



## MINISTERIO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL

**RESOLUCIÓN NÚMERO** **DE 2010**

( )

Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de los huevos destinados para el consumo humano y se dictan otras disposiciones.

**EL MINISTRO DE LA PROTECCIÓN SOCIAL**

En ejercicio de sus atribuciones legales, en especial las conferidas en las Leyes 09 de 1979 y 170 de 1994, el artículo 2° del Decreto 205 de 2003 y,

**CONSIDERANDO:**

Que el artículo 78 de la Constitución Política de Colombia, dispone: “[...] Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios. [...]”.

Que mediante la Ley 170 de 1994, Colombia adhirió a los Acuerdos de la organización Mundial del Comercio, el cual contiene, entre otros, el “Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio” y el “Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias” que reconocen la importancia de que los Países Miembros adopten medidas necesarias para la protección de la salud y vida de las personas, los animales, las plantas y la preservación del medio ambiente y para la protección de los intereses esenciales en materia de seguridad de todos los productos, comprendidos los industriales y agropecuarios, dentro de los cuales se encuentran, los reglamentos técnicos.

Que de conformidad con lo establecido en el artículo 26 de la Decisión Andina 376 de 1995, los reglamentos técnicos se establecen para garantizar, entre otros, los siguientes objetivos legítimos: los imperativos de la seguridad nacional, la protección de la salud o seguridad humana, la vida, la salud animal, vegetal, del medio ambiente y la prevención de prácticas que puedan inducir a error a los consumidores.

Que de acuerdo a lo señalado en el Decreto 3466 de 1982, los productores de bienes y servicios sujetos al cumplimiento de norma técnica oficial obligatoria o reglamento técnico, serán responsables porque las condiciones de calidad e idoneidad de los bienes y servicios que ofrezcan, correspondan a las previstas en las normas o reglamento.

Continuación de la resolución “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de los huevos destinados para el consumo humano y se dictan otras disposiciones.”

Que el artículo 7 del Decreto 2269 de 1993, señala entre otros, que los productos o servicios sometidos al cumplimiento de una norma técnica colombiana obligatoria o un reglamento técnico, deben cumplir con éstos independientemente de que se produzcan en Colombia o se importen.

Que las directrices para la elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos en los Países Miembros de la Comunidad Andina y a nivel comunitario se encuentran contenidas en la Decisión 562 de la Comunidad Andina y el procedimiento administrativo para la elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos, medidas sanitarias y fitosanitarias en el ámbito agroalimentario, en el Decreto 4003 de 2004, todo lo cual fue tenido en cuenta en la elaboración del reglamento técnico que se establece con la presente resolución.

Que el reglamento técnico que se establece con la presente resolución, fue notificado a la Organización Mundial del Comercio mediante el documento identificado con las siglas G/TBT/N/COL/xx del xxx de xxxx de xxxx y G/SPS/N/COL/xxxx del x de xxxx de xxxx.

Que consecuentemente con lo anterior y con el fin de proteger la salud humana es necesario definir los requisitos sanitarios que deben cumplir los huevos destinados para el consumo humano.

Que el artículo 47 del Decreto 205 de 2003 establece que todas las referencias legales vigentes a los Ministerios de Trabajo y Seguridad Social y de Salud, deben entenderse referidas al Ministerio de la Protección Social.

En virtud de lo anterior este Despacho,

## RESUELVE:

### TÍTULO I

#### OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

**ARTÍCULO 1. OBJETO.** La presente resolución tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos sanitarios que deben cumplir los establecimientos dedicados a la clasificación, envase, embalaje, almacenamiento, distribución, comercialización, expendio, importación y exportación de huevo, así como el transporte de los mismos, que hayan sido destinados para el consumo humano, con el fin de proteger la vida, la salud y prevenir las prácticas que puedan inducir a error, confusión o engaño a los consumidores.

**ARTÍCULO 2. CAMPO DE APLICACIÓN.** Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplicarán en el territorio nacional a:

1. Las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades en los establecimientos dedicados a la clasificación, envase, embalaje,

Continuación de la resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de los huevos destinados para el consumo humano y se dictan otras disposiciones."

almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de huevo, destinados para el consumo humano.

2. Las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades de transporte de huevos, destinados para el consumo humano.
3. Las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades de importación o exportación y, que cuenten o no con establecimientos para el desarrollo de dicha actividad.

## TÍTULO II

### CONTENIDO TÉCNICO

#### CAPÍTULO I

#### DEFINICIONES

**ARTÍCULO 3. DEFINICIONES.** Para efectos de la aplicación del reglamento técnico que se establece a través de la presente resolución, se adoptan además de las definiciones establecidas en el Decreto 3075 de 1997, en la Resolución 5109 de 2005, en el reglamento técnico sobre los requisitos que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano, las siguientes definiciones:

**ÁREA.** Espacio delimitado en el que se realizan actividades definidas para los procesos ejecutados

**CÁSCARA.** Elemento externo que protege las sustancias nutritivas del huevo

**ESTABLECIMIENTO.** Lugar donde personas naturales o jurídicas desarrollan una o algunas de las siguientes actividades: clasificación, envase, embalaje, almacenamiento, comercialización y expendio de huevos destinados para el consumo humano.

