

	PROCEDIMIENTO DE IVC PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS		Código: PR-GSS-006
	PROCESO GESTION DEL SISTEMA DE SALUD		Versión: 2
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 1 de 36
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos. Profesional Universitario Jurídica / Secretaria de Salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

Objetivo

Establecer el procedimiento de las actividades de Inspección, Vigilancia y Control con enfoque de riesgo a los establecimientos de preparación, almacenamiento, transporte, distribución, comercialización o expendio, de alimentos y bebidas en el Municipio de Fusagasugá, de acuerdo a los lineamientos de la normatividad sanitaria legal vigente y aplicable que contribuyan a la reducción de los determinantes en el ámbito social en salud.

Alcance

Este procedimiento inicia con la identificación de los factores de riesgo asociados al consumo predominantes en el municipio, y termina con el seguimiento, control de los hallazgos, generación de informes y la aplicación de acciones de mejoramiento.

Responsables

Es responsabilidad del Secretario de Salud, Profesional Especializado del Área de Salud Pública, Profesional Universitario del Área, Técnicos y Profesional de Apoyo - Ingeniero de Alimentos de la Dimensión de Salud Ambiental, la aplicación de este procedimiento.

Autoridad

Secretaria de salud, Profesional Especializado de Salud Pública, Profesional Universitario de Salud Pública, Técnicos y profesionales de apoyo del área.

Definiciones

Acta de inspección sanitaria: Documento elaborado por la autoridad sanitaria competente, donde se describen las evidencias observadas durante la inspección realizada, suscrito por el funcionario que la realiza y quien atiende la visita por parte del establecimiento, vehículo, alimento, materia prima y/o insumo. (*Manual IVC Invima, 2015*)

Alimento: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias. (*Manual IVC Invima, 2015*)

Autoridad Sanitaria: Entidades jurídicas de carácter público con atribuciones para ejercer funciones de rectoría, regulación, inspección, vigilancia y control de los sectores público y privado

	PROCEDIMIENTO DE IVC PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS		Código: PR-GSS-006
	PROCESO GESTION DEL SISTEMA DE SALUD		Versión: 2
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 2 de 36
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos. Profesional Universitario Jurídica / Secretaria de Salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.		Aprobó: Comité Técnico de Calidad.

en salud y adoptar medidas de prevención, control y seguimiento que garanticen la protección de la salud pública. (*Manual IVC Invima, 2015*)

Autoridad Sanitaria competente en inspección, vigilancia y control sanitario: Se entiende por autoridad sanitaria competente aquella entidad de carácter público investida por mandato legal o delegación de autoridad, para realizar acciones de inspección, vigilancia y control sanitario, y adoptar las correspondientes medidas. Son autoridades sanitarias competentes el INVIMA y las Entidades Territoriales de Salud en sus respectivas jurisdicciones y ámbito de competencias. (*Manual IVC Invima, 2015*)

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. (*Invima*)

Buenas Prácticas de Manufactura. Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción. (*Manual IVC Invima, 2015*)

Comercialización: Es el proceso general de promoción de un producto, incluyendo la publicidad, relaciones públicas acerca del producto y servicios de información, así como la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales. (*Manual IVC Invima, 2015*)

Concepto sanitario: Concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas.

Este puede ser Favorable, Favorable con Requerimientos o Desfavorable.

En el caso de expendios de bebidas alcohólicas, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1686 de 2012 y en expendio de carnes, bajo Decreto 1500 de 2007 (Art. 65)¹, se permite el concepto pendiente.

Favorable: Se emite cuando el establecimiento se ajusta a la totalidad de los requisitos sanitarios legales.

Favorable Con Requerimientos: Se emite cuando se compruebe que el establecimiento no cumple con uno o varios de los aspectos verificados, siempre y cuando estos incumplimientos

	PROCEDIMIENTO DE IVC PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS		Código: PR-GSS-006
	PROCESO GESTION DEL SISTEMA DE SALUD		Versión: 2
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 3 de 36
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos. Profesional Universitario Jurídica / Secretaria de Salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.		Aprobó: Comité Técnico de Calidad.

no afecten directamente la inocuidad de los alimentos y/o bebidas manipulados, se procederá a consignar los hallazgos en el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo correspondiente.

Desfavorable: Se emite cuando el establecimiento no cumple con los requisitos sanitarios legales. Se procederá a aplicar la medida sanitaria de seguridad a que haya lugar, de acuerdo a lo establecido en la *Ley 09 de 1979* o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

(Manual IVC Invima, 2015)

Contaminación cruzada: La contaminación producida de un material o producto con otro material o producto. *(Manual IVC Invima, 2015)*

Ente Descentralizado: Persona jurídica creada por el Estado para el logro de sus fines, a la que se le transfieren determinadas competencias, cuenta con autonomía administrativa y patrimonio propio. Estas pueden ser de orden territorial (departamentos, municipios, distritos y los territorios indígenas y eventualmente, las regiones y provincias), especializada o por servicios (establecimientos públicos, empresas industriales y comerciales del Estado, Empresas Sociales del Estado, etc.) y colaboración (Cámaras de Comercio). Incluye las Entidades Territoriales de Salud (ETS). *(Manual IVC Invima, 2015)*

Estándares de calidad en salud pública: Son los requisitos básicos e indispensables que deben cumplir los actores que desempeñan funciones esenciales en salud pública, definidos por el Ministerio de Salud y Protección Social. *(Decreto 2323 de 2006)*

Expendio de alimentos: Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano. *(Manual IVC Invima, 2015)*

Eventos: Sucesos o circunstancias que pueden modificar o incidir en la situación de salud de un individuo o una comunidad. *(Manual IVC Invima, 2015)*

Factores de riesgo: Aquellos atributos, variables o circunstancias inherentes o no a los individuos que están relacionados con los fenómenos de salud y que determinan en la población expuesta a ellos, una mayor o menor probabilidad de ocurrencia de un evento en salud. *(INS)*

Hallazgos: Corresponde a los incumplimientos normativos evidenciados durante el desarrollo de la visita en el establecimiento, los cuales deben ser registrados o consignados en el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo. También pueden incluirse observaciones relacionadas con la verificación documental como, por ejemplo: la identificación de exámenes médicos, de laboratorio, entre otros. *(Manual IVC Invima, 2015)*

Higiene de los alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo. *(Manual IVC Invima, 2015)*

	PROCEDIMIENTO DE IVC PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS		Código: PR-GSS-006
	PROCESO GESTION DEL SISTEMA DE SALUD		Versión: 2
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 4 de 36
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos. Profesional Universitario Jurídica / Secretaria de Salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.		Aprobó: Comité Técnico de Calidad.

Inocuidad de los alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina. *(Manual IVC Invima, 2015)*

Inspección, Vigilancia y Control: Función esencial asociada a la responsabilidad estatal y ciudadana de proteger la salud individual y colectiva, consistente en el proceso sistemático y constante de verificación de estándares de calidad e inocuidad, monitoreo de efectos en salud y acciones de intervención en las cadenas productivas, orientadas a eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el uso de consumo de bienes y servicios. *(Manual IVC Invima, 2015)*

Manipulador de alimentos: Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos. *(Manual IVC Invima, 2015)*

Medidas Sanitarias: Conjunto de medidas de salud pública y demás precauciones sanitarias aplicadas por la autoridad sanitaria, para prevenir, mitigar, controlar o eliminar la propagación de un evento que afecte o pueda afectar la salud de la población. *(Manual IVC Invima, 2015)*

Objetos de Inspección, Vigilancia y Control: Son todos los bienes y servicios de uso y consumo humano originados de cadenas productivas, estén o no reguladas por estándares de calidad, incluyendo condiciones sanitarias y riesgos ambientales generados en los procesos de producción y uso. Comprende todas las categorías establecidas en las normas vigentes, y las demás que sean definidas y adicionadas por este Ministerio de acuerdo a las actualizaciones o modificaciones sobre la materia. *(Manual IVC Invima, 2015)*

Peligro: Agente biológico, químico o físico, o propiedad de un alimento, capaz de provocar un efecto nocivo para la salud. *(Manual IVC Invima, 2015)*

Riesgo: Función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos. *(Manual IVC Invima, 2015)*

