



## MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

## RESOLUCIÓN NÚMERO DE 2024

( )

Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que debe cumplir la miel de abejas para consumo humano

## EL MINISTRO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

En ejercicio de sus atribuciones legales, en especial, de las conferidas en el numeral 30 del artículo 2 del Decreto Ley 4107 de 2011, y en desarrollo de la Ley 09 de 1979, y

## CONSIDERANDO:

Que el artículo 78 de la Constitución Política, en materia de calidad de los bienes y servicios, dispone que: *"(...) 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 el artículo 588 de la Ley 09 de 1979 señala que, al Ministerio de Salud y Protección Social, le corresponde dirigir la inspección y control de los productos de consumo humano, entre ellos, los alimentos y bebidas.

Que mediante la Ley 170 de 1994, Colombia aprobó el Acuerdo por el cual se establece la "Organización Mundial del Comercio OMC", sus acuerdos multilaterales anexos y el Acuerdo Plurilateral anexo sobre la Carne de Bovino, el cual contiene, entre otros, el "Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias", en adelante el Acuerdo MSF, que reconoce la importancia de que los países miembros adopten medidas necesarias para la protección de la salud y vida de las personas.

Que este Ministerio adopta lo dispuesto en el Codex Stan 12-1981, revisado en 1997 y 2001 en lo relativo a la miel, conforme a lo consagrado en el artículo 3 del Acuerdo MSF, el cual dispone que los miembros basarán sus medidas sanitarias en normas o directrices internacionales en aras de proteger la salud y vida de las personas.

Que en desarrollo de lo plasmado en el artículo 5 sobre la evaluación del riesgo del Acuerdo MSF, el Ministerio de Salud y Protección Social acoge el documento denominado "*Peligros microbiológicos y químicos en productos apícolas*" elaborado en el año 2018 por el Instituto Nacional de Salud, así como lo establecido en el estudio publicado por la Organización Mundial de la Salud en septiembre de 2023 sobre el riesgo del botulismo infantil el cual señala que *"(...) Aunque hay varias fuentes posibles de infección para el botulismo infantil, la miel contaminada con esporas se ha asociado con varios casos. Por lo tanto, se advierte a los padres y cuidadores que no alimenten a los bebés con miel antes de la edad de 1 año (...)"*.

Que de acuerdo con lo establecido en los artículos 7 y 8 del Acuerdo contenido en la precitada ley, se deben seguir los procedimientos de los anexos B y C los cuales hacen referencia al deber de los miembros de notificar sus medidas sanitarias o fitosanitarias, así como aplicar los procedimientos de control, inspección y aprobación, respectivamente, con el propósito de verificar y asegurar el cumplimiento de las medidas sanitarias y fitosanitarias.

Continuación de la resolución *“Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que debe cumplir la miel de abejas para consumo humano”*.

---

Que, en la Ley Estatutaria 1751 de 2015, en los literales c y e del artículo 5, establece que es responsabilidad del Estado respetar, proteger y garantizar el goce efectivo del derecho fundamental a la salud debiendo para ello cumplir, entre otras obligaciones, la de *“formular y adoptar políticas que propendan por la promoción de la salud y prevención de la enfermedad, mediante acciones colectivas e individuales”*, así como *“Ejercer una adecuada inspección, vigilancia y control mediante un órgano y/o entidades especializadas que se determinen para el efecto”*.

Que, por otra parte, mediante la Resolución 1229 de 2013 el Ministerio de Salud y Protección Social estableció el Modelo de Inspección, Vigilancia y Control (IVC), señalando en la misma las actividades a cargo de las autoridades sanitarias, especialmente la del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima y las Entidades Territoriales de Salud, posteriormente desarrolladas en las Circulares 046 de 2014 y 2016, respectivamente, expedidas por este Ministerio

Que el artículo 9 de la Ley 2193 de 2022 advierte que queda prohibida la producción, comercialización, distribución y transformación de miel u otro producto de la colmena adulterada o falsificada, así como la publicidad engañosa referente a los productos apícolas, asimismo, enlistó una serie de sanciones por la ocurrencia de las conductas señaladas.

