



**Subgerencia de Protección y Regulación Pecuaria  
Grupo de Inocuidad en Cadenas Agroalimentarias Pecuarias**

# **LAS BUENAS PRÁCTICAS GANADERAS EN LA PRODUCCIÓN DE LECHE, EN EL MARCO DEL DECRETO 616**

*Por el cual se establece el “Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercialice, expendi, importe o exporte en el país”.*

**Bogotá, D. C., 2007**

Señor productor:

Este boletín contiene los aspectos del Decreto 616 de 2006, relacionados con la calidad e inocuidad en la producción de leche en el campo. La aplicación de este decreto contribuirá a proteger la salud de los consumidores y a mejorar la competitividad y la sostenibilidad de las explotaciones lecheras.

Publicación del ICA

Tipo de publicación: Boletín divulgativo

Código: 00.10.37.07

Edición: Grupo de Transferencia de Tecnología

Producción editorial: Imprenta Nacional de Colombia

## ***Introducción***

---

El presente documento tiene como propósito divulgar entre los ganaderos los aspectos pertinentes del Decreto 616 de 2006, “por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercialice, expendi, importe o exporte en el país”, relativo a los requerimientos para la producción de leche en las fincas.

El crecimiento económico y el incremento de la población desde la década de los 90 han generado un crecimiento ostensible en el consumo de leche a escala mundial. Los consumidores de los países desarrollados y en vía de desarrollo crecientemente exigen mayores garantías de inocuidad y calidad en la leche y los productos lácteos. En la cadena alimentaria láctea, el primer eslabón corresponde a la producción de leche en las fincas por lo tanto, los productores deben tener cada vez mayor información sobre su responsabilidad con respecto a la inocuidad de la leche producida en sus hatos.

Una de las herramientas para lograr leche sana y de calidad es el establecimiento de Buenas Prácticas Ganaderas.

Estas prácticas contienen orientaciones sobre Buenas Prácticas en el uso de medicamentos veterinarios, las Buenas Prácticas en la Alimentación Animal y las Buenas Prácticas en Higiene del Ordeño y el manejo sanitario de los animales de la explotación.

Las Buenas Prácticas Ganaderas constituyen, por tanto, un buen sistema de aseguramiento de la calidad e inocuidad con el propósito de minimizar los riesgos sanitarios, biológicos y químicos que puedan afectar la salud de los consumidores y la competitividad de los productos lácteos.

Lo anterior hace necesario su establecimiento con el propósito de garantizar la idoneidad del alimento que allí se produce, el cual se destinará a la higienización y transformación para la obtención de leche y productos lácteos para el consumo humano.

El presente documento tiene como propósito divulgar entre los productores de leche los aspectos pertinentes del Decreto 616 en la producción de este alimento en la finca.

El Decreto 616 contiene orientaciones sobre los temas anteriormente expuestos en los siguientes capítulos y artículos:

Título I Artículo 1 Objeto, Artículo 2 Campo de aplicación.

Título II Artículo 3, Definiciones. Capítulo II Requisito para obtención de leche en la producción primaria.

Artículo 4 Registro de hatos.

Artículo 5 Requisitos.

# DECRETO 616 DE 2006

(Febrero 28)

## TÍTULO I OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

### ARTÍCULO 1°.

**OBJETO:** El presente decreto tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos y caprinos destinada para el consumo humano, con el fin de proteger la vida, la salud y la seguridad humana y prevenir las prácticas que puedan inducir a error, confusión o engaño a los consumidores.

### ARTÍCULO 2°.

**CAMPO DE APLICACIÓN:** Las disposiciones contenidas en el reglamento técnico que se establece mediante el presente decreto se aplican a:

- La leche, obtenida de animales de la especie bovina, bufalina y caprina destinada a la producción de la misma, para consumo humano.
- Todos los establecimientos donde se obtenga, procese, envase, transporte, comercialice y expendan leche destinada para consumo humano en el territorio nacional.
- Las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre obtención, procesamiento, envase, almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación y comercialización de leche.