Sujetos de inspección, vigilancia y control sanitario: Son las personas naturales y jurídicas, organizaciones e instituciones obligadas a proteger la salud pública y garantizar la seguridad sanitaria a través de su desempeño, ya sea en condición de usuario/consumidor; proveedor/productor o autoridad sanitaria. *(Manual IVC Invima, 2015).*

CARACTERIZACION DE ACTIVIDADES

	PROCEDIMIENTO DE IVC PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS		Código: PR-GSS-006
	PROCESO GESTION DEL SISTEMA DE SALUD		Versión: 2
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 5 de 36
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos. Profesional Universitario Jurídica / Secretaria de Salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

ID	ACTIVIDAD / TAREA ¿QUÉ?	DESCRIPCIÓN ¿CÓMO?	ÁREA RESPONSABLE	REGISTRO
1	Elaborar Diagnóstico de la situación de los factores de riesgo del municipio.	<p>El profesional universitario y/o técnico del área de saneamiento ambiental, con base al análisis de los resultados de las actividades de inspección, vigilancia y control, con ayuda del mapa de riesgos del año inmediatamente anterior, realiza un diagnóstico basado en el riesgo, por medio de una evaluación de factores de riesgo relacionados con la preparación, almacenamiento, transporte, distribución, comercialización o expendio, de alimentos y bebidas; historial de reporte de ETA's (enfermedades transmitidas por alimentos) presentados en el municipio en los diferentes establecimientos abiertos al público y sujetos de IVC, con el objetivo de realizar la priorización de visitas de inspección, vigilancia y control.</p>	<p>Profesional Universitario de Salud Pública</p> <p>Técnicos de Salud Ambiental</p>	<p>Diagnóstico</p> <p>Priorización de visitas IVC</p>
2	Programar visitas de Inspección, Vigilancia y Control.	<p>De acuerdo al diagnóstico y la priorización, el profesional especializado / profesional universitario o técnicos del área de salud ambiental realiza la programación de las visitas y actividades de inspección, vigilancia y control de acuerdo a la logística e idoneidad del profesional o técnico disponible. En caso de presentarse PQRS o eventos de interés en Salud Pública, deben ser programadas dentro de los periodos establecidos</p>	<p>Profesional Especializado / Universitario</p> <p>Técnicos de Salud Ambiental</p>	<p>Formato Cronograma Código: _____ de programación anual.</p>

	PROCEDIMIENTO DE IVC PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS		Código: PR-GSS-006
	PROCESO GESTION DEL SISTEMA DE SALUD		Versión: 2
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 6 de 36
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos. Profesional Universitario Jurídica / Secretaria de Salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

		por los lineamientos aplicables a cada situación.		
3	Realizar las visitas de Inspección, Vigilancia y Control	<p>La realización de las visitas se lleva a cabo en los establecimientos sujetos de IVC y de competencia de la Entidad Territorial de Salud ETS y se da inicio con las siguientes etapas:</p> <p>Inspección:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. Preparación de la inspección: Se inicia definiendo el motivo de la visita (programación, control, solicitud oficial, solicitud del interesado, evento de interés en salud pública, asociada a peticiones, quejas o reclamos, solicitud de práctica de pruebas / procesos sancionatorios o administrativos). b. Selección del inspector: De acuerdo a las zonas designadas a cada técnico y a la ubicación del establecimiento se designará el responsable de la ejecución. c. Revisión de la documentación: El técnico debe tener claro el nombre del establecimiento, la ubicación, el tipo de establecimiento y las actividades que realiza. d. Material y equipo básico de inspección: Para la ejecución de la visita se deberá contar con: carné de identificación de la ETS, dotación personal, formatos de acta de inspección de acuerdo al tipo de establecimiento y 	<p>Profesional Universitario</p> <p>Técnicos de Salud Ambiental</p>	<p>Actas IVC con enfoque de riesgo de acuerdo al tipo de establecimiento (ver Manual IVC MA-GS-007)</p> <p>Acta de verificación rotulado. <i>Invima</i>.</p> <p>Acta de ley 1335, espacio libre de humo.</p> <p>Acta de publicidad. <i>Invima</i></p> <p>En caso de requerirse: Acta de toma de muestra. <i>Invima</i>.</p>



PROCEDIMIENTO DE IVC PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS

Código: PR-GSS-006

PROCESO GESTION DEL SISTEMA DE SALUD

Versión: 2

**Fecha de aprobación:
Diciembre de 2021**

Página: 7 de 36

Elaboró: Profesional Universitario
Ingeniera de Alimentos.
Profesional Universitario Jurídica /
Secretaría de Salud.

Revisó: Profesional Especializado Salud Pública
Profesional Universitario de salud pública
Profesional apoyo de Calidad. Secretaría de Salud.

Aprobó: Comité Técnico de
Calidad.

bolígrafo no borrable, equipos que se consideren necesarios (termómetros, linterna, etc.)

Inspección in situ:

Inicio: Al momento de llegar al establecimiento el inspector llevará a cabo las siguientes actividades:

- a. **Identificación:** Ante el representante legal o la persona designada para atender la visita, presentando su respectivo carné expedido por la ETS.
- b. **Explicación:** De los objetivos, alcance y criterios aplicables (normatividad sanitaria) bajo los cuales se realizará la inspección, así como la metodología y el motivo de la visita que se efectuará.
- c. **Solicitud de acompañamiento permanente:** Del representante legal, el propietario del establecimiento o quien éste delegue.

Desarrollo de la inspección: Una vez se han cumplido las actividades iniciales se dará inicio al desarrollo de la inspección en todo momento con el acompañamiento del (os) representante(s) del establecimiento. El inspector puede formular preguntas a los manipuladores de alimentos en caso de requerirse mayor información para evaluar sus conocimientos sobre la inocuidad del producto que manipula. Durante la inspección se prestará especial atención en los factores de riesgo de ETA que se

Auto
Administrativo a
través de Control
Doc.



PROCEDIMIENTO DE IVC PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS

Código: PR-GSS-006

PROCESO GESTION DEL SISTEMA DE SALUD

Versión: 2

**Fecha de aprobación:
Diciembre de 2021**

Página: 8 de 36

Elaboró: Profesional Universitario
Ingeniera de Alimentos.
Profesional Universitario Jurídica /
Secretaría de Salud.

Revisó: Profesional Especializado Salud Pública
Profesional Universitario de salud pública
Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.

Aprobó: Comité Técnico de
Calidad.

consideran críticos para cada tipo de establecimiento inspeccionado, sin dejar de lado la inspección de los demás aspectos a evaluar. También se verificará el estado de aquellos aspectos que presentaron incumplimientos o requerimientos en la inspección anterior, en caso de ser un establecimiento que haya sido visitado con antelación.

El inspector realizará un recorrido por las instalaciones del establecimiento, donde observará y verificará el cumplimiento de los requisitos normativos en cuanto a:

1. Edificación e Instalaciones
2. Equipos y Utensilios
3. Personal Manipulador de Alimentos
4. Requisitos Higiénicos
5. Saneamiento

Revisión de soportes documentales y registros: Se realiza la revisión conforme a los criterios planteados en el *Manual IVC MA-GS-007* y la existencia de los soportes de saneamiento (limpieza y desinfección, desechos sólidos, control de plagas, suministro de agua potable).