Que la miel de abejas como alimento o materia prima destinada al consumo humano debe cumplir con unos requisitos sanitarios específicos que deberán ser verificados mediante acciones de inspección, vigilancia y control que realizan las autoridades sanitarias como medida de protección de la vida y la salud de los consumidores, ante los riesgos que puedan producir el consumo de miel de abejas.

Que el Ministerio de Salud y Protección Social, acatando lo previsto en el artículo 8 numeral 8 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo –CPACA, publicó previamente en su página web [www.minsalud.gov.co](http://www.minsalud.gov.co), el proyecto de resolución sobre la materia que versa el presente acto, durante el período comprendido entre el XX de XXXXXXXX y el XX de XXXXXXXXXX de 2024, presentándose observaciones por parte del sector interesado en la miel de abejas destinada al consumo humano.

Que la medida sanitaria establecida con la presente resolución fue notificada a la Organización Mundial del Comercio (OMC), mediante el documento identificado con la signatura G/SPS/N/COL/XXX del XX de XXXX de 2024, presentándose observaciones por XXXXXXXXXXXXXXXX.

En mérito de lo expuesto,

## RESUELVE:

### TÍTULO I DISPOSICIONES GENERALES

**ARTÍCULO 1.- OBJETO.** La presente resolución tiene por objeto establecer los requisitos sanitarios que debe cumplir la miel de abejas para consumo humano que se procese, almacene, envase, transporte, distribución importe, comercialice y expendan en el territorio nacional, con el fin de asegurar la inocuidad de este producto, protegiendo la salud humana y previniendo posibles daños a la misma.

**ARTÍCULO 2.- ÁMBITO DE APLICACIÓN.** Las disposiciones contenidas en la presente resolución se aplican a:

Continuación de la resolución "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que debe cumplir la miel de abejas para consumo humano".

---

- a. La miel de abejas extraída o producida por las abejas de la especie *Apis mellifera* en todas sus formas de presentación para el consumo humano.
- b. Todos los establecimientos donde se procesen (acondicionamiento de la materia prima, filtrado, homogenización, decantación, calentamiento o pasteurización), almacene, envase, transporte, distribución, importe, comercialice y expendan miel de abejas destinada para consumo humano en el territorio nacional.
- c. Todas las actividades de inspección, vigilancia y control que ejerzan las autoridades sanitarias sobre el procesamiento, almacenamiento, envase, transporte, distribución, importación, exportación, comercialización y expendio de la miel de abejas para consumo humano.

## TÍTULO II CONTENIDO TÉCNICO

### CAPÍTULO I DEFINICIONES

**ARTÍCULO 3.- DEFINICIONES.** Para efectos de la aplicación de la presente resolución, se adoptan las siguientes definiciones:

- a. **Denominación:** Nombre con que se distinguen las cosas.
- b. **Melisopalinología:** Es el estudio del néctar y del polen presentes en la miel que permite determinar su origen botánico y geográfico.
- c. **Miel de abejas:** Sustancia dulce natural producida a partir del néctar de las plantas o de secreciones de partes vivas de éstas o de excreciones de insectos succionadores de plantas que colonizan las partes vivas de las mismas y que las abejas recogen, transforman y combinan con sustancias específicas propias, y depositan, deshidratan, almacenan y dejan en el panal para que madure y añeje.
- d. **Miel de abejas cremada o cremosa:** Que posee cristales de textura homogénea y fina, lo cual lo convierte en untable, gracias a un proceso particular de poscosecha que usualmente es de agitación mecánica.
- e. **Miel de abejas cristalizada:** Que cumple con lo señalado en la definición de miel de abejas y que se encuentra en estado sólido o semisólido granulado como resultado del fenómeno natural de cristalización de los azúcares presentes en su composición natural.
- f. **Miel de abejas en panal:** La almacenada por las abejas en panales, sin larvas y vendida en panales enteros, cerrados o secciones de tales panales.
- g. **Miel de abejas con trozos de panal o panales cortados:** Que contiene uno o más trozos de panal de miel de abejas.
- h. **Miel de abejas monofloral:** Que procede totalmente o en su mayor parte de una sola especie de planta y posee las características organolépticas, fisicoquímicas, palinológicas propias de las mieles de dicha planta.
- i. **Miel de abejas multifloral:** Que procede del néctar de varias especies vegetales.
- j. **Miel de abejas centrifugada:** La obtenida mediante la centrifugación de los panales desoperculados, sin larvas.

