

	EL PROCEDIMIENTO DE SANEAMIENTO AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS	Código: PR-GSS-005
		Versión: 2
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD	Página: 1 de 10
Elaboró: Natalia Tamayo – Profesional Universitario. Andrés Cerquera – Técnico Área de la Salud	Revisó: Secretaría de Salud	Aprobó: Comité Técnico de Calidad

1. OBJETIVOS

1.1. Objetivo General

- Establecer el procedimiento para la expedición de autorizaciones sanitarias para establecimientos dedicados al almacenamiento y/o distribución, expendio de carne y productos cárnicos comestibles y para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos.

1.2. Objetivo Específico

- Brindar a la Secretaría de Salud de Fusagasugá un documento técnico que oriente la actividad de expedición de autorizaciones sanitarias.

2. ALCANCE

Las disposiciones contenidas en el siguiente manual, aplican para las actividades que deben ser desplegadas por el personal de la Secretaría de Salud, con el objetivo de llevar a acabo la expedición de autorizaciones sanitarias, tanto de expendios de carnes y productos cárnicos como de vehículos transporta.

3. DEFINICIONES

Acción correctiva: Cualquier tipo de acción que deba ser tomada cuando el resultado del monitoreo o vigilancia de un punto de control crítico esté por fuera de los límites establecidos.

Adulterado: Se considera que la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos están adulterados, siempre que:

1. Lleven o contengan cualquier sustancia tóxica o nociva que haya sido intencionalmente adicionada en cualquier etapa de la cadena alimentaria y que sea perjudicial para la salud.
2. Contengan residuos químicos no autorizados o que excedan los límites máximos permitidos.
3. Lleven o contengan cualquier aditivo alimentario no autorizado.
4. Estén compuestos en su totalidad o en parte, por cualquier sustancia poluta, pútrida o descompuesta, o si por cualquier otra razón resulta poco saludable, malsano, insalubre o de cualquier otra manera no sea apto para el consumo humano.
5. Hayan sido preparados, empacados o mantenidos bajo condiciones insalubres que puedan afectar su inocuidad.
6. Hayan sido obtenidos total o parcialmente de un animal que haya muerto por causas diferentes al sacrificio autorizado.
7. El empaque primario o secundario esté compuesto total o parcialmente por cualquier sustancia tóxica o nociva que pueda contaminar su contenido, haciéndolo perjudicial para la salud.
8. De manera intencional hayan sido expuestos a radiación, a menos que el uso de dicha radiación estuviera de acuerdo con la regulación nacional vigente.

	EL PROCEDIMIENTO DE SANEAMIENTO AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS		Código: PR-GSS-005
			Versión: 2
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD		Página: 2 de 10
Elaboró: Natalia Tamayo – Profesional Universitario. Andrés Cerquera – Técnico Área de la Salud	Revisó: Secretaría de Salud	Aprobó: Comité Técnico de Calidad	

9. Algún elemento esencial haya sido omitido o sustraído de los mismos de manera total o parcial; o si han sido reemplazados por cualquier sustancia de uso no permitido, de manera total o parcial; o si el daño o la sustracción ha sido ocultada de cualquier manera.

10. Se les haya agregado cualquier sustancia de uso no permitido a los productos, o combinado o empacado con el mismo de manera que aumenten su volumen o peso, o se reduzca su calidad o fuerza, o para hacer que aparezca mejor o de mayor valor de lo que realmente es.

Alterado: Aquella carne, producto cárnico comestible y derivado cárnico que sufre modificación o degradación parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos, que le impiden ser apto para consumo humano.

Análisis de peligros y puntos críticos de control: (APPCC-HACCP, por sus siglas en español e inglés). Es un procedimiento sistemático y preventivo de aseguramiento de inocuidad, aceptado internacionalmente, el cual enfoca la prevención y control de los peligros químicos, biológicos y físicos en la producción de alimentos.

Autoridad competente: Son las autoridades oficiales designadas por la ley para efectuar el control del Sistema Oficial de Inspección Vigilancia Y Control en los predios de producción primaria, el transporte de animales en pie, las plantas de beneficio, de desposte o desprese, de derivados cárnicos, el transporte, el almacenamiento y el expendio de carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, de acuerdo con la asignación de competencias y responsabilidades de ley.