Evaluación y emisión del concepto sanitario: De forma paralela con la verificación del establecimiento y la revisión del soporte documental se diligenciará por parte del inspector el acta de inspección sanitaria calificando con **Aceptable (A)**, **Aceptable con Requerimientos (AR)** o **Inaceptable (I)** cada uno de los aspectos a verificar contenidos en

	PROCEDIMIENTO DE IVC PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS		Código: PR-GSS-006
	PROCESO GESTION DEL SISTEMA DE SALUD		Versión: 2
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 9 de 36
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos. Profesional Universitario Jurídica / Secretaria de Salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

		<p>el acta siguiendo los requisitos sanitarios definidos en el instructivo correspondiente.</p> <p>El resultado de la calificación total del acta permitirá establecer el porcentaje de cumplimiento del establecimiento y por tanto el concepto sanitario de la inspección, el cual según la normatividad sanitaria y situación encontrada podrá ser: FAVORABLE, FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS o DESFAVORABLE.</p> <p>En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva. <i>(Explicación en No 5 del presente procedimiento).</i></p> <p>En caso de evidenciar factores de riesgo críticos en el establecimiento, el inspector registrará en el formato indicado los factores de riesgo evidenciados y los grupos de alimentos implicados.</p> <p>Si como resultado de la evaluación se evidencia la necesidad de realizar una toma de muestra, la cual se hará bajo los lineamientos del manual de toma de muestras de alimentos y bebidas. Se diligenciará la correspondiente "Acta de toma de muestra"</p>	
--	--	--	--

	PROCEDIMIENTO DE IVC PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS		Código: PR-GSS-006
	PROCESO GESTION DEL SISTEMA DE SALUD		Versión: 2
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 10 de 36
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos. Profesional Universitario Jurídica / Secretaria de Salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

		<p>Diligenciamiento de actas anexas a visita IVC (publicidad, rotulado, espacio libre de humo, etc.)</p> <p>Notificación y firma de acta: El inspector se reunirá con el responsable de atender la inspección. Durante esta reunión se presentará el contenido del acta haciendo mención de los resultados positivos más relevantes y de forma expresa de los hallazgos evidenciados durante la inspección.</p> <p>Del mismo modo quedará muy claro el nivel de cumplimiento del establecimiento y el concepto sanitario obtenido. Leída y aceptada el acta por los presentes en la reunión se procederá a la firma por el inspector y el responsable de recibir la visita por parte del establecimiento, se entregará una copia al representante del establecimiento y la otra quedará en poder del inspector.</p> <p>Informe de inspección: Los inspectores deberán cargar el informe de visita al sistema de información designada para este fin y realizar entrega de las actas físicas según el cronograma asignado.</p> <p><i>*Nota: para ampliar el procedimiento de inspección diríjase al Manual IVC MA-GS-007.</i></p>		
4	Vigilancia Sanitaria	<p>Comprende las siguientes actividades:</p> <p>a. Seguimiento a las muestras cuyos análisis arrojen resultados no aceptables con respecto a la inocuidad.</p>	<p>Profesional Universitario</p> <p>Técnicos de Salud Ambiental</p>	<p>Base de datos acciones de IVC (Drive o mecanismo de gestión de información)</p>

	PROCEDIMIENTO DE IVC PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS		Código: PR-GSS-006
	PROCESO GESTION DEL SISTEMA DE SALUD		Versión: 2
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 11 de 36
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos. Profesional Universitario Jurídica / Secretaria de Salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

		<ul style="list-style-type: none"> b. Recolección, acopio y procesamiento de datos y resultados de inspección y control sanitario de alimentos como base para las decisiones de gestión de riesgo. c. Estandarización y protocolización de planes de muestreo, enfunción, entre otras del riesgo del alimento, el historial de cumplimiento del producto, la asociación con brotes de ETA, la frecuencia de rechazos por patógenos y contaminantes químicos o por la presencia de adulterantes. d. Definición y recomendación de medidas sanitarias y de seguridad a ser adoptadas, de acuerdo a los resultados de la inspección. e. Análisis de la información correspondiente a alertas y respuestas ante eventos o riesgos relacionados o asociados a la inocuidad de los alimentos y bebidas. 		<p>Plan de muestreo y cronograma acordado con el Laboratorio de Salud Pública del Departamento</p> <p>Actas de diligencia Invima</p>
5	Control Sanitario	<p>Requerimientos Sanitarios:</p> <p>Una vez se ha calificado el acta y emitido el concepto sanitario, si este es FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS y en uno o varios de los aspectos verificados se identificaron incumplimientos, estos deben ser ajustados por el establecimiento.</p> <p>Se realizará una visita de seguimiento para verificar el cumplimiento de estos requerimientos.</p>	<p>Profesional Universitario</p> <p>Técnicos de Salud Ambiental</p>	<p>Acta IVC con enfoque de riesgo de acuerdo al tipo de establecimiento (ver Manual IVC MA-GS-007)</p>

	PROCEDIMIENTO DE IVC PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS		Código: PR-GSS-006
	PROCESO GESTION DEL SISTEMA DE SALUD		Versión: 2
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 12 de 36
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos. Profesional Universitario Jurídica / Secretaria de Salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

			<p style="text-align: center;">Acta IVC con enfoque de riesgo de acuerdo al tipo de establecimiento Invima</p> <p style="text-align: center;">Formato de Factores de Riesgo Invima</p> <p style="text-align: center;">Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad. Invima</p> <p style="text-align: center;">Según sea el caso: Formato Anexo de Desnaturalización. Invima</p> <p style="text-align: center;">Formato anexo de Destrucción. Invima</p> <p style="text-align: center;">Formato anexo Acta de Congelamiento. Invima</p> <p style="text-align: center;">Formato Invima de Decomiso. y Registro de Cadena de Custodia. Evidencia Fotográfica</p>
	<p>Medidas Sanitarias de Seguridad:</p> <p>Si la visita de inspección da como resultado un concepto sanitario DESFAVORABLE se aplicarán las medidas sanitarias de seguridad (MSS) a que haya lugar con el objeto de prevenir o controlar la ocurrencia de un evento o la existencia de una situación que atente contra la salud individual o colectiva.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Clausura temporal total o parcial. * - Suspensión total o parcial de trabajos o servicios. * <p>Si la visita de inspección da como resultado un concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, pero el inspector evidencia una situación que atente contra la salud individual o colectiva, podrá aplicar las medidas sanitarias de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos. * - Decomiso del producto. * - Destrucción o desnaturalización de productos. * - Las medidas sanitarias preventivas a que haya lugar de acuerdo con la situación presentada. * <p>De las medidas sanitarias de seguridad se realizará registro fotográfico como evidencia para el respectivo proceso sancionatorio.</p>	<p>Profesional Universitario de planta</p> <p>Técnicos de Salud Ambiental de planta</p>	

	PROCEDIMIENTO DE IVC PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS		Código: PR-GSS-006
	PROCESO GESTION DEL SISTEMA DE SALUD		Versión: 2
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 13 de 36
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos. Profesional Universitario Jurídica / Secretaria de Salud.		Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.

		<p>*El procedimiento de cada medida sanitaria de seguridad (MSS) se explica en el <i>Manual IVC MA-GS-007</i>, numeral 8.2. a, b, c, d y numeral 8.3</p>		
6	Proceso Sancionatorio	<p>Aplicada una medida sanitaria de seguridad, se procederá inmediatamente a radicar la documentación con la información completa y debidamente diligenciada ante el Área Jurídica de la Secretaría de Salud. (Abogado).</p> <p>Esta documentación comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Acta de inspección sanitaria en original, con los datos muy claros sobre: Nombre completo del propietario o del representante legal si se trata de una persona jurídica, el número de identificación con cédula o NIT según el caso y la dirección de notificación judicial. - Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad. - Actas anexas según la MSS tomada. - Evidencia fotográfica. <p>El proceso sancionatorio se surtirá conforme a lo establecido en el Título III de la Ley 1437 de 2011 – Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, contemplado.</p> <p>Una vez recibidos tales documentos, el área jurídica (abogado) evaluará las siguientes situaciones:</p>	<p>Profesional Universitario de planta</p> <p>Técnicos de Salud Ambiental de planta</p>	<p>Acta IVC con enfoque de riesgo de acuerdo al tipo de establecimiento (ORIGINAL) Invima</p> <p>Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad Invima</p> <p>Según sea el caso: Formato anexo de Desnaturalización. Invima</p> <p>Formato anexo de Destrucción. Invima</p> <p>Formato anexo Acta de Congelamiento Invima</p> <p>Formato de Decomiso y Registro de Cadena de Custodia. Invima</p>

	PROCEDIMIENTO DE IVC PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS		Código: PR-GSS-006
	PROCESO GESTION DEL SISTEMA DE SALUD		Versión: 2
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 14 de 36
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos. Profesional Universitario Jurídica / Secretaria de Salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