## TÍTULO II CONTENIDO TÉCNICO

### CAPÍTULO I DEFINICIONES

#### ARTÍCULO 3°.

**DEFINICIONES: BUENAS PRÁCTICAS EN EL USO DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS (BPUMV):** Se define como los métodos de empleo oficialmente recomendados para los medicamentos de uso veterinario, de conformidad con la información consignada en el rotulado de los productos aprobados, incluido el tiempo de retiro, cuando los mismos se utilizan bajo condiciones prácticas.

**BUENAS PRÁCTICAS EN LA ALIMENTACIÓN ANIMAL (BPAA):** Modos de empleo y prácticas recomendadas en la alimentación animal tendientes a asegurar la inocuidad de los alimentos de origen animal para consumo humano, minimizando los riesgos físicos, biológicos y químicos para la salud de los consumidores.

**INSUMO PECUARIO:** Todo producto natural, sintético o biológico, o de origen biotecnológico, utilizado para promover la producción pecuaria, así como para el diagnóstico, prevención, control, erradicación y tratamiento de las enfermedades, plagas y otros agentes nocivos que afecten a las especies animales o a sus productos. Comprende también los cosméticos o productos destinados al embellecimiento de los animales y otros que utilizados en los animales y su hábitat restauren o modifiquen las funciones orgánicas, cuiden o protejan sus condiciones de vida. Se incluyen en esta definición alimentos y aditivos.

**LECHE:** Es el producto de la secreción mamaria normal de animales bovinos, bufalinos y caprinos lecheros sanos, obtenida mediante uno o más ordeños completos, sin ningún tipo de adición, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración posterior.

**LECHE ADULTERADA:** Es aquella a la que se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias; que haya sido adicionada con sustancias no autorizadas y que por deficiencias en su inocuidad y calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

**LECHE ALTERADA:** Es aquella que ha sufrido deterioro en sus características microbiológicas, físico-químicas y organolépticas, o en su valor nutritivo, por causa de agentes físico-químicos o biológicos, naturales o artificiales.

**LECHE CONTAMINADA:** Es aquella que contiene agentes o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales o, en su defecto, en normas reconocidas internacionalmente.

**LECHE CRUDA:** Leche que no ha sido sometida a ningún tipo de termización ni higienización.

**PLANTA DE ENFRIAMIENTO O CENTRO DE ACOPIO DE LECHE:** Establecimiento destinado a la recolección de la leche procedente de los hatos, con el fin de someterla a proceso de enfriamiento y posterior transporte a las plantas para procesamiento de leche.

**PLANTA PARA HIGIENIZACIÓN:** Es el establecimiento industrial, destinado al enfriamiento, higienización y envasado de la leche con destino al consumo humano.

**LECHE HIGIENIZADA:** Es el producto obtenido al someter la leche cruda o la leche termizada a un proceso de pasteurización, ultrapasteurización, ultra-alta-temperatura y UAT (UHT), o esterilización,

para reducir la cantidad de microorganismos u otros tratamientos que garanticen productos microbiológicamente inocuos.

## CAPÍTULO II REQUISITOS PARA LA OBTENCIÓN DE LECHE EN LA PRODUCCIÓN PRIMARIA

### ARTÍCULO 4°.

**REGISTRO DE LOS HATOS.** Para efectos de la trazabilidad del hato y para el control oficial de enfermedades de declaración obligatoria, los hatos deben registrarse en la oficina local del ICA o quien este delegue.

### ARTÍCULO 5°.

**REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR LOS HATOS PRODUCTORES DE LECHE:** El diseño, la ubicación y el mantenimiento de los sitios o áreas y locales de los hatos deben garantizar el mínimo riesgo de contaminación de la leche cruda tanto de origen intrínseco (animal) como de origen extrínseco (ambiental) y deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- a) **De infraestructura.** Los hatos productores de leche deberán cumplir como mínimo con la siguiente infraestructura:
  1. Contar con sitios o áreas de ordeño únicas dentro de los potreros para el ordeño manual, y para el ordeño mecánico tener un establo fijo con piso en cemento o establo portátil, localizados sobre un terreno de fácil drenaje, que permita realizar un ordeño en buenas condiciones sanitarias.
  2. Disponer de agua abundante potable o de fácil potabilización, que no deteriore o altere la leche.
  3. Los establos fijos deben disponer, por lo menos, de las siguientes secciones:
    - Para el ordeño
    - Para equipos de almacenamiento de leche