**HUEVO.** Producto de figura ovoide, proveniente de la ovoposición de la gallina (*gallus gallus*), constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen. Los huevos de otras especies se designaran, además, indicando la especie de la que proceden.

**HUEVO REFRIGERADO.** Huevo que ha sido sometido al proceso de refrigeración y al cual se le debe garantizar las condiciones de refrigeración, desde que es sometido a ella y a lo largo de la cadena.

**MATERIAL SANITARIO.** Material impermeable, liso, no tóxico, no absorbente y resistente a la acción de los químicos y abrasivos utilizados en procedimientos de limpieza y desinfección.

**SECCIÓN.** Espacio habilitado dentro de un área que no requiere una delimitación física pero que debe estar claramente identificado y señalizado.

Continuación de la resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de los huevos destinados para el consumo humano y se dictan otras disposiciones."

## CAPÍTULO II

### ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A LA CLASIFICACIÓN, ENVASE Y EMBALAJE DE HUEVOS

**ARTÍCULO 4. ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA.** Todo establecimiento dedicado a la clasificación, envase, embalaje de huevo debe cumplir con los siguientes estándares de ejecución sanitaria:

1. Localización y accesos.
2. Diseño y construcción.
3. Sistemas de drenajes.
4. Ventilación.
5. Iluminación.
6. Instalaciones sanitarias.
7. Control integrado de plagas.
8. Manejo de residuos líquidos y sólidos.
9. Calidad de agua.
10. Operaciones sanitarias.
11. Personal manipulador.
12. Instalaciones, equipos y utensilios.

**ARTÍCULO 5. LOCALIZACIÓN Y ACCESOS.** Todo establecimiento dedicado a la clasificación, envase, embalaje de huevo, en sus alrededores o dentro de las instalaciones, no se deben mantener objetos en desuso para evitar que se conviertan en focos de insalubridad.

**ARTÍCULO 6. DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN.** Todo establecimiento dedicado a la clasificación, envase, embalaje de huevo debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con áreas o secciones que aseguren el desarrollo de las operaciones bajo condiciones higiénicas, evitando la contaminación del huevo.
2. Funcionar y mantenerse de forma tal que se evite la contaminación del huevo.
3. Las instalaciones, deben; mantenerse en buen estado de conservación, tener dimensiones suficientes para permitir la manipulación de manera que no se produzca contaminación del huevo y se impida la irrupción de plagas.
4. Contar con los servicios generales para su funcionamiento.
5. Las instalaciones deben contar con acabados en material sanitario lo suficientemente amplias para permitir el desarrollo de las operaciones que se realizan y mantenerse en buen estado de funcionamiento.
6. Los pisos deben construirse con materiales resistentes y acabados sanitarios, con una pendiente suficiente que permita el desagüe hacia los sifones, los cuales estarán protegidos por rejillas de material sanitario.

Continuación de la resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de los huevos destinados para el consumo humano y se dictan otras disposiciones."

7. Las paredes deben construirse con materiales resistentes y acabados sanitarios, facilitando la limpieza y desinfección.
8. Los techos, falsos techos y demás instalaciones suspendidas, deben estar diseñados y construidos, de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, con acabados en materiales sanitarios que impidan los desprendimientos de partículas.
9. Las estructuras elevadas, rampas, escaleras y sus accesorios, deben estar diseñados con material resistente, con acabados sanitarios y ubicarse de tal forma que eviten la contaminación del huevo .
10. Las puertas deben estar construidas con material resistente con acabados en material sanitario. Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos no deben permitir el ingreso de plagas.
11. Las ventanas y demás aberturas, deben estar construidas de tal forma que impidan la acumulación de suciedad, faciliten su limpieza, desinfección y eviten el ingreso de plagas.
12. El área de manipulación, clasificación y envasado, debe estar separada de las áreas de productos no comestibles para evitar la contaminación cruzada.
13. Cada área o sección debe encontrarse claramente señalizada en cuanto a accesos, circulación, servicios, seguridad, entre otros.

**ARTÍCULO 7. SISTEMAS DE DRENAJES.** Los sistemas de drenaje de los establecimientos en los que se efectúa la clasificación, empaque, embalaje de huevo deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Evitar la contaminación del huevo, del agua potable, de los equipos, herramientas y la creación de condiciones insalubres dentro del área de manipulación, clasificación y envasado.
2. Los sistemas de desagüe deben contar con sifones adecuados para tal fin y su construcción y diseño deben prevenir el riesgo de contaminación del huevo.

**ARTÍCULO 8. VENTILACIÓN.** Los sistemas de ventilación con que cuente el establecimiento deben garantizar la ventilación y circulación de aire necesario para mantener las condiciones de temperatura adecuadas para el producto.

Los sistemas de ventilación empleados deben estar protegidos, facilitar los procedimientos de limpieza y limpiarse periódicamente.

**ARTÍCULO 9. ILUMINACIÓN.** Todo establecimiento dedicado a la manipulación y clasificación, envasado de huevo debe tener iluminación natural y/o artificial que cumpla con los siguientes requisitos:

1. La intensidad no debe ser inferior a 110 lux.
2. Las lámparas deben estar protegidas adecuadamente para evitar la contaminación del huevo, en caso de ruptura o cualquier accidente.