		<p>- Inicio al proceso sancionatorio con el objeto de verificar los hechos, ordenando la práctica de las pruebas a que haya lugar para esclarecer las conductas y establecer si hay mérito de trasladar cargos posteriormente. Continúa con la actividad, con el apoyo técnico si es el caso de la respectiva entidad.</p> <p>- Si no se encuentra mérito: Archivo de las diligencias administrativas y se pone fin al procedimiento administrativo. Continúa con la actividad</p> <p>ETAPA INICIAL: De darse inicio al proceso se proyectará el AUTO DE INICIO Y TRASLADO DE CARGOS, cuando la queja, informe o denuncia de lugar a ello, el cual se le notificará personalmente al investigado informando que contra esta decisión no procede recurso alguno.</p> <p>El investigado podrá dentro de quince (15) días hábiles contados después de la notificación personal o por aviso, presentar sus descargos, solicitar o aportar pruebas que pretenda hacer valer. En caso de que no se presenten descargos se debe continuar con el trámite.</p> <p>ETAPA PROBATORIA: Estudiando el expediente se proyecta el auto de apertura de etapa probatoria decretando las pruebas pertinentes, necesarias y conducentes y rechazando las improcedentes e innecesarias, esta etapa se le comunica al investigado.</p>		
--	--	--	--	--

	PROCEDIMIENTO DE IVC PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS		Código: PR-GSS-006
	PROCESO GESTION DEL SISTEMA DE SALUD		Versión: 2
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 15 de 36
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos. Profesional Universitario Jurídica / Secretaria de Salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

		<p>Vencido la etapa probatoria se conceden diez (10) días hábiles para que el investigado presente alegatos de conclusión. Este documento llega por correspondencia entrante y debe ser entregado al Profesional Universitario (abogado). En caso de que no se presenten alegatos de conclusión se debe continuar con el trámite.</p> <p>Analizando y estudiando los hechos que dieron inicio al proceso de acuerdo a las pruebas que reposan dentro del expediente se procede a decidir a través de fallo si se exonera o se sanciona.</p> <p><u>SANCIÓN:</u> En caso de imponerse sanción decidir cuál de ellas: Amonestación, Multa, Decomiso de productos, Suspensión o cancelación del registro, Cierre temporal o definitivo del establecimiento, Edificación o servicio respectivo. Continúa con la actividad.</p> <p><u>EXONERACIÓN:</u> Continúa con Archivo.</p> <p>ETAPA DE FALLO: De decidirse la imposición de una sanción se proyectará la Resolución de Calificación la cual debe ser Comunicado al investigado mediante correo certificado a la dirección aportada, el cual es susceptible de recurso de reposición y apelación por parte del investigado dentro de los 10 días siguientes a la notificación personal. En caso de que no se presenten recursos se debe continuar con el trámite.</p>	
--	--	---	--

	PROCEDIMIENTO DE IVC PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS		Código: PR-GSS-006
	PROCESO GESTION DEL SISTEMA DE SALUD		Versión: 2
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 16 de 36
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos. Profesional Universitario Jurídica / Secretaria de Salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

		<p>Una vez ejecutoriado el acto administrativo, se expedirá constancia y se procederá a ejecutar la sanción impuesta o archivar el proceso de conformidad a lo resuelto en cada caso.</p> <p><u>MULTA:</u> Entregar los expedientes debidamente ejecutoriados para inicio de cobro persuasivo y coactivo.</p> <p><u>AMONESTACIÓN:</u> Se proyecta el oficio de amonestación dentro del sistema de información procesos sancionatorios, conminando al infractor al debido cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.</p> <p><u>EXONERACIÓN:</u> Se proyecta el auto de archivo.</p> <p>Elaborando mediante un acta, se entrega al Técnico del Grupo de Gestión y Archivo para que se realice el Archivo del Expediente.</p> <p>De esta forma se le da fin al procedimiento de procesos sancionatorios.</p>		
7	Realizar Operativos Especiales	<p>Los profesionales de apoyo o técnicos del área de saneamiento, programan y realizan operativos especiales durante el desarrollo de eventos masivos en el municipio o programados por control, a sujetos con alto nivel de riesgo que puedan impactar la salud pública, con el fin de verificar las condiciones higiénico - sanitarias y de manejo de alimentos o bebidas de consumo humano.</p>	<p>Referente de Alimentos</p> <p>Técnicos de Salud Ambiental</p>	<p>Actas de Diligencia Invima</p>

	PROCEDIMIENTO DE IVC PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS		Código: PR-GSS-006
	PROCESO GESTION DEL SISTEMA DE SALUD		Versión: 2
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 17 de 36
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos. Profesional Universitario Jurídica / Secretaria de Salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

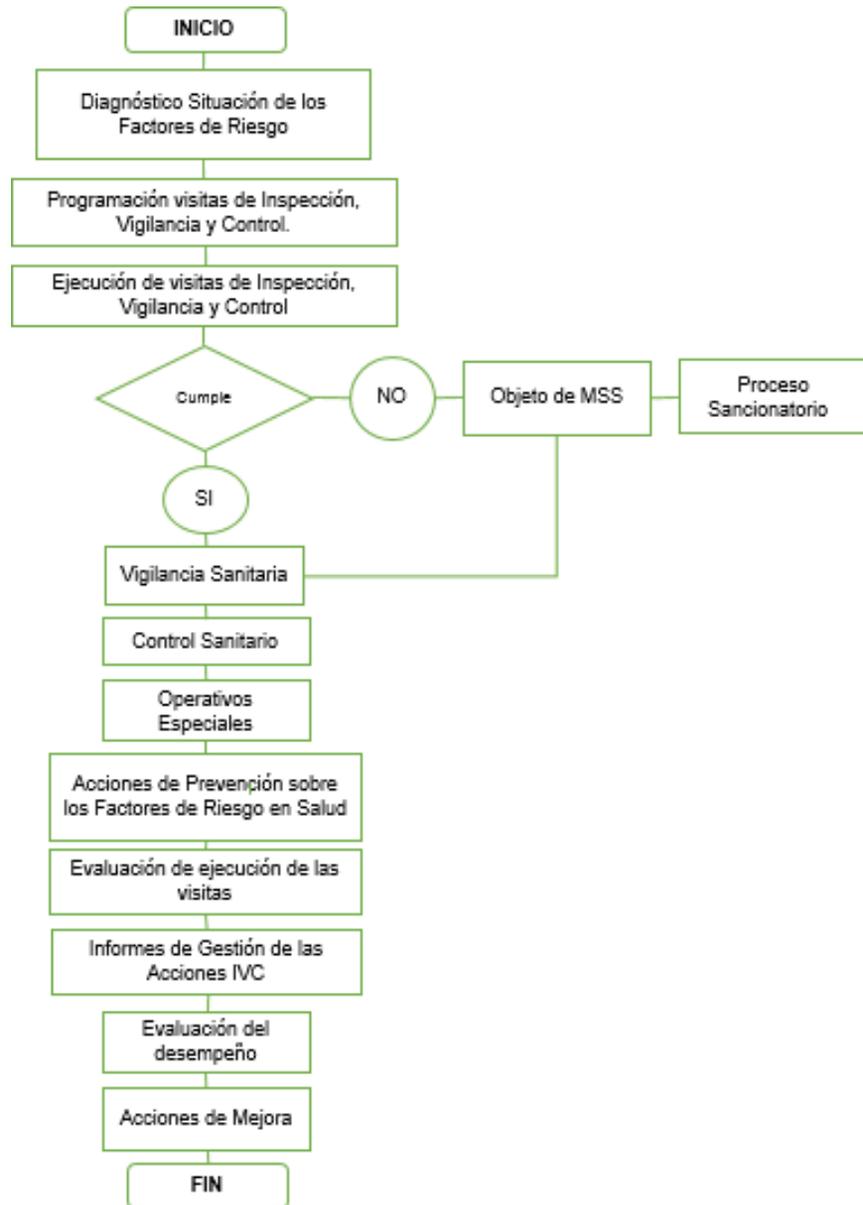
8	Aplicar Acciones de Prevención sobre los Factores de Riesgo en Salud	<p>Referente de Alimentos, Profesionales de Apoyo y Técnicos de salud, programa y ejecuta actividades de prevención mediante capacitación en temas específicos como actualización normativa sanitaria legal vigente, condiciones higiénico sanitarias y locativas específicas y de manejo de productos, para personal de los establecimientos abiertos al público de los diferentes sectores económicos generadores de riesgo, tomando como base las debilidades identificadas en las visitas de inspección, coordinando el apoyo y articulación con otras entidades, optimizando recursos tendientes a dar cumplimiento a los requerimientos legales y fortaleciendo el conocimiento en los sujetos de control, dejando como registro <i>Control de Asistencia y Evaluación de capacitaciones y talleres</i>, <i>Convocatoria a actividad</i>".</p>	<p>Técnicos del área de Salud Ambiental y su equipo de apoyo</p>	<p>Formato Cronograma Código. de capacitaciones</p> <p>Actas de capacitaciones</p> <p>Formato de Asistencia</p>
9	Evaluar periódicamente la ejecución de las visitas por parte del personal operativo	<p>El referente de alimentos realiza acciones de verificación de las actividades realizadas por los técnicos o inspectores operativos mediante el seguimiento a las visitas realizadas y verificación de la calidad del dato de las actas de IVC, teniendo como base la programación establecida desde el inicio del año o de acuerdo a las novedades presentadas en la programación diaria.</p>	<p>Referente de alimentos</p> <p>Ingeniero de Sistemas</p>	<p>Planilla de Concurrencia de seguimiento código FO-GS-025</p> <p>Actas de Diligencia InVima</p> <p>Verificación en la Plataforma</p>