Autorización Sanitaria: Procedimiento administrativo mediante el cual la autoridad sanitaria competente habilita a una persona natural o jurídica responsable de un predio, establecimiento o vehículo para ejercer las actividades de producción primaria, beneficio, desposte o desprese, procesamiento, almacenamiento, comercialización, expendio o transporte bajo unas condiciones sanitarias.

Bioseguridad: Son todas aquellas medidas sanitarias, procedimientos técnicos y normas de manejo que se aplican de forma permanente, con el propósito de prevenir la entrada y salida de agentes infectocontagiosos en la unidad producción primaria, en plantas de sacrificio y plantas de derivados cárnicos.

Buenas Prácticas de Higiene (BPH): Todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y salubridad de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria.

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM): Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, procesamiento, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para el consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Canal: El cuerpo de un animal después de sacrificado, degollado, deshuellado, eviscerado quedando sólo la estructura ósea y la carne adherida a la misma sin extremidades.

	EL PROCEDIMIENTO DE SANEAMIENTO AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS		Código: PR-GSS-005
			Versión: 2
SISTEMA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD		Página: 3 de 10	
Elaboró: Natalia Tamayo – Profesional Universitario. Andrés Cerquera – Técnico Área de la Salud	Revisó: Secretaría de Salud	Aprobó: Comité Técnico de Calidad	

Carne: Es la parte muscular y tejidos blandos que rodean al esqueleto de los animales de las diferentes especies, incluyendo su cobertura de grasa, tendones, vasos, nervios, aponeurosis y que ha sido declarada inocua y apta para el consumo humano.

Carne fresca: La carne que no ha sido sometida a procesos de conservación distintos de la refrigeración, incluida la carne envasada al vacío o envasada en atmósferas controladas.

Carne molida: Carne fresca sometida a proceso de molienda que contiene máximo un 30% de grasa.

Carne picada: Carne deshuesada que ha sido reducida a fragmentos y que no contiene más del 1% de sal.

Contaminante: Agente biológico, químico o físico que no se haya agregado intencionalmente al alimento, que pueda poner en peligro la inocuidad y su aptitud para el consumo.

Decomiso - condenado: Medida de incautación o aprehensión que se aplica a:

1. Todo animal durante la inspección ante mortem.
2. La carne y a los productos cárnicos comestibles, durante la inspección post mortem.
3. Los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, durante su procesamiento, almacenamiento, transporte y comercialización.

Todo lo anterior, como resultado de la inspección por parte de la autoridad sanitaria competente y declarado como no apto para el consumo humano o respecto del cual, la autoridad competente ha determinado de algún otro modo que es peligroso para el consumo humano y que debe ser identificado para su adecuado manejo y disposición final.

Decomiso parcial: Eliminación o retiro determinado por el inspector oficial, de partes no aptas para el consumo humano presentes en la canal o los productos cárnicos comestibles.

Derivados cárnicos: Son los productos que utilizan en su preparación carne, sangre, vísceras u otros productos comestibles de origen animal, que hayan sido autorizados para el consumo humano, adicionando o no aditivos, especies aprobadas y otros ingredientes. Estos productos se denominarán según su especie.

Dictamen final: Juicio respecto de la aptitud para el consumo de la carne, emitido por el inspector oficial, sobre la base de la información recabada durante la inspección ante y post-mortem y de los resultados de los análisis que fuere necesario.

Establecimiento: Lugar donde personas naturales o jurídicas desarrollan una o algunas de las siguientes actividades: beneficio, desposte, desprese, procesamiento de derivados cárnicos, almacenamiento, empaque y venta de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano.

	EL PROCEDIMIENTO DE SANEAMIENTO AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS	Código: PR-GSS-005
		Versión: 2
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD	Página: 4 de 10
Elaboró: Natalia Tamayo – Profesional Universitario. Andrés Cerquera – Técnico Área de la Salud	Revisó: Secretaría de Salud	Aprobó: Comité Técnico de Calidad

Estándares de ejecución sanitaria: Condiciones generales de infraestructura y funcionamiento alrededor y dentro del establecimiento.