Continuación de la resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de los huevos destinados para el consumo humano y se dictan otras disposiciones."

**ARTÍCULO 10. INSTALACIONES SANITARIAS.** Todo establecimiento dedicado a la clasificación, empaque, embalaje de huevo deben cumplir los siguientes requisitos:

1. Baños y vestieres. Deberán:

- 1.1. Mantenerse en condiciones sanitarias y en buen estado de funcionamiento.
- 1.2. Los sanitarios no deben estar ubicados dentro de las áreas de manipulación de huevo.
- 1.3. Los sanitarios deben estar dotados de lavamanos, inodoros, orinales y duchas.
- 1.4. Los lavamanos deben estar dotados con agua potable, un dispositivo adecuado para el secado de manos, jabón y desinfectante o cualquier otro elemento que cumpla con la función de lavar y desinfectar las manos.
- 1.5. Debe existir un sanitario por cada veinte (20) personas o menos y estar separado e identificado por sexo.
- 1.6. Contar con recipientes para depósito de residuos en material sanitario.
- 1.7. Las paredes, techos y pisos de las instalaciones deben ser de material sólido y con acabados sanitarios.
- 1.8. Los casilleros o sistemas empleados para el almacenamiento o disposición de la dotación deben ser de uso exclusivo para ésta y su diseño debe permitir la circulación de aire.
- 1.9. Los sistemas de ventilación y sistemas de extracción de olores no deben estar dirigidos a las áreas de manipulación del huevo.

2. Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de proceso:

- 2.1. Se debe contar con lavamanos de accionamiento no manual, provisto de sistema adecuado de lavado, desinfección y secado de manos o cualquier sistema equivalente.
- 2.2. Los establecimientos dedicados a la clasificación de los huevos deberán evaluar, si debido a las condiciones específicas de su proceso requieren un sistema de lavado de botas.

**ARTÍCULO 11. CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS.** Todo establecimiento dedicado a clasificación, empaque, embalaje de huevo deberá establecer e implementar un programa permanente para prevenir el refugio y la cría de plagas, con enfoque de control integral, soportado en un diagnóstico inicial y medidas ejecutadas con seguimiento continuo, las cuales estarán documentadas y contarán con los registros para su verificación.

**ARTÍCULO 12. MANEJO DE RESIDUOS LÍQUIDOS Y SÓLIDOS.** Todo establecimiento dedicado a la manipulación, clasificación y envasado de huevo para el manejo de sus residuos, deberá contar con procedimiento escrito e implementado para la recolección, manejo y disposición final de los mismos y contar con registros para su verificación. Para el manejo de sus residuos, debe cumplir con los siguientes requisitos:

Continuación de la resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de los huevos destinados para el consumo humano y se dictan otras disposiciones."

1. Los residuos generados durante el proceso de manipulación, clasificación y envasado serán manejados de tal forma que se evite la contaminación del huevo.
2. Los recipientes utilizados para almacenar los productos no comestibles serán de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección. Su diseño será tal, que su uso no provoque la creación de condiciones insalubres. Estos no se emplearán para almacenar ningún producto comestible, portarán una marca notoria y distintiva que identifique los usos permitidos.

**PARÁGRAFO.** El desarrollo de las actividades para el manejo de residuos está sujeto a la legislación sanitaria y ambiental, que sobre la materia expidan los Ministerios de la Protección Social y de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial, respectivamente.

**ARTÍCULO 13. CALIDAD DEL AGUA.** Todo establecimiento deberá diseñar e implementar un programa documentado de calidad de agua para garantizar que ésta sea de calidad potable y cumpla con la normatividad vigente sobre la materia. Este programa incluirá las actividades de monitoreo, registro y verificación por parte del establecimiento respectivo, los cuales deberán estar documentados y contar con registros para su verificación, sin perjuicio de las competencias de las autoridades sanitarias y ambientales en la materia. Para ello, se deberá cumplir con las siguientes condiciones:

1. El tanque de almacenamiento debe ser construido o revestido en materiales que garanticen la potabilidad del agua con una capacidad mínima para terminar las labores del proceso y realizar operaciones de limpieza y desinfección.
2. Únicamente se podrá utilizar agua no potable en la lucha contra incendios y en la producción de vapor, que no sea empleado en procesos de desinfección, en cuyo caso los sistemas de redes estarán diseñados e identificados, de manera tal que se evite la contaminación cruzada con el agua potable.
3. Si el establecimiento obtiene agua a partir de la explotación de aguas subterráneas, debe evidenciar ante la autoridad sanitaria competente la potabilidad del agua empleada y contar con la concesión de la autoridad ambiental, de acuerdo a la normatividad sanitaria y ambiental vigente, respectivamente.

**ARTÍCULO 14. OPERACIONES SANITARIAS.** Todo establecimiento deberá realizar las operaciones sanitarias que comprenden la limpieza y desinfección que se aplican a las superficies de las instalaciones, utensilios y equipos utilizados en el establecimiento, que no tienen contacto con el alimento, para evitar la creación de condiciones insalubres y su contaminación. Estas operaciones deberán contar con procedimientos, documentados, cronograma de ejecución y registros, los cuales estarán a disposición de la autoridad sanitaria para su verificación y control.