	PROCEDIMIENTO DE IVC PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS		Código: PR-GSS-006
	PROCESO GESTION DEL SISTEMA DE SALUD		Versión: 2
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 18 de 36
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos. Profesional Universitario Jurídica / Secretaria de Salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

10	Generar Informes de Gestión de las Acciones de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario	Realizar informe técnico en el que consolida tanto el cumplimiento de las acciones del Plan de Acción, Analiza PQRS de riesgo intervenidos. Realiza un informe trimestral, anexando a este el registro fotográfico.	Referente de alimentos	Informe trimestral de gestión del área.
11	Evaluar el desempeño general del Procedimiento e identificar oportunidades de mejoramiento	El profesional universitario y especializado de salud Pública, El profesional universitario del área y técnicos analizan de manera integral el desempeño del procedimiento e identifican y documentan oportunidades de mejoramiento.	Profesional Universitario y Especializado de Salud Pública. Profesional Universitario del Área. Técnicos de Salud Ambiental	Plan de Mejoramiento CODIGO:FO-CM-013
12	Aplicar Acciones de Mejoramiento	Aplicar las acciones de mejoramiento establecidas <i>de Riesgos</i> ".	Responsables asignados.	Plan de Mejoramiento CODIGO:FO-CM-013

FLUJOGRAMA DE ACTIVIDADES

	PROCEDIMIENTO DE IVC PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS		Código: PR-GSS-006
	PROCESO GESTION DEL SISTEMA DE SALUD		Versión: 2
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 19 de 36
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos. Profesional Universitario Jurídica / Secretaria de Salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	



Fuente: Adaptación SSM, 2021.

	PROCEDIMIENTO DE IVC PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS		Código: PR-GSS-006
	PROCESO GESTION DEL SISTEMA DE SALUD		Versión: 2
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 20 de 36
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos. Profesional Universitario Jurídica / Secretaria de Salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.		Aprobó: Comité Técnico de Calidad.

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Manual de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas Basado en Riesgo para las Entidades Territoriales de Salud. INVIMA.

NORMATIVIDAD

Ver *ANEXO 1. INDICE CRONOLOGICO DE LEYES, DECRETOS Y RESOLUCIONES SOBRE ALIMENTOS Y BEBIDAS*

ANEXO 1. INDICE CRONOLOGICO DE LEYES, DECRETOS Y RESOLUCIONES SOBRE ALIMENTOS Y BEBIDAS



PROCEDIMIENTO DE IVC PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS

Código: PR-GSS-006

PROCESO GESTION DEL SISTEMA DE SALUD

Versión: 2

**Fecha de aprobación:
Diciembre de 2021**

Página: 21 de 36

Elaboró: Profesional Universitario
Ingeniera de Alimentos.
Profesional Universitario Jurídica /
Secretaria de Salud.

Revisó: Profesional Especializado Salud Pública
Profesional Universitario de salud pública
Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.

Aprobó: Comité Técnico de
Calidad.

TIPO DE NORMA	NUMERO	AÑO	TÍTULO
Ley	9	1979	Por el cual se dictan medidas sanitarias
Ley	40	1990	Por la cual se dictan normas para la protección y desarrollo de la producción de la panela y se establece la cuota de fomento panelero
Ley	170	1994	por medio de la cual se aprueba el Acuerdo por el que se establece la "Organización Mundial de Comercio (OMC)", suscrito en Marrakech (Marruecos) el 15 de abril de 1994, sus acuerdos multilaterales anexos y el Acuerdo Plurilateral anexo sobre la Carne de Bovino
Ley	232	1995	Por medio de la cual se dictan normas para el funcionamiento de los establecimientos comerciales
Ley	399	1997	Por la cual se crea una tasa, se fijan unas tarifas y se autoriza al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA -, su cobro
Ley	715	2001	Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de recursos y competencias de conformidad con los artículos 151, 288, 356 y 357 (Acto Legislativo 01 de 2001) de la Constitución Política y se dictan otras disposiciones.
Ley	914	2004	Por la cual se crea el Sistema Nacional de Identificación e Información de Ganado Bovino.
Ley	1122	2007	Por la se hacen unas modificaciones en el sistema general de seguridad social en salud y se dictan otras disposiciones.
Decreto	2278	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 o para consumo humano y el procesamiento, transporte y comercialización de su carne
Decreto	2106	1983	Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979 en 10 referente a identidad, clasificación, uso, procesamiento, importación, transporte y comercialización de aditivos para alimentos.

TIPO DE NORMA	NUMERO	AÑO	TÍTULO
---------------	--------	-----	--------

	PROCEDIMIENTO DE IVC PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS		Código: PR-GSS-006
	PROCESO GESTION DEL SISTEMA DE SALUD		Versión: 2
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 22 de 36
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos. Profesional Universitario Jurídica / Secretaría de Salud.		Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaría de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.

Decreto	2162	1983	Por el cual se reglamenta parcialmente el título V de la ley 09 de 1979, en cuanto a producción, procesamiento, transporte y expendio de los productos cárnicos procesados
Decreto	561	1984	Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979. En cuanto a captura, procesamiento, transporte y expendio de los productos de la pesca.
Decreto	1601	1984	Por el cual se reglamentan parcialmente los Títulos 111, V Y VII de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Sanidad Portuaria y Vigilancia Epidemiológica en naves y vehículos terrestres.
Decreto	1036	1991	Por el cual se subroga el Capítulo 1 del Título 1 del Decreto Número 2278 de agosto 2 de 1982.
Decreto	1397	1992	Por el cual se promueve la lactancia materna, se reglamenta la comercialización y publicidad de los alimentos de fórmula para lactantes y complementarios de la leche materna y se dictan otras disposiciones.
Decreto	547	1996	Por el cual se reglamenta el Título V de la Ley 09 de 1979, en cuanto a la expedición del registro Sanitario y a las condiciones sanitarias de producción, empaque y comercialización, al control de la sal para consumo humano y se dictan otras disposiciones sobre la materia
Decreto	1944	1996	Por el cual se reglamenta la fortificación de la harina de trigo y se establecen las condiciones de comercialización, rotulado, vigilancia y control.
Decreto	2131	1997	Por el cual se dictan disposiciones sobre productos cárnicos procesados
Decreto	698	1998	Por el cual se modifican los artículos 23 y 24 del Decreto 547 de 1996.
Decreto	997	1998	Por el cual se crea el Comité Nacional del Codex Alimentarius y se fijan sus funciones.
Decreto	1615	2000	Por el cual se derogan el decreto 1324 del 13 de Julio de 1998 y el decreto 1330 del 22 de julio de 1999. Azúcar

TIPO DE NORMA	NUMERO	AÑO	TÍTULO
---------------	--------	-----	--------

	PROCEDIMIENTO DE IVC PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS		Código: PR-GSS-006
	PROCESO GESTION DEL SISTEMA DE SALUD		Versión: 2
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 23 de 36
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos. Profesional Universitario Jurídica / Secretaría de Salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaría de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