Expendio: Establecimiento donde se efectúan actividades relacionadas con la comercialización de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, que ha sido registrado y autorizado por las entidades sanitarias competentes para tal fin.

Fase de la cadena alimentaria: Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.

Higiene de la carne: Son todas las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y aptitud de la carne en todas las etapas de la cadena alimentaria.

Inscripción: Procedimiento administrativo mediante el cual la persona natural o jurídica responsable de un predio, establecimiento o vehículo se identifica ante la autoridad sanitaria competente.

Inspección oficial: Función esencial asociada a la responsabilidad estatal para la protección de la salud animal y humana, consistente en el proceso sistemático y constante de inspección, vigilancia y control en el cumplimiento de normas y procesos para asegurar una adecuada situación sanitaria y de seguridad en todas las actividades que tienen relación con la cadena alimentaria, que es ejercida por las autoridades sanitarias competentes.

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.

Medida preventiva: Medida o actividad que se realiza con el propósito de evitar, eliminar o reducir a un nivel aceptable, cualquier peligro para la inocuidad de los alimentos.

Medida Sanitaria de Seguridad: Es una operación administrativa de ejecución inmediata y transitoria que busca preservar el orden público en materia sanitaria.

Peligro: Agente biológico, químico o físico presente en la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos o propiedad de éste, que puede provocar un efecto nocivo para la salud humana.

Plaga: Animales vertebrados e invertebrados, tales como aves, roedores, cucarachas, moscas y otros que pueden estar presentes en el establecimiento o sus alrededores y causar contaminación directa o indirecta al alimento, transportar enfermedades y suciedad a los mismos.

Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES): Todo procedimiento que un establecimiento lleva a cabo diariamente, antes y durante las operaciones para prevenir la contaminación directa del alimento.

	EL PROCEDIMIENTO DE SANEAMIENTO AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS	Código: PR-GSS-005
		Versión: 2
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD	Página: 5 de 10
Elaboró: Natalia Tamayo – Profesional Universitario. Andrés Cerquera – Técnico Área de la Salud	Revisó: Secretaría de Salud	Aprobó: Comité Técnico de Calidad

Producción primaria: Producción, cría o cultivo de productos primarios, con inclusión de la cosecha, el ordeño y la cría de animales domésticos de abasto público previos a su sacrificio. Incluye la zootecnia.

Producto cárnico comestible: Es cualquier parte del animal diferente de la carne y dictaminada como inocua y apta para el consumo humano.

Producto inocuo: Aquel que no presenta peligros físicos, químicos o biológicos que sean nocivos para la salud humana y que es apto para el consumo humano.

Punto crítico de control: Fase en la que puede aplicarse un control que es esencial para prevenir, eliminar o reducir a un nivel aceptable un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos.

Riesgo: Es la probabilidad de que un peligro ocurra.

Riesgo a la inocuidad de los alimentos: Es la probabilidad de que exista un peligro biológico, químico o físico que ocasione que el alimento no sea inocuo.

Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos: Sistema diseñado y ejecutado por las entidades estatales para el control y la inocuidad de las carnes y sus derivados, incluida la inspección y las pruebas químicas, físicas y microbiológicas de la misma, para cumplir con los requisitos establecidos en el mercado.

Trazabilidad: Es la posibilidad de encontrar y seguir el rastro a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución de un alimento, un alimento para los animales, un animal destinado a la producción de alimentos o una sustancia destinada a ser incorporada en alimento o un alimento para los animales o con probabilidad de serlo.

Unidad de frío: Equipo que mantiene en forma controlada la temperatura de un contenedor o de la unidad de transporte para productos que requieren refrigeración o congelación.

Unidad de transporte: Es el espacio destinado en un vehículo para la carga a transportar. En el caso de los vehículos rígidos, se refiere a la carrocería y en de los articulados, al remolque o al semi-remolque.

Validación: Constatación de que los elementos del plan HACCP son efectivos.