**ARTÍCULO 15. PERSONAL MANIPULADOR.** Todo establecimiento debe garantizar que el personal manipulador cumpla con las condiciones de estado de salud, capacitación, dotación y prácticas higiénicas para evitar la contaminación

Continuación de la resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de los huevos destinados para el consumo humano y se dictan otras disposiciones."

---

del producto y creación de condiciones insalubres y debe garantizar el cumplimiento de programas de salud ocupacional y seguridad industrial. Todas las personas que trabajan en contacto directo con el huevo, las superficies en contacto con los productos y los materiales de empaque deben cumplir con los siguientes requisitos:

1. Estado de Salud.
2. Capacitación.
3. Prácticas higiénicas y medidas de protección.

**ARTÍCULO 16. ESTADO DE SALUD.** El personal manipulador debe acreditar su aptitud para manipular alimentos, mediante reconocimiento médico soportado por el examen físico clínico y, como mínimo con las siguientes pruebas de laboratorio:

1. Coprológico.
2. Frotis de garganta o faringeo.

El reconocimiento médico debe efectuarse como mínimo una vez al año, o cada vez que se considere necesario, por razones clínicas y epidemiológicas, especialmente después de una ausencia de trabajo motivada por una infección por una infección o patología que pudiera dejar secuelas capaces de provocar contaminación del alimento o contagio al personal.

La dirección de la empresa tomará las medidas necesarias para que no se permita contaminar el huevo, directa o indirectamente por personal que posea o se sospeche que padezca una enfermedad susceptible de transmitirse a los alimentos o, que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas infectadas o diarrea. Todo manipulador de alimentos que pueda generar un riesgo de este tipo, deberá comunicarlo a la empresa para que sea reubicado temporalmente en otra área que no represente riesgo para la inocuidad del producto.

**PARÁGRAFO.** Lo anterior deberá ser soportado mediante certificación médica, respetando en todo caso la historia clínica, según lo establecido en la Resolución 2346 de 2007 o la norma que lo modifique, adicione o sustituya

**ARTÍCULO 17. CAPACITACIÓN.** En relación con la capacitación de los manipuladores, se debe considerar las siguientes condiciones:

1. Todo establecimiento dedicado a la clasificación, empaque, embalaje de huevo. Debe:
  - 1.1. Implementar un programa de capacitación técnico-práctico continuo y permanente para los manipuladores de alimentos, cuyo contenido responda a técnicas y metodologías que promuevan el cumplimiento de la legislación sanitaria vigente y aplicable a todo el personal manipulador de alimentos del establecimiento desde el momento de su contratación en las actividades desarrolladas.

Continuación de la resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de los huevos destinados para el consumo humano y se dictan otras disposiciones."

- 1.2. Ser impartida la capacitación por personas con formación profesional en saneamiento, ciencias biológicas, de la salud, alimentos y afines.
  - 1.3. La autoridad sanitaria competente, en cumplimiento de las actividades de inspección, vigilancia y control que le correspondan, verificará el cumplimiento del programa de capacitación para los manipuladores de alimentos.
2. El personal manipulador de los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento, así como a la actividad de transporte de huevos, debe recibir capacitación para realizar las actividades de manipulación, para lo cual deben considerar:
- 2.1. La capacitación para cada manipulador deberá ser de mínimo 10 horas anuales certificadas por una entidad territorial de salud o personas autorizadas por dichas entidades.
  - 2.2. Las personas que realicen las actividades de capacitación, deben demostrar formación profesional en saneamiento, ciencias biológicas, de la salud, alimentos y afines y demostrar los siguientes requisitos:
    - 2.2.1. Hoja de vida anexando fotocopia autenticada del diploma y certificado de experiencia docente en el área.
    - 2.2.2. Descripción detallada del curso de manipulador de alimentos especificando los temas a tratar, dentro de los cuales son obligatorios los relacionados con Buenas Prácticas de Manufactura, incluyendo condiciones de manipulación específicas del huevo a lo largo de la cadena. Adicionalmente deben indicar el tiempo empleado, el cual debe ser mínimo de 10 horas.
    - 2.2.3. Resumen didáctico del curso y memorias ilustradas que posteriormente deben ser entregadas a cada capacitado.
    - 2.2.4. Disponer de un salón que reúna las condiciones mínimas higiénico-sanitarias de ventilación e iluminación para capacitación y recursos didácticos.
    - 2.2.5. Indicar el número de personas a las cuales va dirigido el curso de capacitación, el cual no podrá ser superior a 25 personas.
    - 2.2.6. Informar a la autoridad sanitaria con 10 días hábiles de anticipación la fecha, sitio y horas de la capacitación.
  - 2.3. Verificado el cumplimiento de los requisitos señalados anteriormente, la autoridad sanitaria, otorgará la autorización para capacitar, la cual tendrá una vigencia de un año.
  - 2.4. La autoridad sanitaria en cumplimiento de sus actividades de inspección, vigilancia y control, verificará el cumplimiento del plan de capacitación y su aplicación por parte de los manipuladores.