- Cuarto de máquinas, si se requiere
  - Zona de espera de ganado
  - Disponer de bodega techada y piso en cemento para el almacenamiento de insumos y utensilios.
4. Si se dispone de equipos de ordeño mecánico y almacenamiento de leche, estos deben contar con los procedimientos de limpieza, desinfección y mantenimiento debidamente establecidos y documentados.
  5. En hatos con ordeño mecánico y almacenamiento de la leche, las instalaciones tendrán una adecuada y suficiente iluminación y ventilación que garanticen la ejecución higiénica y efectiva de todas las actividades. Las aberturas para circulación del aire estarán protegidas con mallas de material no corrosivo y serán fácilmente removibles para su limpieza y reparación.
  6. En donde se cuente con establos fijos, el manejo del estiércol debe hacerse por técnicas adecuadas para evitar toda posible contaminación y garantizar los requisitos técnicos de prevención de insectos y roedores.
  7. Debe contar con servicios sanitarios adecuados para el personal vinculado al ordeño, separados de la sala de ordeño con la disposición de aguas servidas y excretas; deben mantenerse limpios y proveerse de los recursos necesarios para garantizar la higiene y desinfección del personal.
  8. Los utensilios y equipos empleados en los hatos para el manejo de la leche deben cumplir con los siguientes requisitos:
    - Los equipos y utensilios empleados en el manejo de leche deben estar fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección.
    - Todas las superficies de contacto directo con la leche deben poseer un acabado liso, no poroso, no absorbente y estar libres de defectos, grietas, intersticios u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afecten la calidad sanitaria del producto.
    - Todas las superficies de contacto con la leche deben ser fácilmente accesibles o desmontables para la limpieza e inspección.
    - Los ángulos internos de los equipos en contacto con la leche deben poseer una curvatura continua y suave, de manera que puedan limpiarse con facilidad.
    - En los espacios interiores en contacto con la leche los equipos no deben poseer piezas o accesorios que requieran lubricación ni rosas de acoplamiento u otras conexiones que generen riesgo de contaminación.
    - Las superficies de contacto directo con la leche no deben recubrirse con pinturas u otro tipo de material que represente un riesgo para la inocuidad del alimento.
    - Los equipos deben estar diseñados y construidos de manera que se evite el contacto de la leche con el ambiente que la rodea.
    - Las superficies exteriores de los equipos deben estar diseñadas y construidas de manera que faciliten su limpieza y eviten la acumulación de suciedades, microorganismos, plagas u otros agentes contaminantes de la leche.
    - Las tuberías empleadas para la conducción de la leche deben ser de materiales resistentes, inertes, no porosas, impermeables y fácilmente desmontables para su limpieza y las partes de goma, caucho o empaque-

taduras deben ser de grado alimenticio y deberán remplazarse según lo indique el fabricante. Las tuberías fijas se limpiarán y desinfectarán mediante la recirculación de las sustancias previstas para este fin.

**b) De las Buenas Prácticas en el Uso de Medicamentos Veterinarios (BPUMV) y Buenas Prácticas en la Alimentación Animal (BPAA).**