Decreto	612	2000	Por el cual se reglamenta parcialmente el régimen de registros sanitarios automáticos o inmediatos y se dictan otras disposiciones.
Decreto	60	2002	Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - Haccp en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.
Decreto	1270	2002	Por medio del cual se adiciona un literal al artículo 50 del Decreto 3075 de 1997.
Decreto	1175	2003	Por medio del cual se modifica parcialmente el Decreto 3075 de 1997.
Decreto	1174	2004	Por la cual se crea la Comisión Nacional intersectorial para a Vigilancia de la Calidad de la Panela.
Decreto	2350	2004	Por el cual se establecen medidas de salud pública para la prevención y vigilancia, de las enfermedades causadas por priones, prioritariamente de la variante de la enfermedad de Creutzfeldt - Jakob (vCJ).
Decreto	4003	2004	Por el cual se establece el procedimiento administrativo para la elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos, medidas sanitarias y fitosanitarias en el ámbito agroalimentario.
Decreto	4444	2005	Por el cual se reglamenta el régimen de permiso sanitario para la fabricación y venta de alimentos elaborados por microempresarios.
Decreto	4525	2005	Por el cual se reglamenta la Ley 740 de 2002
Decreto	4764	2005	Por el cual se modifica el literal c) del artículo 41 del Decreto 3075 de 1997 "por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9ª de 1979 y se dictan otras disposiciones.
Decreto	616	2006	Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expendi, importe o exporte en el país.
Decreto	2323	2006	Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9a de 1979 en relación con la Red Nacional de Laboratorios y se dictan otras disposiciones

TIPO DE NORMA	NUMERO	AÑO	TÍTULO
---------------	--------	-----	--------

	PROCEDIMIENTO DE IVC PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS		Código: PR-GSS-006
	PROCESO GESTION DEL SISTEMA DE SALUD		Versión: 2
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 24 de 36
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos. Profesional Universitario Jurídica / Secretaria de Salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

Decreto	2838	2006	Por el cual se modifica parcialmente el Decreto 616 de 2006 y se dictan otras disposiciones
Decreto	2833	2006	Por el cual se crea la Comisión Intersectorial de Medidas sanitarias y Fitosanitarias.
Decreto	3752	2006	Por el cual se modifica el Decreto 2350 del 26 de julio de 2004 y se dictan otras disposiciones.
Decreto	3755	2006	Por el cual se autoriza y se definen las condiciones para la importación de carne de origen bovino y sus productos procedentes de Estados Unidos.
Decreto	3518	2006	Por el cual se crea y reglamenta el Sistema de Vigilancia en Salud Pública y se dictan otras disposiciones
Decreto	1500	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	559	2008	Por el cual se modifican los artículos 20 y 21 del Decreto 1500 de 2007
Decreto	2964	2008	por el cual se modifica parcialmente el Decreto 2838 de 2006 y se dictan otras disposiciones
Decreto	2965	2008	Por el cual se modifican los artículos 20, 21 y 60 del Decreto 1500 de 2007 y se dictan otras disposiciones
Decreto	3411	2008	Por el cual se modifica parcialmente el Decreto 2838 de 2006, modificado parcialmente por el Decreto 2964 de 2008 y se dictan otras disposiciones
Decreto	4974	2009	Por el cual se modifica parcialmente el Decretos 1500 de 2007, modificado por los decretos 2965 de 2008, 2380 y 4131 de 2009.
Decreto	4131	2009	Por el cual se modifica parcialmente el Decretos 1500 de 2007, modificado por los decretos 2965 de 2008 y 2380 de 2009.
Decreto	2380	2009	Por el cual se modifican los Decretos 1500 de 2007 y 2965 de 2008 y se dictan otras disposiciones



PROCEDIMIENTO DE IVC PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS

Código: PR-GSS-006

PROCESO GESTION DEL SISTEMA DE SALUD

Versión: 2

**Fecha de aprobación:
Diciembre de 2021**

Página: 25 de 36

Elaboró: Profesional Universitario
Ingeniera de Alimentos.
Profesional Universitario Jurídica /
Secretaria de Salud.

Revisó: Profesional Especializado Salud Pública
Profesional Universitario de salud pública
Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.

Aprobó: Comité Técnico de
Calidad.

TIPO DE NORMA	NUMERO	AÑO	TÍTULO
Decreto	1673	2010	Por el cual se modifica el artículo 50 del Decreto 616 de 2006
Decreto	332	2011	Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que deben cumplir las plantas especiales de beneficio de aves de corral.
Decreto	1880	2011	Por el cual se señalan los requisitos para la comercialización de leche cruda para consumo humano directo en el Territorio Nacional
Decreto	3961	2011	Por el cual se establecen medidas transitorias en relación con las Plantas de Beneficio y Desposte de Bovinos, Bufalinos y Porcinos
Decreto	917	2012	Por el cual se modifica el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131. 4974 de 2009 y 3961 de 2011 y se dictan otras disposiciones.
Decreto	1362	2012	Por el cual se crea la Comisión Nacional Intersectorial para la Coordinación y Orientación Superior del Beneficio de Animales Destinados para el Consumo Humano.
Decreto	1686	2012	Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para consumohumano.
Decreto	2270	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	1506	2014	Por el cual se modifica el artículo 42 del Decreto 1686 de 2012
Resolución	126	1964	Por la cual se dictan normas sobre la elaboración y control de Grasas y Aceites Comestibles para consumo humano.
Resolución	1287	1976	Por la cual se dictan normas sobre grasas y aceites comestibles.
Resolución	4135	1976	Por la cual se expiden normas sobre alimentos procesados de base vegetal para uso Infantil

	PROCEDIMIENTO DE IVC PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS		Código: PR-GSS-006
	PROCESO GESTION DEL SISTEMA DE SALUD		Versión: 2
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 26 de 36
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos. Profesional Universitario Jurídica / Secretaría de Salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaría de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

TIPO DE NORMA	NUMERO	AÑO	TÍTULO
Resolución	5912	1983	Por la cual se establecen mecanismos para ejercer el control sanitario, a establecimientos que se dedican al empaque de alimentos y algunos productos alimenticios, que se encuentran bajo régimen de excepción.
Resolución	14712	1984	Por la cual se reglamenta lo relacionado con producción, procesamiento, transporte, almacenamiento y comercialización de vegetales como frutas y hortalizas elaboradas
Resolución	15789	1984	Por la cual se reglamenta las características organolépticas físico - químicas y microbiológicas de las mermeladas y jaleas de frutas.
Resolución	11488	1984	Norma con respecto al procesamiento, composición, requisitos y comercialización de los alimentos infantiles, de los alimentos o bebidas enriquecidos y de los alimentos o bebidas de uso dietético.
Resolución	15790	1984	Se reglamenta las características organolépticas físico químicas y microbiológicas de los derivados del tomate.
Resolución	17855	1984	Por la cual se establece la Recomendación diaria de Consumo de Calorías y Nutrientes.
Resolución	13402	1985	Por la cual se adiciona la Resolución No. 10593 de 16 de julio de 1985, que regula el uso de Colorantes en los alimentos para consumo humano.
Resolución	16078	1985	Por la cual se reglamentan los requisitos de funcionamiento de los Laboratorios de Control de Calidad de Alimentos.
Resolución	17882	1985	Por la cual se dictan normas para la aplicación del Título V de la Ley 09 de 1979, sobre alimentos en lo relacionado con Mayonesa, su elaboración, conservación y comercialización
Resolución	19021	1985	Por la cual se dictan normas para la aplicación del Título V, de la Ley 09 de 1979, sobre Alimentos, en la concerniente a la Mostaza, su elaboración, conservación y comercialización
Resolución	19304	1985	Por la cual se dictan normas sobre elaboración y control de grasas y aceites comestibles para consumo humano
Resolución	10593	1985	Lista de colorantes en los alimentos para consumo humano.