**ARTÍCULO 18. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN.** El establecimiento está obligado a garantizar que todo el personal interno o externo,

Continuación de la resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de los huevos destinados para el consumo humano y se dictan otras disposiciones."

---

que tenga acceso a las secciones de manipulación, clasificación y envasado de huevo, cumpla con los siguientes requisitos:

1. Mantener una estricta limpieza e higiene personal y aplicar buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que se evite la contaminación del alimento y de las superficies en contacto con éste.
2. Usar ropa de trabajo de color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza, con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan ocasionar rompimiento del huevo, este vestuario no debe tener bolsillos ubicados por encima de la cintura.
3. Cuando se utiliza delantal, este debe permanecer atado al cuerpo, en forma segura, para evitar la contaminación del alimento y accidentes de trabajo.
4. El manipulador de alimentos no puede salir e ingresar del establecimiento vestido con la ropa de trabajo.
5. El manipulador debe lavarse y desinfectarse las manos, antes de comenzar su labor, cada vez que salga y regrese al área asignada, después de manipular cualquier material u objeto que pueda representar un riesgo de contaminación para el alimento.
6. Mantener el cabello recogido y cubierto totalmente mediante malla, gorro u otro medio efectivo y, en caso de llevar barba, bigote o patillas anchas se debe usar cubiertas para éstas.
7. Mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte y sin maquillaje
8. Al personal no se le permite usar reloj, anillos, aretes, joyas u otros accesorios mientras realice sus labores. En caso de utilizar lentes, deben asegurarse.
9. Usar calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo.
10. De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y, ser tratados con el mismo cuidado higiénico de las manos. El material de los guantes, debe ser apropiado para la operación realizada. El uso de éstos, no exime al operario de la obligación de lavarse y desinfectarse las manos.
11. No está permitido comer, beber o masticar cualquier objeto o producto, como tampoco fumar o escupir en las áreas donde se manipulen alimentos.
12. Los manipuladores deben evitar la contaminación de la ropa de trabajo ocasionada por factores ajenos al sitio de trabajo.
13. La empresa es responsable de suministrar la ropa de trabajo en número suficiente para el personal manipulador, con el propósito de facilitar el cambio de indumentaria en cada turno o cada vez que se requiera.

Continuación de la resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de los huevos destinados para el consumo humano y se dictan otras disposiciones."

14. Para reforzar el cumplimiento de las prácticas higiénicas, se deben ubicar en sitios estratégicos, avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad de su aplicación durante la manipulación de los alimentos.
15. Las personas que actúen en calidad de visitantes, deberán cumplir con las medidas de protección y sanitarias estipuladas en la presente reglamentación, para lo cual la empresa debe proveer los elementos necesarios.

**ARTÍCULO 19. REQUISITOS DE LAS INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS.** Estos requisitos se establecen de acuerdo con las operaciones que se realizan en el establecimiento, en sus áreas de manipulación, clasificación y envasado de huevo, así:

**1. Requisitos de las instalaciones:**

- 1.1. Contar las áreas o secciones necesarias para el desarrollo de las actividades que se desarrollan en el establecimiento.
- 1.2. La descarga de los huevos debe realizarse de manera cuidadosa para evitar rupturas.
- 1.3. El diseño y funcionamiento evitarán la creación de condiciones insalubres.
- 1.4. El diseño y construcción de las instalaciones debe permitir el desarrollo de las actividades de inspección.
- 1.5. Debe estar ubicada, diseñada y construida de manera que evite la contaminación cruzada durante las operaciones.
- 1.6. El producto del cual se sospeche que se ha afectado su inocuidad durante la manipulación o procesamiento debe almacenarse independientemente hasta establecer su destino final.

**2. Requisitos de los equipos y utensilios:**

- 2.1. El diseño y construcción de los equipos y utensilios empleados debe permitir el desarrollo de las actividades de inspección.
- 2.2. Los equipos y utensilios empleados debe ser de material sanitario y exclusivos para cada una de las actividades en esta área y con diseño que evite la contaminación.
- 2.3. Cuando se refrigere el huevo se debe:
  - 2.3.1. Disponer de equipos de medición adecuados para el control de la temperatura, debidamente calibrados y en las escalas requeridas por el proceso.
  - 2.3.2. Contar con cuartos de refrigeración que garanticen las condiciones de almacenamiento del huevo.

**3. Requisitos para las operaciones:**

- 3.1. Las operaciones de manipulación del huevo deben garantizar las condiciones sanitarias del producto y evitar los riesgos de contaminación.
- 3.2. Los contenedores deben cumplir con los requisitos establecidos para los envases y materiales en contacto con alimentos.

Continuación de la resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de los huevos destinados para el consumo humano y se dictan otras disposiciones."