1. Los hatos con ganaderías identificadas con enfermedades zoonóticas a través de la leche deben desarrollar un programa de saneamiento para acceder a la comercialización de la leche, de conformidad con la reglamentación que para tal efecto haya establecido el ICA.
2. Deben contar con un programa de prevención y control de mastitis.
3. Únicamente podrán emplearse los medicamentos y productos de uso veterinario registrados ante el ICA, según lo establecido en la Resolución 1056 de 1996 y en las demás disposiciones que la modifiquen, adicione o sustituyan.
4. En los forrajes y cultivos destinados a la alimentación de los animales únicamente se deben emplear plaguicidas, fertilizantes y demás insumos agrícolas que cuenten con registro ICA, respetando en los casos a que haya lugar los respectivos periodos de carencia, de conformidad con lo dispuesto en las Resoluciones 150 y 3759 de 2003 y demás normas que las modifiquen, adicione o sustituyan.
5. La leche procedente de animales tratados con antibióticos y otros medicamentos veterinarios cuyos principios activos o metabolitos se eliminen por la leche solo podrá darse para el consumo humano hasta tanto haya transcurrido el periodo de retiro especificado en el rótulo para el medicamento o insumo pecuario en cuestión.
6. Debe mantenerse un registro de los productos o medicamentos de uso veterinario utilizado, con la dosis aplicada, fecha de administración e identificación de los animales tratados, tiempo de retiro y firma del personal responsable.
7. Deben adoptarse precauciones para garantizar que los animales lecheros no consuman ni tengan acceso al agua contaminada ni a otros contaminantes del medio que puedan originar enfermedades o contaminar la leche.
8. El agua, el forraje, los productos y subproductos de cosecha, los materiales de origen vegetal, mineral y los alimentos balanceados destinados a la alimentación de los animales lecheros no deben presentar riesgos de introducción, directa o indirecta, en la leche, de agentes químicos o microbiológicos peligrosos en cantidades tales que entrañen riesgos inaceptables para la salud de los consumidores. La utilización de materiales transgénicos en la alimentación o salud animal deberá contar con la expresa autorización del ICA, de conformidad con lo dispuesto en las normas que regulen la materia.
9. Para la alimentación de bovinos u otros rumiantes utilizados para la producción de leche no se podrán emplear alimentos balanceados y suplementos que contengan harinas de carne, de sangre, de hueso vaporizadas y calcinadas, de carne y hueso y de despojos de mamíferos, por ser material de riesgo en la transmisión de la Encefalopatía Espongiforme Bovina (EEB), de conformidad con lo señalado en la

Resolución No. 00991 del 1° de junio de 2001 y en las demás disposiciones que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

## **ARTÍCULO 6.**

**DE LA RUTINA DE ORDEÑO.** El ordeño debe llevarse a cabo en condiciones que garanticen la sanidad de la ubre, permitan obtener y conservar un producto con las características de calidad que incluyen:

1. Las operaciones de ordeño deben reducir la introducción de gérmenes patógenos provenientes de cualquier fuente y de residuos químicos procedentes de las operaciones de limpieza y desinfección.
2. Las zonas de espera donde se encuentran los animales inmediatamente antes del ordeño deben estar en condiciones higiénico-sanitarias adecuadas. Estas zonas deben estar limpias evitando acumulaciones de estiércol, lodo o cualquier otra materia no deseable, y mantenerse de forma que se reduzca al mínimo el riesgo de la infección de los animales o la contaminación de la leche.
3. El establo y las zonas de ordeño e instalaciones comunicadas entre sí deben mantenerse libres de animales tales como perros, gatos y aves de corral, entre otros.
4. Antes del ordeño los animales deben estar limpios y verificar que la primera leche que se extrae tenga una apariencia normal, de otra forma estas leches deben rechazarse.
5. El agua utilizada para limpiar la ubre, el equipo de ordeño, tanques de almacenamiento y otros utensilios debe ser de tal calidad que no contamine la leche.
6. Los procesos de limpieza y secado de la ubre deben ser adecuados para evitar daños en los tejidos. En caso de emplearse selladores de

pezón o desinfectantes para estos, debe evitarse la contaminación de la leche con tales productos.

7. El equipo y utensilios deben ser diseñados y calibrados, de tal forma que no dañen los pezones durante las operaciones de ordeño. Deben limpiarse y desinfectarse después de cada operación de ordeño, deben limpiarse bien con una solución de detergente apropiada, enjuagarse con agua limpia para remover el detergente, y luego desinfectarse y escurrirse. El enjuague del equipo o cisternas, baldes de almacenamiento después de la limpieza y desinfección debe remover todo residuo de detergente y desinfectante, salvo si las instrucciones del fabricante indican que este no es necesario.
8. Las cantinas de leche deben ser lavadas, desinfectadas e inspeccionadas antes de su uso, y los empaques deben ser revisados y reemplazados periódicamente. Una vez depositada la leche en las cantinas, estas deben taparse y colocarse en un lugar fresco.