	PROCEDIMIENTO DE IVC PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS		Código: PR-GSS-006
	PROCESO GESTION DEL SISTEMA DE SALUD		Versión: 2
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 27 de 36
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos. Profesional Universitario Jurídica / Secretaría de Salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

TIPO DE NORMA	NUMERO	AÑO	TÍTULO
Resolución	2310	1986	Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos
Resolución	14985	1988	Por la cual se autoriza el uso de unas enzimas y de la Pimaricina en Productos Cárnicos
Resolución	9553	1988	Por la cual se establece la identificación a los empaques y envases de la sal para consumo humano
Resolución	11961	1989	Por la cual se modifica parcialmente la resolución número 2310 del 24 de febrero de 1986
Resolución	1804	1989	Por la cual se modifica la Resolución No 02310 de 1986, (24 de Febrero) que reglamenta parcialmente el título V de la Ley 09.
Resolución	222	1990	Por la cual se declaran aptos los equinos como animales de abasto público en el Territorio Nacional.
Resolución	1618	1991	Por la cual se modifica la Resolución 11488 de 1984 en cuanto hace relación al Aspartame como edulcorante artificial
Resolución	4124	1991	Por lo cual se reglamenta el Título V Alimentos, de la Ley 09 de 1979, en cuanto concierne a los ANTIOXIDANTES que se pueden utilizar en alimentos
Resolución	4125	1991	Por la cual se reglamenta el Título V Alimentos, de la Ley 02 de 1979, en lo concerniente a los CONSERVANTES utilizados en alimentos.
Resolución	4126	1991	Regula lo relacionado a los acidulantes, alcalinizantes, reguladores de pH de la acidez utilizados en los alimentos.
Resolución	4241	1991	Por la cual se definen las características de las especias o condimentos vegetales y se dictan normas sanitarias y de calidad de estos productos y de sus mezclas.
Resolución	4393	1991	Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979, Título V, en lo referente a fabricación, empaque y comercialización de Pastas Alimenticias.
Resolución	4393	1991	Regula lo relacionado a los acidulantes, alcalinizantes, reguladores de pH de la acidez utilizados en los alimentos.

	PROCEDIMIENTO DE IVC PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS		Código: PR-GSS-006
	PROCESO GESTION DEL SISTEMA DE SALUD		Versión: 2
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 28 de 36
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos. Profesional Universitario Jurídica / Secretaría de Salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaría de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

TIPO DE NORMA	NUMERO	AÑO	TÍTULO
Resolución	4397	1991	Por la cual se fija el contenido máximo de oxígeno en los envases de leche en polvo adicionada de gas inerte
Resolución	7992	1991	Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley O9 de 1979 en lo relacionado con la elaboración, conservación y comercialización de Jugos. Concentrados, Néctares, Pulpas, Pulpas Azucaradas y Refrescos de Frutas
Resolución	12186	1991	Por la cual se fijan las condiciones para los procesos de obtención, envasado y comercialización de agua potable tratada con destino al consumo humano
Resolución	5213	1992	Por la cual se establece una delegación de los vistos buenos en los registros de importación a los productos alimenticios elaborados o procesados en el exterior.
Resolución	604	1993	Por la cual se reglamenta parcialmente el título V de la Ley 9ª de 1979, en cuanto a las condiciones sanitarias de las ventas de alimentos en la vía pública
Resolución	2229	1994	Por la cual se dictan normas referentes a la composición, requisitos y comercialización de las Bebidas Hidratantes Energéticas para Deportistas
Resolución	580	1996	Por la cual se modifica el parágrafo 1ª de la Resolución 10593 de 1985. (Uso de tartrazina).
Resolución	2826	1996	Par la cual se hace una adición al artículo 46 de la Resolución No. 2310 del 24 de febrero de 1986 y al artículo 3 de la Resolución No. 1804 del 13 de febrero de 1989.
Resolución	730	1998	Por la cual se adopta el sistema de análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control - HACCP-, en los productos pesqueros y acuícola para consumo humano, de exportación e importación.
Resolución	4547	1998	Define los exámenes de laboratorio en alimentos y bebidas alcohólicas en salud pública, departamentales y distritales, los laboratorios clínicos y los laboratorios de citohistopatología.
Resolución	1342	2000	Por la cual se hace una delegación. Punto de Contacto del Codex
Resolución	1893	2001	Por el cual se establece el régimen sanitario para la utilización de incentivos en contacto con el alimento en los productos alimenticios

	PROCEDIMIENTO DE IVC PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS		Código: PR-GSS-006
	PROCESO GESTION DEL SISTEMA DE SALUD		Versión: 2
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 29 de 36
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos. Profesional Universitario Jurídica / Secretaría de Salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaría de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

TIPO DE NORMA	NUMERO	AÑO	TÍTULO
Resolución	402	2002	Por la cual se establecen los requisitos para la comercialización de las aves beneficiadas enteras, despresadas y/o deshuesadas que se sometan a la técnica de marinado
Resolución	1528	2002	Por la cual se adopta una medida de carácter sanitario
Resolución	129	2003	Por la cual se deroga parcialmente la Resolución número 17882 de 1985. Mayonesa
Resolución	2505	2004	"Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles
Resolución	1419	2005	Por la cual se deroga el artículo 88 de la Resolución número 11488 de 1984
Resolución	5109	2005	por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano
Resolución	187	2006	Por la cual se adopta el reglamento para la producción primaria, procesamiento, empaquetado, etiquetado, almacenamiento, certificación, importación, comercialización y se establece el sistema de control de productos agropecuarios ecológicos
Resolución	337	2006	Por la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que deben cumplir las sardinas en conserva que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano.
Resolución	779	2006	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir en la producción y comercialización de la panela para consumo humano y se dictan otras disposiciones.
Resolución	148	2007	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir el atún en conserva y las reparaciones de atún que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano.
Resolución	228	2007	Por la cual se establece el procedimiento para la inscripción de fábricas de productos de la pesca y acuicultura para la exportación a la Unión Europea.

	PROCEDIMIENTO DE IVC PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS		Código: PR-GSS-006
	PROCESO GESTION DEL SISTEMA DE SALUD		Versión: 2
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 30 de 36
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos. Profesional Universitario Jurídica / Secretaría de Salud.		Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.

TIPO DE NORMA	NUMERO	AÑO	TÍTULO
Resolución	676	2007	Por la cual se establece el reglamento técnico de emergencia a través del cual se adopta el Plan Nacional de Control de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas 2007 que deben cumplir los productos acuícolas para consumo humano y se dictan otras disposiciones.
Resolución	2905	2007	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles de las especies bovina y bufalina Destinados para el consumo humano y las disposiciones para subbeneficio, desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación
Resolución	2906	2007	Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes
Resolución	2997	2007	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los lactosueros en polvo, como materia prima de alimentos para consumo humano y se dictan otras disposiciones
Resolución	4282	2007	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina destinada para el consumo humano y las disposiciones para su beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación
Resolución	4287	2007	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles de las aves de corral destinadas para el consumo humano y las disposiciones para su beneficio, desprese, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.
Resolución	775	2008	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las fábricas que procesen, envasen, transporten, expendan, almacenen, importen, exporten y comercialicen vinagre para consumo humano.

	PROCEDIMIENTO DE IVC PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS		Código: PR-GSS-006
	PROCESO GESTION DEL SISTEMA DE SALUD		Versión: 2
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 31 de 36
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos. Profesional Universitario Jurídica / Secretaría de Salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

TIPO DE NORMA	NUMERO	AÑO	TÍTULO
Resolución	776	2008	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos para consumo humano
Resolución	3462	2008	Por la cual se modifica el párrafo del artículo 9° y el artículo 15 de la Resolución 779 de 2006 y se dictan otras disposiciones
Resolución	3659	2008	Por la cual se establecen los criterios del Plan de Racionalización de Plantas de Beneficio Animal
Resolución	2606	2009	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que deben cumplir los aditivos alimentarios que se fabriquen, procesen, envasen, almacenen, transporten, expendan, importen, exporten, comercialicen y se empleen en la elaboración de alimentos para consumo humano en el territorio nacional.
Resolución	3544	2009	Por la cual se modifican los artículos 11 y 13 de la Resolución 779 de 2006
Resolución	4150	2009	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que deben cumplir las bebidas energizantes para consumo humano.
Resolución	4772	2009	Modificación de la Resolución 3659 de 2008. Mataderos.
Resolución	1031	2010	Por la cual se modifican el artículo 6° de la resolución 2997 de 2007 modificado por el artículo 1° de la resolución 715 de 2009
Resolución	1057	2010	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que deben cumplir la miel de abejas para consumo humano
Resolución	1707	2010	Por la cual se modifica el literal c del artículo 5 de la Resolución 2997 de 2007
Resolución	2195	2010	por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que se deben cumplir durante el proceso térmico de alimentos envasados herméticamente de baja acidez y acidificados, que se fabriquen, transporten, expendan, distribuyan, importen, exporten y comercialicen para el consumo humano

**PROCEDIMIENTO DE IVC PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS****Código: PR-GSS-006****PROCESO GESTION DEL SISTEMA DE SALUD****Versión: 2****Fecha de aprobación:
Diciembre de 2021****Página: 32 de 36****Elaboró:** Profesional Universitario
Ingeniera de Alimentos.
Profesional Universitario Jurídica /
Secretaría de Salud.**Revisó:** Profesional Especializado Salud Pública
Profesional Universitario de salud pública
Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.**Aprobó:** Comité Técnico de
Calidad.