Continuación de la resolución "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que debe cumplir la miel de abejas para consumo humano".

---

- k. **Miel de abejas de mielada o mielato:** La obtenida de nectarios extraflorales, de la savia de las plantas y/o secreciones de insectos succionadores (Homópteros) que usualmente depositan sobre la superficie del tejido vegetal.
- l. **Miel de abejas prensada:** La obtenida mediante la compresión de los panales, sin larvas, con o sin aplicación de calor moderado, de hasta un máximo de 45°C.
- m. **Miel de abejas extrafloral:** Que procede principalmente de secreciones de partes vivas de las plantas, tales como hidátodos, osmóforos, tricomas secretores, peciolas, entre otros.
- n. **Panal:** Estructura de celdas hexagonales de cera que comparten paredes en común, construidas por abejas *Apis melliferas*.

## CAPÍTULO II

### CONDICIONES GENERALES Y CLASIFICACIÓN DE LA MIEL DE ABEJAS

**ARTÍCULO 4.- CONDICIONES GENERALES.** La miel de abejas debe cumplir con las siguientes condiciones generales:

- a. Su composición es esencialmente de diferentes azúcares, con predominancia de fructosa y glucosa que debe ser levógira, así como de otras sustancias como ácidos orgánicos, enzimas, agua y partículas sólidas derivadas de la recolección del néctar.
- b. Su color presenta una gran variedad porque depende del origen botánico y geográfico. va desde casi incolora hasta rojo ámbar o desde pardo claro, verdoso hasta negro.
- c. Su consistencia puede ser fluida, viscosa o cristalizada (parcial o totalmente). El sabor y el aroma varían-dependiendo del origen de la planta.

**ARTÍCULO 5.- CLASIFICACIÓN.** La miel de abejas se puede clasificar de la siguiente forma:

- 1. Según la forma de presentación así:
  - a. Miel de abejas
  - b. Miel de abejas en panal
  - c. Miel de abejas con trozos de panal o panales cortados
  - d. Miel de abejas cremada o cremosa
  - e. Miel de abejas cristalizada

## CAPÍTULO III

### CONDICIONES SANITARIAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS PARA EL ALMACENAMIENTO Y ENVASADO DE LA MIEL DE ABEJAS

**ARTÍCULO 6.- CONDICIONES SANITARIAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS.** Los establecimientos destinados al procesamiento (acondicionamiento de materia prima, filtrado, homogenización, decantación, calentamiento o pasteurización), almacenamiento, envase, transporte, distribución, importación, comercialización y expendio de miel de abejas para consumo humano deben cumplir las siguientes condiciones:

- a. Los establecimientos que realizan los procesos de almacenamiento y envasado de miel de abejas deben estar diseñados y construidos de manera que impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como el ingreso y refugio de plagas

Continuación de la resolución "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que debe cumplir la miel de abejas para consumo humano".