## **ARTÍCULO 7°.**

**SANEAMIENTO:** Todos los hatos con ordeño mecánico deben implementar y desarrollar un plan de saneamiento para disminuir los riesgos de contaminación de la leche, el cual será responsabilidad del propietario o representante legal, y deberá estar a disposición de la autoridad sanitaria competente, e incluirá como mínimo los siguientes programas:

1. Programa de Limpieza y Desinfección. Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizados, así como las concentraciones o formas de uso y los equipos e im-

plementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

2. Programa de Desechos Sólidos y Líquidos. Deben contar con áreas y procedimientos adecuados de almacenamiento temporal y disposición final para los desechos sólidos (basuras) y líquidos, de tal forma que no represente riesgo de contaminación para la leche.
3. Programa de Control de Plagas. Las plagas entendidas como artrópodos y roedores deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar un concepto de control integral, esto apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

## ARTÍCULO 8.

### **SALUD E HIGIENE DEL PERSONAL**

**DE ORDEÑO:** El personal de ordeño debe estar en buen estado de salud, poseer un certificado médico que reconozca su aptitud para manipular alimentos, el cual tendrá vigencia por un año, deberá siempre antes de iniciar las operaciones de ordeño o manipulación de la leche lavarse y desinfectarse las manos y antebrazos, usar la ropa adecuada durante el ordeño, la cual debe estar limpia al inicio de cada periodo de ordeño.

**PARÁGRAFO 1°.** No podrán realizar funciones de ordeño las personas con abrasiones o cortes expuestos en las manos o antebrazos y aquellas que conozcan o sean sospechosas de sufrir o ser portadoras de una enfermedad susceptible de transmitirse a través de la leche. Cualquier persona afectada debe reportar la enfermedad o los síntomas de la misma al superior.

**PARÁGRAFO 2°.** Las autoridades de salud, el ICA o las Secretarías Departamentales y Municipales de Agricultura com-

petentes exigirán el certificado médico en coordinación con los representantes de los hatos.

## ARTÍCULO 9.

### **PROGRAMAS DE CAPACITACIÓN.**

El personal relacionado con la producción y recolección de la leche, según corresponda, debe recibir capacitación continua y tener las habilidades apropiadas en los siguientes temas:

1. Salud y manejo animal.
2. Proceso de ordeño.
3. Prácticas higiénicas en la manipulación de la leche.
4. Higiene personal y hábitos higiénicos.
5. Responsabilidad del manipulador.

**PARÁGRAFO.** La capacitación estará bajo la responsabilidad del propietario o representantes de los hatos y podrá ser efectuada por estos, por personas naturales o jurídicas contratadas o por las autoridades sanitarias.

## **CAPÍTULO III**

### **PROCEDENCIA, ENFRIAMIENTO Y DESTINO DE LA LECHE**

## ARTÍCULO 10.

### **RECOLECCIÓN Y TRANSPORTE DE LA LECHE CRUDA HACIA LAS PLANTAS DE ENFRIAMIENTO O PLANTAS DE PROCESAMIENTO.**

La recolección y transporte de la leche cruda debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. La leche debe refrigerarse a 4°C +/- 2°C inmediatamente después del ordeño o entregarse a las plantas de enfriamiento o procesamiento en el menor tiempo posible, garantizando la conservación e inocuidad. La leche debe transpor-

tarse al centro de acopio en cantinas o tanques diseñados para ese fin, o preferiblemente en vehículos carrotanques isotérmicos de acero inoxidable. No se permite el uso de recipientes plásticos.

2. El acceso de personal y vehículos al lugar de recogida debe ser adecuado para garantizar la oportuna recolección, mínima manipulación y evitar la contaminación de la leche.
3. Previamente a la recolección de la leche, el personal que realiza la recolección en el hato individual debe hacer inspección organoléptica de la leche (olor, color y aspecto). El transportador de leche tomará muestras de leche cruda y las transportará refrigeradas, con el propósito de verificar su calidad en el laboratorio.
4. El personal encargado de recoger y transportar la leche no debe entrar en los establos u otros lugares donde se alojan los animales o a sitios donde hay estiércol. Si la ropa o calzado se llegase a contaminar con estiércol u otras sustancias, estos deben cambiarse o limpiarse antes de continuar con su trabajo.
5. El personal encargado de recoger y transportar leche cruda se ceñirá a lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya, en lo referente al transporte y personal manipulador de alimentos.