TIPO DE NORMA	NUMERO	AÑO	TÍTULO
Resolución	3009	2010	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne proveniente del orden Crocodylia destinada para el consumo humano y las disposiciones para su beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación.
Resolución	332	2011	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las plantas especiales debeneficio de aves de corral
Resolución	333	2011	por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano
Resolución	1185	2011	Por la cual se modifica el literal c) del artículo 5º de la Resolución 2997 de 2007 modificado por el artículo 1º de la Resolución 1707 de 2010
Resolución	1506	2011	Por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los aditivos que se emplean para la elaboración de alimentos para consumo
Resolución	1511	2011	por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expendia, importe o exporte en el territorio nacional.
Resolución	1711	2011	Por la dual se autoriza el uso de líneas de MAÍZ MON 863 (CRW) como materia prima para la producción de alimentos para consumo humano.
Resolución	3421	2011	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre las condiciones especiales para la importación de piensos yalimentos para consumo humano originarios o procedentes de algunas prefecturas de Japón por el riesgo que representa el accidente en la Central Nuclear de Fukushima
Resolución	4121	2011	Por la cual se modifica la Resolución 779 de 2006, modificadas por las resoluciones 3462 de 2008 y 3544 de 2009

	PROCEDIMIENTO DE IVC PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS		Código: PR-GSS-006
	PROCESO GESTION DEL SISTEMA DE SALUD		Versión: 2
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 33 de 36
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos. Profesional Universitario Jurídica / Secretaría de Salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

TIPO DE NORMA	NUMERO	AÑO	TÍTULO
Resolución	4254	2011	Por medio de la cual se expide el reglamento técnico que establece disposiciones relacionadas con el rotulado o etiquetado de alimentos derivados de Organismos Genéticamente Modificados - OMG para consumo humano y con la identificación de materias primas para consumo humano que los contengan.
Resolución	122	2012	Por la cual se modifica la resolución 776 de 2008
Resolución	468	2012	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las motonaves o buques dedicados a la captura, congelamiento o procesamiento de productos de la pesca y sus derivados y el procedimiento para la certificación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en motonaves o buques pesqueros con destino a la Unión europea
Resolución	683	2012	Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
Resolución	684	2012	Por la cual se define el Protocolo para la Aprobación de Nuevas Declaraciones de Propiedades de Salud de los Alimentos.
Resolución	2154	2012	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los aceites y grasas de origen vegetal o animal que se procesen, envasen, almacenen, transporte, exporten, importen y/o comercialicen en el país, destinados para el consumo humano y se dictan otras disposiciones
Resolución	2155	2012	Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las hortalizas que se procesen, empaquen, transporten, importen y comercialicen en el territorio nacional
Resolución	2508	2012	Por la cuales se establece el reglamento Técnico sobre los requisitos que deben cumplir los alimentos envasados que contengan grasas trans y/o grasas saturadas

	PROCEDIMIENTO DE IVC PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS		Código: PR-GSS-006
	PROCESO GESTION DEL SISTEMA DE SALUD		Versión: 2
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 34 de 36
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos. Profesional Universitario Jurídica / Secretaría de Salud.		Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaría de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.

TIPO DE NORMA	NUMERO	AÑO	TÍTULO
Resolución	4142	2012	“Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con los alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”
Resolución	4143	2012	“Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con los alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”
Resolución	1382	2013	Por la cual se establecen los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano
Resolución	4506	2013	Por la cual se establecen los límites máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones
Resolución	2674	2013	Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones
Resolución	240	2013	Requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, planta de almacenamiento y desposte, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles, el siguiente texto: Indicar que deroga las resoluciones N° 2905 y 4282 de 2007 y las disposiciones que le sean contrarias. El artículo 133 de esta resolución fue derogado por la resolución 3753 del 24 de septiembre de 2013.
Resolución	241	2013	Requisitos sanitarios que deben cumplir las plantas especiales de beneficio de aves de corral, el siguiente texto: Deroga la resolución 332 de 2011 y las disposiciones que le sean contrarias.

	PROCEDIMIENTO DE IVC PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS		Código: PR-GSS-006
	PROCESO GESTION DEL SISTEMA DE SALUD		Versión: 2
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 35 de 36
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos. Profesional Universitario Jurídica / Secretaría de Salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaria de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

TIPO DE NORMA	NUMERO	AÑO	TÍTULO
Resolución	242	2013	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, el siguiente texto: Deroga la resolución 4287 de 2007 y las disposiciones que le sean contrarias. El artículo 58 de esta resolución fue derogado por la resolución 3753 del 24 de septiembre de 2013.
Resolución	544	2013	Por la cual se modifica el artículo 11 de la Resolución número 2508 de 2012.
Resolución	3753	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. Deroga los artículos 133 de la Resolución 240 de 2013 y 58 de la Resolución 242 de 2013.
Resolución	3772	2013	Por medio de la cual se establecen los requisitos para las autorizaciones sanitarias de importación de muestras sin valor comercial para los productos de higiene doméstica, productos absorbentes de higiene personal, cosméticos, bebidas alcohólicas y alimentos. Deroga la resolución 785 de 2013
Resolución	3929	2013	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las frutas y las bebidas con adición de jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos que se procesen, empaquen, transporten, importen y comercialicen en el territorio nacional. Deroga las resoluciones 15789 de 1984, 7992 de 1991 y el artículo 3 de la Resolución 14712 de 1984.
Resolución	1229	2013	Por la cual se establecen el modelo de inspección, vigilancia y control sanitario para los productos de uso y consumo humano
Resolución	834	2013	Por la cual se establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos celulósicos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano

	PROCEDIMIENTO DE IVC PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS		Código: PR-GSS-006
	PROCESO GESTION DEL SISTEMA DE SALUD		Versión: 2
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 36 de 36
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos. Profesional Universitario Jurídica / Secretaría de Salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública Profesional Universitario de salud pública Profesional apoyo de Calidad. Secretaría de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	

TIPO DE NORMA	NUMERO	AÑO	TÍTULO
Resolución	835	2013	Por la cual se establece el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos de vidrios y cerámicas destinados a estar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano
Resolución	4217	2013	Por la cual se modifica la Resolución número 3544 de 2009. Modifica los artículos 1 y 2 de la Resolución número 779 de 2006, modificada por la Resolución número 3544 de 2009.
Resolución	2671	2014	Por la cual se modifica la Tabla 1 del artículo 4 de la Resolución 4506 de 2013
Resolución	1155	2014	Por la cual se modifica el artículo 18 de la Resolución número 3929 de 2013.
Resolución	770	2014	Por la cual se establecen las directrices para la formulación, ejecución, seguimiento y evaluación de los Planes Nacionales Subsectoriales de Vigilancia y Control de Residuos en Alimentos y se dictan otras disposiciones.
Resolución	719	2015	Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
Resolución	1619	2015	Por la cual se establece el sistema de gestión de la red nacional de laboratorios en los ejes estratégicos de vigilancia en salud pública y gestión de calidad.

Fuente: INVIMA, 2015.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA DE APROBACIÓN	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO REALIZADO
01		Creación del documento.