---

- y animales domésticos, garantizando la inocuidad y calidad de la miel de abejas obtenida.
- b. Las instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y sus áreas deben estar separadas físicamente de cualquier tipo de vivienda y no podrán ser utilizadas para otro fin.
  - c. Los pisos, muros y techos de las áreas de recepción, procesamiento, envase y almacenamiento deben contar con delimitación física entre ellas, cuando se evalúe y se determine que se puede presentar contaminación cruzada.
  - d. Las áreas deben tener iluminación y ventilación adecuada.
  - e. Las instalaciones deben contar con servicios sanitarios y vestieres en cantidad suficiente, para el personal que labora en la mismas. Estos deben estar en adecuadas condiciones sanitarias, dotados de los elementos necesarios e independientes para hombres y mujeres.
  - f. Contar con suministro de agua potable, así como disponer de un tanque de agua con capacidad suficiente, para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de producción.
  - g. Disponer de recipientes apropiados para la recolección y almacenamiento de los residuos sólidos los cuales deben ser removidos frecuentemente y dispuestos de manera que se elimine la generación de malos olores, o se conviertan en lugar para el refugio de animales y plagas.
  - h. Los equipos y utensilios utilizados deben estar instalados y ubicados según la secuencia lógica del proceso y deberán ser mantenidos de manera que se evite la contaminación del alimento y se facilite las operaciones de limpieza y desinfección de sus superficies.
  - i. Los utensilios utilizados durante los procesos de almacenamiento y envasado de la miel de abejas deben ser de material sanitario, de fácil limpieza, desinfección y de uso exclusivo para la actividad.
  - j. El área de recepción de envase y almacenamiento deben contar con delimitación física entre ellas.
  - k. El diseño, la ubicación y el mantenimiento de los sitios o áreas y locales donde se envase y/o procese la miel de abejas o productos apícolas para consumo humano deben garantizar el mínimo riesgo de contaminación tanto de origen intrínseco (abeja) como de origen extrínseco (ambiental).
  - l. Los manipuladores involucrados en el proceso deben cumplir con las disposiciones estipuladas en el Capítulo III de la Resolución 2674 de 2013 o las normas que la modifiquen o sustituyan.
  - m. La miel de abejas debe estar exenta de materias objetables orgánicas e inorgánicas extrañas a su composición.
  - n. El establecimiento garantizará el cumplimiento de las condiciones Básicas de Higiene, estipuladas en los Capítulos II y IV de la Resolución 2674 de 2013 o las normas que la modifiquen o sustituyan.
  - o. Los establecimientos dedicados a las actividades dispuestas en la presente resolución deberán inscribirse ante el Invima.

#### **CAPÍTULO IV PROHIBICIONES**

**ARTÍCULO 7.- PROHIBICIONES.** Durante la manipulación, almacenamiento, envase, transporte, comercialización y expendio de miel de abejas para el consumo humano queda prohibido:

- a. Que presente sabor, aroma o elemento contaminante que cambie las características del producto durante su obtención, manipulación, beneficio, almacenamiento o comercialización, ni presentar indicios de fermentación o efervescencia.
- b. Llevar a cabo procesos de calentamiento en medida tal que se menoscabe la composición esencial y/o se desmejore la calidad del producto, durante su obtención, beneficio, almacenamiento o comercialización.

Continuación de la resolución "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que debe cumplir la miel de abejas para consumo humano".

- c. Adicionar ingredientes, aditivos o colorantes para alimentos, u otras sustancias diferentes a miel de abejas.
- d. Utilizar tratamientos químicos o bioquímicos para influir en la cristalización de la miel de abejas.
- e. Mezclar miel de abejas de *Apis mellifera* con mieles de abejas de la tribu meliponini.
- f. La comercialización de productos que incluyan total o parcialmente imitaciones, bajo la denominación de miel de abejas.
- g. Los alimentos que contengan miel de abejas como principal ingrediente y se les adicione otro ingrediente, no podrán denominarse o comercializarse como "miel de abejas", "miel de abejas de" o "miel de abejas con".

## CAPITULO V REQUISITOS FISICOQUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

**ARTÍCULO 8.- REQUISITOS FISICOQUÍMICOS DE LA MIEL DE ABEJAS.** La miel de abejas debe cumplir con los siguientes requisitos fisicoquímicos:

**Tabla 1. Requisitos fisicoquímicos de la miel de abejas**

Requisitos	Valores permisibles
Sólidos insolubles en agua. %	≤ 0.1 para miel de abejas diferente a la prensada ≤ 0.5 para miel de abejas prensada
Contenido de humedad. % m/m	≤ 21 para mieles tropicales ≤ 20 para mieles de otro origen
Contenido aparente de azúcar reductor, calculado como azúcar invertido. % m/m. Sumatoria de glucosa y fructuosa	≥ 60 g /100 g para las mieles de abejas ≥ 45 g / 100 g miel de abejas mielada o mielato
Contenido aparente de sacarosa. % m/m	≤ 5 g /100 g para las mieles de abejas no enumeradas a continuación.
	≤ 10 g /100 g, • Alfalfa ( <i>Medicago sativa</i> ), Citrus spp., Falsa acacia ( <i>Robinia pseudoacacia</i> ), Madreselva francesa ( <i>Hedysarum</i> ), Menzies Banksia ( <i>Banksia menziesii</i> ), "Red Gum" ( <i>Eucalyptus camaldulensis</i> ), "Leatherwood" ( <i>Eucryphia lucida</i> ), <i>Eucryphia milligani</i> . • Mieles de origen tropical
	≤ 15 g/100g • Espliego ( <i>Lavandula</i> spp.), borraja ( <i>Borago officinalis</i> ) • Mieles de mielada y mieles extraflorales y su mezcla natural con miel floral.
Contenido de sustancias minerales (cenizas). % m/m	≤ 0.6 g /100 g para mieles de abejas no enumeradas a continuación
	≤ 0.8 g / 100 g para mieles de abejas de mielada o mielato y sus mezclas naturales con mieles florales
Acidez libre. Meq. de ácido /1000g.	≤ 50
Índice de la diastasa (escala Shade)	≥ 8 unidades para mieles de abejas no enumeradas a continuación
	≥ 3 unidades para mieles de abejas con un contenido bajo de enzimas naturales (por ejemplo, mieles extraflorales)
Contenido de hidroximetilfurfural (HMF) mg/kg	≤ 40 para mieles de abejas no enumeradas a continuación
	≤ 80 para mieles de abejas de origen tropical
Plomo	≤ 0.1 mg/kg – UE Reg. 2021/1317

Continuación de la resolución “Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que debe cumplir la miel de abejas para consumo humano”.

Mercurio	≤ 0.01 mg/kg – UE Reg. 2023/915
Cadmio	≤ 0.1 mg/kg – UE Reg. 2018/73
Conductividad eléctrica	<p>No más de 0.8 mS/cm, salvo las siguientes excepciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mieles distintas a mielatos o mieles extraflorales y sus mezclas naturales con miel floral.</li> </ul> <p>No más de 0.8 mS/cm salvo las siguientes excepciones: No menos de 0.8 mS/cm para mielatos o mieles extraflorales y sus mezclas naturales con miel floral.</p>

**ARTÍCULO 9.- REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS DE LA MIEL DE ABEJAS.** La miel de abejas debe cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en las Resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social o la norma que la modifique o sustituya.

**ARTÍCULO 10.- REQUISITOS DE TRAZAS DE MOLÉCULAS DE SINTESIS QUÍMICA.** La miel no debe tener presencia de sustancias prohibidas y cumplir con los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas y Medicamentos Veterinarios conforme con la normatividad vigente.

#### CAPÍTULO VI ROTULADO Y ENVASADO

**ARTÍCULO 11.- ROTULADO.** Los rótulos o etiquetas de la miel de abejas envasada deben cumplir con los requisitos establecidos en la Resolución 05109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social o la norma que la modifique o sustituya.

También, se deben cumplir las siguientes disposiciones específicas:

- a. El término “miel de abejas” sólo podrá aplicarse a los productos que satisfagan las disposiciones contenidas en la presente resolución e ir acompañado del nombre científico de la especie de abeja de la cual es originario el producto, es decir *Apis mellifera*.
- b. La miel de abejas se puede denominar según la flor o planta fuente, si proviene total o principalmente de esa fuente particular y tiene las propiedades organolépticas, fisicoquímicas y melisopalínológicas que corresponden a ese origen.
- c. Incluir en el etiquetado la siguiente leyenda: “Alimento no recomendado para niños menores de un (1) año”.
- d. Los productos importados además de cumplir con la legislación sanitaria vigente deben mencionar en la etiqueta el país de origen o el país donde la miel de abejas haya sido recolectada.
- e. Cuando se realice mezcla de miel colombiana con la de otros países, deberá declarar junto con el respectivo origen el porcentaje adicionado.
- f. Solamente la miel producida en Colombia y que demuestre su origen, puede dejar en la etiqueta “Hecha en Colombia”.