### ARTÍCULO 23.

**PROCEDENCIA DE LA LECHE.** Las plantas para procesamiento de leche únicamente podrán procesar leche cruda procedente de hatos que hayan sido previamente inscritos ante el ICA o la procedente de plantas para enfriamiento. Se debe tener en la planta de procesamiento, en los centros de enfriamiento o acopio, copia del documento de inscripción

del hato expedido por el ICA, el cual estará a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando esta lo solicite.

### ARTÍCULO 26.

**ALMACENAMIENTO DE LECHE CRUDA ENFRIADA.** Los tanques destinados al almacenamiento de leche cruda enfriada deben:

1. Ser utilizados únicamente para este fin.
2. Tener capacidad suficiente para la recepción diaria.
3. Estar dispuestos en tal forma que faciliten la circulación, el control y aseo de los mismos, los cuales pueden ser verticales u horizontales.
4. Encontrarse provistos de equipo de graduación, agitador, mecanismo de toma de muestra, termómetro y sistema que permita su aseo interno.
5. Estar identificados.
6. Los reductores de los agitadores de los tanques de almacenamiento deberán utilizar lubricantes grado alimenticio.

## CAPÍTULO V ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LA LECHE

### ARTÍCULO 16.

**CARACTERÍSTICAS DE LA LECHE CRUDA.** La leche cruda de animales bovinos debe cumplir con las siguientes características:

**Tabla 1.  
Características de la leche cruda**

Parámetro/Unidad	Leche cruda	
Grasa % m / v mínimo	3.00	
Extracto seco total % m / m mínimo	11.30	
Extracto seco desengrasado % m / m mínimo	8.30	
	Min.	Máx.
Densidad 15/15°C g/ml	1.030	1.033
índice lactométrico	8.40	
Acidez expresada como ácido láctico %m/v	0.13	0.17
índice °C crioscópico	-0.530	-0.510
°H	-0.550	-0.530

**ARTICULO 17.****CONDICIONES DE LA LECHE CRUDA.**

La leche cruda de los animales bovinos debe cumplir con las siguientes condiciones:

1. Debe presentar estabilidad proteica en presencia de alcohol 68% m/m o 75% v/v.
2. Cuando es materia prima para leche UHT o ultrapasteurizada debe presentar estabilidad proteica en presencia de alcohol al 78%v/v.
3. No debe presentar residuos de antibióticos en niveles superiores a los límites máximos permisibles determinados por la autoridad sanitaria competente de acuerdo con la metodología que se adopte en el país.

**PARÁGRAFO:** La leche debe tener el aspecto, sabor, olor y color propios de la leche de cada una de las especies animales consideradas en el reglamento técnico que se establece a través del presente decreto.

### TÍTULO III DISPOSICIONES ADMINISTRATIVAS

#### CAPÍTULO I INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL

**ARTÍCULO 63.**

**COMPETENCIAS:** Le corresponde al Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, por intermedio del ICA, supervisar,

controlar y hacer seguimiento al cumplimiento de los requisitos establecidos en sus reglamentaciones y normas complementarias, conforme a lo dispuesto en los Decretos 1840 de 1994 y 1454 de 2001 y los que los modifiquen o sustituyan. Asimismo, establecerá los mecanismos adecuados para la declaratoria de fincas libres, áreas libres, áreas de baja prevalencia o áreas vigiladas de brucelosis y tuberculosis.

El ICA dispondrá de laboratorios de diagnóstico animal, sin perjuicio de poder autorizar a otros laboratorios públicos y privados, los cuales quedarán bajo la coordinación y supervisión de este instituto. La toma de muestras para los propósitos y competencias del ICA en la producción primaria será realizada de acuerdo con las acciones y actividades definidas en los programas de prevención de riesgos biológicos y químicos.

El Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural a través del ICA comunicará a la autoridad sanitaria cualquier problema sanitario que se presente en los hatos.

**ARTÍCULO 64.**

**VISITAS DE INSPECCIÓN.** El ICA realizará dos (2) visitas de inspección al año en aquellos predios donde se considere necesario verificar las condiciones sanitarias.