Vehículo isoterma: Vehículo en el que la unidad de transporte está construida con paredes aislantes, incluyendo puertas, piso y techo, que permiten limitar los intercambios de calor entre el interior y el exterior de la unidad de transporte.

Vehículo refrigerado: Vehículo isoterma que posee una unidad de frío, la cual permite reducir la temperatura del interior de la unidad de transporte o contenedor hasta -20°C y de mantenerla inclusive, para una temperatura ambiental exterior media de 30°C .

	EL PROCEDIMIENTO DE SANEAMIENTO AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS	Código: PR-GSS-005
		Versión: 2
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD	Página: 6 de 10
Elaboró: Natalia Tamayo – Profesional Universitario. Andrés Cerquera – Técnico Área de la Salud	Revisó: Secretaría de Salud	Aprobó: Comité Técnico de Calidad

Verificación: Aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento del plan HACCP.

4. NORMATIVIDAD DE REFERENCIA

La normatividad general de referencia que enmarca las actividades para la expedición de autorizaciones sanitarias se presenta a continuación.

a. Leyes de la República

- **Ley 09 de 1979** “Por la cual se dictan medidas sanitarias”. Código Sanitario Nacional. El Título V establece el Marco Legal General de los Alimentos.
- **Ley 715 de 2001** “Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de recursos y competencias y se dictan otras disposiciones para organizar la prestación de los servicios de educación y salud, entre otros”.
- **Ley 1122 de 2007** “Por la cual se hacen algunas modificaciones en el Sistema General de Seguridad Social en Salud y se dictan otras disposiciones”.
- **Ley 1437 de 2011** “Por la cual se expide el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo”.

b. Decretos

- **Decreto 1282 de 2016.** “Por el cual se establece el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional y se dictan otras disposiciones.”
- **Decreto 2270 de 2012.** “Por el cual se modifica el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 de 2012 y se dictan otras disposiciones.”
- **Decreto 1500 de 2007** “Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.”
- **Decreto 1036 de 1991.** “Por el cual se subroga el Capítulo 1 del Título 1 del Decreto Número 2278 de agosto 2 de 1982.”
- **Decreto 2278 de 1982** “Por el cual se reglamenta parcialmente el título V de la ley 09 de 1979 en cuanto al sacrificio de animales de abasto público para consumo humano y el procesamiento, transporte y comercialización de su carne.”

c. Resoluciones

- **Resolución 2019049081 de 2019** "Por la cual se establecen los lineamientos para la emisión del concepto sanitario en plantas de beneficio, desposte y desprese por parte del INVIMA, y para expendio, distribución, almacenamiento y transporte de

	EL PROCEDIMIENTO DE SANEAMIENTO AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS		Código: PR-GSS-005
			Versión: 2
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD		Página: 7 de 10
Elaboró: Natalia Tamayo – Profesional Universitario. Andrés Cerquera – Técnico Área de la Salud		Revisó: Secretaría de Salud	Aprobó: Comité Técnico de Calidad

carne y/o productos cárnicos comestibles por parte de los Entes Territoriales de Salud y se dictan otras disposiciones."

- **Resolución 3753 De 2013** "Por la cual se definen los lineamientos técnicos para la formulación de planes de acción de inspección, vigilancia y control de la carne y productos cárnicos comestibles a lo largo de la cadena y se dictan otras disposiciones."
- **Resolución 242 de 2013** "Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles"

5. MARCO CONCEPTUAL

5.1. Inspección, vigilancia y control sanitario

En el desarrollo de la visita el inspector deberá verificar las siguientes condiciones:

- Localización y diseño.
- Condiciones de pisos y paredes.
- Techos, iluminación y ventilación.
- Instalaciones sanitarias.
- Condiciones de equipos y utensilios.
- Condiciones de los equipos de conservación.
- Programa de Mantenimiento de Equipos y Utensilios.
- Estado de salud (Signos/lesiones).
- Reconocimiento médico.
- Prácticas higiénicas.
- Dotación personal.
- Educación y Capacitación (Capacitación continuada, mantenimiento de equipos e instalaciones, áreas e infraestructura).
- Recepción de materia prima.
- Trazabilidad (Procedencia de los productos: Guías de transporte, facturas o remisiones, certificados de calidad, certificados de importación).
- Empaque y etiquetado.
- Manejo de temperaturas.
- Condiciones de almacenamiento.
- Suministro y calidad de agua potable.
- Residuos líquidos.
- Residuos sólidos.
- Control integral de plagas.
- Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.
- Soportes documentales.
- Condiciones del área.
- Planes y Programas: Limpieza y desinfección - POES, Control integrado de plagas.