- 3.3. Se debe garantizar la identificación del producto a fin de mantener la trazabilidad del mismo.
- 3.4. Los contenedores o canastas con producto no puede tener contacto directo con el piso, para lo cual se podrán emplear utensilios en material sanitario.
- 3.5. Todo producto debe ser empacado.
- 3.6. El almacenamiento del huevo debe disponerse de forma ordenada, garantizando la separación del producto con paredes, piso y techo.
- 3.7. Los huevos se deben mantener limpios, secos, apartados de olores externos, convenientemente protegidos contra los golpes y apartados de la luz solar directa.
- 3.8. Durante el almacenamiento el empaque debe garantizar la protección del producto.
- 3.9. El área destinada para las devoluciones debe contar con registros que soporten la identificación, las condiciones de recepción, almacenamiento y destino final del producto devuelto.
- 3.10. Los huevos deben almacenarse y transportarse a la temperatura, preferiblemente constante, más apropiada para garantizar la perfecta conservación de sus propiedades higiénicas.
- 3.11. El procedimiento de limpieza empleado no puede dañar o contaminar los huevos.
- 3.12. Contar con un sistema de eliminación de cáscaras y productos no comestibles rotos involuntariamente, que garantice las condiciones de higiene del huevo y evite la acumulación de los mismos
- 3.13. Cuando el producto se refrigere deberá cumplir además con :
  - 3.13.1. Mantener los registros de temperatura para cada cuarto, los cuales deben ser tomados con la frecuencia necesaria para garantizar el control del proceso y el producto.
  - 3.13.2. Permitir el monitoreo y control de la temperatura, para ello deben estar dotados con los instrumentos de medición necesarios, en las escalas pertinentes.
  - 3.13.3. Identificar los cuartos fríos y llevar control de inventarios con el fin de garantizar la rotación de los productos, los cuales deben encontrarse claramente identificados.
  - 3.13.4. Durante el almacenamiento se debe como mínimo mantener la temperatura alcanzada por el producto en refrigeración.

### CAPÍTULO III

#### PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS

**ARTICULO 20. PROGRAMAS COMPLEMENTARIOS.** Todo establecimiento dedicado a la manipulación, clasificación y envasado de huevo y productos del huevo, deberá cumplir con los siguientes programas complementarios:

1. **Programa de Mantenimiento.** Diseñar e implementar un programa documentado de mantenimiento de instalaciones y equipos. Este programa incluirá las actividades de monitoreo, registro y verificación por parte del establecimiento respectivo, garantizando las condiciones adecuadas para la operación del mismo.

Continuación de la resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de los huevos destinados para el consumo humano y se dictan otras disposiciones."

---

2. **Programa de proveedores.** Diseñar e implementará un programa de los proveedores, el cual deberá incluir: procedimientos de evaluación y seguimiento de los proveedores, de forma que cumplan con los requisitos sanitarios; listas de proveedores aprobados con su identificación, criterios de aceptación y rechazo para cada uno de los productos que ingresen al establecimiento. Este programa será verificado por la autoridad sanitaria competente.
3. **Programa de trazabilidad.** Deben desarrollar, implementar y operar un programa de trazabilidad con el objetivo de hacer seguimiento al producto incluyendo el transporte y distribución con la reglamentación que al respecto desarrollen las autoridades competentes. En los tiempos establecidos en la reglamentación de trazabilidad que para tal efecto expida el Ministerio de la Protección Social.
4. Todo establecimiento, deberá contar con laboratorio propio o contratado que este autorizado por la autoridad sanitaria competente, con el fin de realizar las pruebas necesarias para implementar los planes y programas orientados a mantener la inocuidad del producto.
5. **Programa de limpieza y desinfección.** Todo establecimiento, deberá desarrollar e implementar un programa de limpieza y desinfección, para reducir al máximo la contaminación directa o indirecta del huevo, asegurando la limpieza y desinfección de utensilios, las instalaciones y los equipos, antes de dar comienzo a las operaciones y durante éstas, y deberán cumplir con los siguientes requisitos:
  - 5.1. Describir los procedimientos que se realizan diariamente, antes y durante las operaciones, los cuales deben ser suficientes para evitar la contaminación o adulteración directa de los productos.
  - 5.2. Cada procedimiento estará identificado como operativo o pre-operativo y contendrá las indicaciones para la limpieza y desinfección de las superficies de contacto con alimentos existentes en las instalaciones, equipos y utensilios.
  - 5.3. Establecer frecuencias y responsables.
  - 5.4. Definir e implementar métodos de seguimiento y evaluación de los procedimientos.
  - 5.5. Establecer medidas correctivas adecuadas. Cuando el establecimiento respectivo o la autoridad sanitaria determine que la implementación y mantenimiento de los de los procedimientos allí prescritos no son eficaces para evitar la contaminación directa del producto.
  - 5.6. Mantener un sistema de documentación y registros. Se mantendrá a disposición de la autoridad sanitaria competente los registros que evidencian la implementación, ejecución y supervisión del programa y de toda medida correctiva que se realice. Los registros deberán estar firmados por las personas responsables y debidamente fechados.

Continuación de la resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de los huevos destinados para el consumo humano y se dictan otras disposiciones."

6. **Control de la calidad.** Todos los establecimientos deben contar con un sistema de control y aseguramiento de la calidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas. Los procedimientos de control deben prevenir la contaminación de los huevos, garantizando que el huevo es apto para el consumo humano.