Es obligación de las autoridades competentes practicar mínimo dos (2) visitas por semestre a las plantas de enfriamiento y las plantas para procesamiento de leche. Estas visitas estarán enmarcadas en las acciones de vigilancia en salud pública y factores de riesgo.

## AUTODIAGNÓSTICO

¿Qué tan cerca están su finca y usted, como productor de leche, de cumplir con este decreto?

No	Parámetro	Cumple	No cumple
----	-----------	--------	-----------

1.	¿Cuenta con un sitio de ordeño bajo techo o establo, con piso de fácil drenaje, que permita realizar un ordeño en buenas condiciones higiénico-sanitarias?		
2.	¿Dispone de agua abundante potable o de fácil potabilización que no deteriore o altere la leche?		
3.	¿Dispone de procedimientos documentados y registros de limpieza, desinfección y mantenimiento de utensilios y equipos?		
4.	¿Las instalaciones cuentan con una adecuada iluminación y ventilación que garanticen la higiene en todas sus actividades?		
5.	¿Realiza un manejo adecuado de estiércol, para evitar toda posible contaminación y evitar la proliferación de insectos y roedores?		
6.	¿Cuenta con servicios sanitarios adecuados para el personal de ordeño, separado de la sala de ordeño y con disposición de pozo séptico y agua potable?		
7.	¿Los equipos y utensilios están fabricados con material resistente al uso y a la corrosión, poseen un acabado liso, no poroso, no absorbente y están libres de defectos, grietas u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o que afecten la calidad sanitaria del producto?		
8.	¿Cuenta con un programa de prevención y control de mastitis documentado?		
9.	¿Se encuentra inscrito en algún programa de erradicación de Brucelosis y Tuberculosis?		
10.	¿Cuando trata un animal esta prescripción es realizada por un médico veterinario?		
11.	¿Cumple con el tiempo de retiro de un medicamento?		
12.	¿Identifica los animales de tratamiento y lleva sus respectivos registros?		
13.	¿Solo utiliza medicamentos, productos veterinarios, plaguicidas, fertilizantes, insumos agrícolas que tengan registro ICA?		
14.	¿Utiliza subproductos de origen animal o transgénicos no autorizados ni productos que puedan estar contaminados con agentes químicos o microorganismos patógenos para la alimentación de sus animales?		
15.	¿El ordeño se lleva a cabo en condiciones higiénicas que garanticen la integridad de la ubre y permitan obtener leche inocua y de calidad?		
16.	¿El sitio de ordeño está libre de otras especies animales como perros, gatos, gallinas, cerdos, equinos, etc.?		
17.	¿Tiene implementada y documentada una rutina de ordeño que incluya la sanidad de la ubre, limpieza y desinfección de pezones?		
18.	¿Conoce e implementa las buenas prácticas en el uso de medicamentos veterinarios (BPUMV) y las buenas prácticas en la alimentación animal (BPAA)?		
19.	¿Tiene implementado y documentado un programa de desechos de sólidos y líquidos?		
20.	¿Tiene implementado y documentado un programa de control de plagas y roedores?		
21.	¿El personal de ordeño se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificado médico que lo acredite?		
22.	¿Una vez obtenida la leche la dispone en envases adecuados y debidamente tapados, de manera que quede bien almacenada, minimizando de esta manera el riesgo de contaminación, hasta su enfriamiento o entrega a la planta de higienización?		
23.	¿El personal de ordeño cuenta con capacitación continua en salud y manejo animal, proceso de ordeño, higiene y manipulación de la leche, higiene del personal y hábitos higiénicos?		

**Le recomendamos que inicie un plan de trabajo que le permita cumplir con esta norma, labor para la cual usted contará con el apoyo del ICA. Si desea más información, póngase en contacto con la oficina del ICA más cercana, o escribanos a los correos electrónicos [inocuidad.pecuaria@gmail.com](mailto:inocuidad.pecuaria@gmail.com), [inocuidad.pecuaria@ica.gov.co](mailto:inocuidad.pecuaria@ica.gov.co) o al teléfono 2325315 en Bogotá.**