	EL PROCEDIMIENTO DE SANEAMIENTO AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS		Código: PR-GSS-005
			Versión: 2
	SISTEMA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD		Página: 8 de 10
Elaboró: Natalia Tamayo – Profesional Universitario, Andrés Cerquera – Técnico Área de la Salud		Revisó: Secretaría de Salud	Aprobó: Comité Técnico de Calidad

6. AUTORIZACIONES SANITARIAS

6.1 AUTORIZACIÓN SANITARIA PARA ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS AL ALMACENAMIENTO Y/O DISTRIBUCIÓN, EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES

Actividad	Responsable	Soporte
Solicitud de Autorización Sanitaria	Peticionario	Oficio con Radicado de Ventanilla Única de Correspondencia a través del software de correspondencia
Asignación inicial al técnico del área de salud de planta de salud ambiental	Secretario de despacho	software de correspondencia
Asignar al inspector sanitario o al profesional de alimentos de apoyo	técnico del área de salud de planta de salud ambiental	software de correspondencia
Realizar la visita conforme al manual de inspección vigilancia y control código MA-GS-009. Máximo con 5 días después de recibido la petición	inspector sanitario o al profesional de alimentos de apoyo	Formato diagnóstico, cumplimiento del decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles”,
Entrega del “FORMATO DIAGNÓSTICO, CUMPLIMIENTO DEL DECRETO 1500 DE 2007 Y SUS REGLAMENTOS TÉCNICOS COMPLEMENTARIOS PARA EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES”, en físico	inspector sanitario o al profesional de alimentos de apoyo	Formato diagnóstico, cumplimiento del decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles”,



**EL PROCEDIMIENTO DE SANEAMIENTO AMBIENTAL
Y DE ALIMENTOS**

Código: PR-GSS-005

Versión: 2

SISTEMA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD

Página: 9 de 10

Elaboró: Natalia Tamayo –
Profesional Universitario.
Andrés Cerquera – Técnico Área de
la Salud

Revisó: Secretaría de Salud

Aprobó: Comité Técnico de
Calidad

técnico del área de salud de planta de salud ambiental		
Revisión del formato INVIMA “FORMATO DIAGNÓSTICO, CUMPLIMIENTO DEL DECRETO 1500 DE 2007 Y SUS REGLAMENTOS TÉCNICOS COMPLEMENTARIOS PARA EXPENDIO DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES”, en físico técnico del área de salud de planta de salud ambiental * el formato requiere 65 puntos para ser aprobado. * si no cumple con los 65 puntos se hará una observación negativa. (fin)	técnico del área de salud de planta de salud ambiental	Formato diagnóstico, cumplimiento del decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles”,
Trasladar el formato y la carpeta del establecimiento al abogado de la secretaria de salud	técnico del área de salud de planta de salud ambiental	Formato diagnóstico, cumplimiento del decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles”,
Proyección de la autorización sanitaria, con vistos buenos del técnico y abogado.	Abogado de la secretaria de salud	Formato FO_GS_000 de autorización sanitaria.
Revisión y firma del secretario de salud	Secretario de salud	Formato FO_GS_000 de autorización sanitaria firmado

	EL PROCEDIMIENTO DE SANEAMIENTO AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS		Código: PR-GSS-005
			Versión: 2
SISTEMA DE GESTIÓN DE SERVICIOS DE SALUD		Página: 10 de 10	
Elaboró: Natalia Tamayo – Profesional Universitario. Andrés Cerquera – Técnico Área de la Salud	Revisó: Secretaría de Salud	Aprobó: Comité Técnico de Calidad	

Notificar personalmente al peticionario del documento en original	Abogado de secretaria de salud	
---	-----------------------------------	--