**PARÁGRAFO.** Los productos que no satisfagan los requisitos fisicoquímicos, microbiológicos y organolépticos establecidos en la presente resolución no podrán ser comercializados bajo la designación de “miel de abejas”.

**ARTÍCULO 12.- ENVASES.** Los envases para la miel de abejas se ceñirán a lo establecido en las Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013 y 862 de 2017 o las normas que las modifiquen o sustituyan.

Continuación de la resolución “Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que debe cumplir la miel de abejas para consumo humano”.

---

### TÍTULO III

#### PROCEDIMIENTOS ADMINISTRATIVOS

##### CAPÍTULO I

##### INSPECCIÓN, VIGILANCIA, CONTROL

**ARTÍCULO 13.- INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL.** Corresponde al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos –INVIMA- y a las Entidades Territoriales de Salud, de conformidad con sus competencias, ejercer las funciones de inspección, vigilancia y control, para lo cual tendrán en cuenta las Leyes 9 de 1979, Ley 715 de 2001 y 1122 de 2007 y la Resolución 1229 de 2013 o las normas que las modifiquen o sustituyan.

**ARTÍCULO 14.- ANÁLISIS DE LABORATORIO.** Los análisis de laboratorio para verificar los requisitos contenidos en la presente resolución, se realizarán de acuerdo con los procesos, procedimientos y técnicas analíticas establecidos por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA como laboratorio nacional de referencia y de conformidad a sus funciones establecidas en el Capítulo 2 Título 8 Parte 2 del Decreto 780 de 2016 Decreto Único Reglamentario del Sector Salud y Protección Social, el 2078 de 2012 y la Resolución 1619 de 2015 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, o las normas que los modifiquen o sustituyan.

**ARTÍCULO 15.- PROCEDIMIENTO SANCIONATORIO.** Las autoridades sanitarias podrán adoptar medidas de seguridad e imponer las sanciones correspondientes, de conformidad con lo establecido en la Ley 09 de 1979, siguiendo el procedimiento contemplado en la Ley 1437 de 2011 y las normas que las modifiquen o sustituyan.

**ARTÍCULO 16.- RESPONSABILIDAD DURANTE LA DISTRIBUCIÓN O COMERCIALIZACIÓN Y TRANSPORTE.** Toda persona natural o jurídica que se dedique a la distribución o comercialización y transporte de miel de abejas será responsable junto con los apicultores productores en el mantenimiento de las condiciones sanitarias del producto y de los registros y controles referidos en la presente resolución y cumplir con la legislación sanitaria vigente establecida por el Ministerio de Salud y Protección Social relacionada con rotulado de alimentos para su trazabilidad.

##### CAPÍTULO II

##### DISPOSICIONES FINALES

**ARTÍCULO 17. - NOTIFICACIÓN.** La presente medida sanitaria se notificará a través del Punto de Contacto a los países miembros de la Organización Mundial del Comercio y a los demás países con los que Colombia tenga tratados de libre comercio vigentes en los cuales exista la obligación.

**ARTÍCULO 18. VIGENCIA.** La presente resolución empezará a regir después de seis (6) meses, contados a partir de su publicación en el Diario Oficial.

#### PUBLÍQUESE, NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Bogotá, D. C., a los

Continuación de la resolución *“Por la cual se establecen los requisitos sanitarios que debe cumplir la miel de abejas para consumo humano”*.

---

**GUILLERMO ALFONSO JARAMILLO MARTÍNEZ**  
Ministro de Salud y Protección Social

Viceministro de Salud Pública y Prestación de Servicios  
Directora de Promoción y Prevención  
Director Jurídico

