para el volumen y las condiciones de operación autorizadas de la planta de beneficio animal.
- Garantizar que el personal cumpla con el perfil académico y experiencia exigidos por la normatividad.
- Suministrar la dotación necesaria para el desarrollo de sus actividades.
- Promover su capacitación y actualización permanente.
- Facilitar las condiciones necesarias para el adecuado ejercicio de sus funciones.
- Los responsables de las plantas de beneficio deberán garantizar que los Inspectores Auxiliares reconocidos desarrollen las actividades propias del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control, evitando que la asignación de otras funciones interfiera con el cumplimiento de las actividades de inspección.
- *El pago de los inspectores auxiliares reconocidos y aprobados, será responsabilidad de cada planta de beneficio cuando sean presentados por las mismas (Resolución 2016037870 de 2016, Artículo 12 (Pago de los servicios prestados por el inspector auxiliar: Ley 100 de 1993, artículo 22, Ley 1562 de 2012 art. 2 y 17, Decreto 1295 de 1994, Decreto 776 de 2002, Resolución 1111 de 2017, art. 8 y 16, Decreto 768 de 2022).*

Lo anterior, sin perjuicio de la independencia técnica del Sistema Oficial de Inspección ni de la autoridad sanitaria ejercida por el Inspector Oficial del INVIMA.

- El incumplimiento por parte del inspector será comunicado a la plata de beneficio animal para que el establecimiento implemente las acciones correctivas y preventivas correspondientes y garantice el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.

Se invita a todos los actores del sistema a reconocer la relevancia de los Inspectores Auxiliares como un eslabón fundamental en la protección de la salud pública, la inocuidad alimentaria y el fortalecimiento del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control en las plantas de beneficio animal.

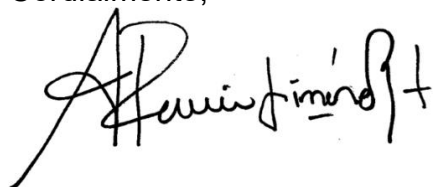
Su labor técnica, comprometida y permanente constituye un elemento esencial para garantizar que los productos cárnicos que llegan a la población sean seguros, inocuos y cumplan con los estándares sanitarios establecidos por la normativa vigente.

Informar oportunamente al Invima Dirección de Alimentos y Bebidas, coordinación del GTT y al Inspector Oficial cualquier modificación relacionada con los Inspectores Auxiliares reconocidos, incluyendo retiros, reemplazos, cambios de turno o cualquier situación que afecte la disponibilidad del personal, Lo cual deberá ser notificado de manera escrita y radicarse por los medios definidos por el instituto.

Apoyo operativo en los procesos productivos: Los Inspectores Auxiliares contribuyen al adecuado desarrollo de las operaciones de la planta, actuando de manera coordinada con el Inspector Oficial del INVIMA para planificar, ejecutar y verificar las actividades de inspección establecidas durante el proceso productivo, fortaleciendo el control sanitario y la inocuidad de los productos cárnicos.

Cuando durante el desarrollo de las actividades oficiales de inspección el Inspector Oficial evidencie la ausencia de los Inspectores Auxiliares reconocidos o el incumplimiento del número requerido para la operación autorizada, deberá dejar constancia en los instrumentos oficiales correspondientes, informar dicha situación al establecimiento y comunicarla a la Coordinación del Grupo de Trabajo Territorial para la evaluación de las acciones que correspondan.

Cordialmente,



ALBA ROCÍO JIMÉNEZ TOVAR

Directora Técnica de Alimentos y Bebidas

Proyectó: Luis Enrique Osuna A 