#### CAPÍTULO IV

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS HUEVOS

**ARTICULO 21. ESPECIFICACIONES.** El huevo debe cumplir con las siguientes características:

1. Especificaciones Fisicoquímicas:

PRODUCTO	ESPECIFICACIÓN /LIMITE MÁXIMO
	pH
Huevo	6.8 – 7.8

2. Especificaciones Microbiológicas para huevo :

PARAMETRO	n	m	M	C
<i>Salmonella</i> /25g	5	Ausencia	-	0

**PARÁGRAFO.** Los huevos además de los requisitos exigidos en el presente artículo deben cumplir con las siguientes condiciones generales:

1. No debe haber sido sometidos a fertilización ni incubado.
2. No debe haber sido sometidos a ningún tratamiento que afecte su inocuidad.
3. Cascarán entero.

#### CAPÍTULO VI

#### ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL HUEVO

**ARTÍCULO 22. ALMACENAMIENTO.** El almacenamiento deberá cumplir con los siguientes requisitos:

1. Se debe almacenar en un lugar que garantice la conservación y protección del producto.
2. Las instalaciones y las estanterías deben estar construidas en materiales sanitarios y deben mantenerse limpias y en condiciones higiénico sanitarias adecuadas.

Continuación de la resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de los huevos destinados para el consumo humano y se dictan otras disposiciones."

---

3. El producto del cual se sospeche que se ha afectado su inocuidad durante la manipulación o procesamiento debe almacenarse independientemente hasta establecer su destino final.
4. El almacenamiento del producto debe disponerse de forma ordenada, garantizando la separación del producto con paredes, piso y techo. De forma tal que permita la circulación de aire.
5. El área destinada para las devoluciones debe contar con registros que soporten la identificación, las condiciones de recepción, almacenamiento y destino final del producto devuelto.
6. Se debe llevar control y rotación de inventarios que garanticen la adecuada rotación de los huevos, llevando los registros de soporte.
7. Los huevos no se deben almacenar directamente sobre el piso.
8. Se deberán mantener en perfectas condiciones de limpieza las bodegas de almacenamiento y deben contar con la identificación necesaria.
9. Las condiciones de almacenamiento deben evitar el deterioro o daño de los insumos, empaques o embalajes del producto.
10. No se debe almacenar conjuntamente con material de empaque o insumos que van a entrar en contacto con el huevo, sustancias peligrosas, químicos o detergentes y desinfectantes, para estos productos se debe tener un cuarto adecuado para su almacenamiento.
11. El almacenamiento se efectuará en forma ordenada sobre estibas de material sanitario y se conservará una separación adecuada con respecto a las paredes perimetrales.
12. No se deben utilizar estibas sucias o deterioradas, tampoco se permite el almacenamiento de insumos, empaques u otros elementos directamente sobre el piso.
13. Para su funcionalidad, es conveniente tener un señalamiento claro del área indicando especialmente la ubicación de los pasillos los cuales siempre deberán permanecer libres de cualquier obstáculo que impida la fácil circulación. Este aspecto es valedero y aplicable al sitio o lugar de almacenamiento del huevo clasificado y empacado.
14. Bodegas para el almacenamiento de insumos y para productos químicos. Este almacenamiento se realizará de forma independiente. Se debe mantener una lista de los productos acompañada de la hoja de seguridad y respetar las recomendaciones del fabricante en esta materia.

**ARTÍCULO 23. TRANSPORTE.** El transporte de los huevos deberá cumplir las siguientes condiciones:

Continuación de la resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de los huevos destinados para el consumo humano y se dictan otras disposiciones."

---

1. El transporte debe realizarse en vehículos diseñados y construidos en forma que protejan el producto de la contaminación.
2. Los vehículos deben cumplir con procedimientos de limpieza y desinfección que garanticen las condiciones higiénico sanitarias para el transporte del producto.
3. El transportador se debe asegurar que el vehículo en el cual se va a cargar el huevo cuenta con buenas condiciones higiénico sanitarias para lo cual se deberán implementar los controles necesarios.
4. No se podrán transportar huevos conjuntamente con sustancias peligrosas o con productos que transmitan olores o que puedan ocasionar contaminación cruzada de cualquier origen.
5. Los vehículos transportadores de huevos deberán llevar en su exterior en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".
6. Cuando los huevos requieran condiciones especiales de conservación como refrigeración el transporte empleado deberá garantizar que se cuenta con el sistema que cumple con dichas condiciones y que se efectúan los controles necesarios para que esto se cumpla.

**ARTÍCULO 24. DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN.** Durante las actividades de distribución y comercialización de huevo, se deberá garantizar el mantenimiento de las condiciones higiénico sanitarias requeridas para el producto incluyendo condiciones de conservación.

**ARTICULO 25. EXPENDIO.** Los lugares donde se expendan huevos deben cumplir con las siguientes condiciones:

1. El expendio de los huevos deberá realizarse en condiciones que garanticen la conservación y protección de los mismos.
2. Los establecimientos que se dediquen al expendio de huevos deberán contar con los estantes adecuados para la exhibición de los mismos, en los cuales se garantice la conservación de los mismos.
3. Funcionar y mantenerse de forma tal que no se genere condiciones insalubres y se evite la contaminación del producto.
4. Los utensilios empleados en el expendio se deben encontrar en buenas condiciones de tal forma, que protejan la inocuidad de los productos.
5. Antes de recibir el producto en el establecimiento se debe verificar el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias del transporte empleado.
6. Todos los utensilios y sustancias empleadas para las labores de limpieza y desinfección deben almacenarse en condiciones sanitarias, de tal manera que se evite la contaminación del huevo.

Continuación de la resolución "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de los huevos destinados para el consumo humano y se dictan otras disposiciones."

---

## CAPÍTULO VI

### EMPAQUE Y ROTULADO

**ARTÍCULO 26. EMPAQUE.** La operación de empaque y embalaje puede ser manual o mecánica y debe cumplir los siguientes requisitos:

1. Deben garantizar la inocuidad del producto durante esta etapa.
2. Los empaques y embalajes deben ser nuevos, no generar riesgo para la contaminación del producto, deberán permanecer limpios, inspeccionarse antes del uso y deben cumplir con las disposiciones establecidas para materiales en contacto con alimentos que para tal efecto establezca el Ministerio de la Protección Social.
3. Está prohibido la reutilización de bandejas desechables.
4. Los embalajes y empaques se deben mantener y almacenar en condiciones adecuadas.

**ARTÍCULO 27. ROTULADO.** El huevo empacado debe cumplir con los siguientes requisitos:

1. Nombre del alimento.
2. Número de unidades.
3. Nombre y dirección del establecimiento en donde se realiza la clasificación.
4. Fecha de vencimiento.
5. Los huevos que hayan sido sometidos a procesos de conservación deberán declararlo.

**ARTÍCULO 28. VIDA ÚTIL.** La vida útil del huevo se establecerá de acuerdo con las condiciones de conservación, con base en estudios de estabilidad, los cuales deberán estar disponibles para la aprobación de la autoridad sanitaria.

**ARTÍCULO 29. PUBLICIDAD.** Toda publicidad relacionada con el huevo destinado para el consumo humano, requerirá de autorización expedida por parte del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, o quien haga sus veces.

## TÍTULO III

### DISPOSICIONES GENERALES

#### CAPÍTULO I

#### INSPECCIÓN, VIGILANCIA, CONTROL

**ARTÍCULO 30. VIGILANCIA Y CONTROL.** Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, y a las entidades territoriales

Continuación de la resolución “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de los huevos destinados para el consumo humano y se dictan otras disposiciones.”

---

de salud, en el ámbito de sus competencias, ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control de que tratan los literales b) y c) del artículo 34 de la Ley 1122 de 2007, en concordancia con lo dispuesto en la Ley 09 de 1979 y de conformidad con el procedimiento establecido en el Decreto 3075 de 1997 y, demás normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.

**PARÁGRAFO.** Si en los Manuales de Técnicas Analíticas y Procedimientos adoptados por el Ministerio de la Protección Social, no se describe técnica o método alguno para la determinación de los requisitos previstos en este reglamento, se podrán utilizar las técnicas reconocidas internacionalmente por el Codex Alimentarius, validadas en materia de alimentos.

**ARTÍCULO 31. REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN.** Con el fin de mantener actualizadas las disposiciones del Reglamento Técnico, que se establece mediante la presente resolución, el Ministerio de la Protección Social, lo revisará en un término no mayor a cinco (5) años contados a partir de la fecha de su entrada en vigencia o en el momento en que se determine que las causas que motivaron su expedición fueron modificadas o desaparecieron.

## CAPÍTULO II

### MEDIDAS DE SEGURIDAD Y SANCIONES

**ARTÍCULO 32. MEDIDAS DE SEGURIDAD Y RÉGIMEN SANCIONATORIO.** Las medidas de seguridad y el régimen de sanciones por el incumplimiento de lo dispuesto en el presente reglamento técnico será el consagrado en la Ley 09 de 1979 en concordancia con lo previsto en el Decreto 3075 de 1997, y en las disposiciones que los modifiquen, adicionen o sustituyan.

## CAPÍTULO III

### PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

**ARTÍCULO 33. NOTIFICACIÓN.** El reglamento técnico que se establece mediante la presente resolución, será notificado a través del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, en el ámbito de los convenios comerciales en que sea parte Colombia.

**ARTÍCULO 34. VIGENCIA.** De conformidad con el numeral 5º del artículo 9º de la Decisión Andina 562 de 2003, el reglamento técnico que se establece con la presente resolución, empezará a regir dentro de los seis (6) meses siguientes contados a partir de la fecha de su publicación en el Diario Oficial, para que los productores y comercializadores de huevo destinado para consumo humano, y los demás sectores afectados, puedan adaptar sus procesos y/o productos a las

Continuación de la resolución “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de los huevos destinados para el consumo humano y se dictan otras disposiciones.”

---

condiciones establecidas en la presente resolución y deroga las disposiciones que le sean contrarias.

**PUBLÍQUESE, NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE.**

Dada en Bogotá, D. C.,

**DIEGO PALACIO BETANCOURT**  
El Ministro de la Protección Social