

	PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA DE VEHICULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES		Código: PR-GSS-008
			Versión: 02
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD		Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página 1 de 11
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la secretaria de salud.		Revisó: Profesional Especializado Salud Pública, Profesional Universitario de salud pública, Profesional apoyo de Calidad. Secretaría de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.

Objetivo

Establecer el procedimiento de inscripción y autorización sanitaria de vehículos transportadores de carne y productos cárnicos comestibles de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1282 de 2016 y lineamiento técnico de la Resolución 2016041871 de 2016 o la norma que lo reemplace o sustituya.

Alcance

Aplica desde la solicitud de inscripción de los vehículos transportadores de carne y productos cárnicos comestibles hasta las actividades periódicas de Inspección, Vigilancia y Control de los sujetos involucrados.

Responsables

Es responsabilidad del Secretario de Salud, Profesional especializado del área de Salud Pública, Profesional Universitario del Área, Técnicos u Profesional de apoyo Ingeniero de Alimentos de la dimensión de salud ambiental, la aplicación del presente procedimiento.

Autoridad

Actúa como autoridad del presente procedimiento el profesional de apoyo Ingeniero de Alimentos encargado del proceso o en su ausencia los Técnicos de Área de la dimensión de salud ambiental.

Definiciones

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.

	PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA DE VEHICULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES		Código: PR-GSS-008
			Versión: 02
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD		Página 2 de 11
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la secretaria de salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública, Profesional Universitario de salud pública, Profesional apoyo de Calidad. 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.

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.

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

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.

	PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA DE VEHICULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES		Código: PR-GSS-008
			Versión: 02
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD		Página 3 de 11
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la secretaria de salud.		Revisó: Profesional Especializado Salud Pública, Profesional Universitario de salud pública, Profesional apoyo de Calidad. Secretaría de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.

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.

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.

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

Producto cárnico no comestible: Son aquellas materias que se obtienen de los animales de beneficio y que no están comprendidos en los conceptos de carne y productos cárnicos comestibles.

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.

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.

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 .

	PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA DE VEHICULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES		Código: PR-GSS-008
			Versión: 02
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD		Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página 4 de 11
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la secretaria de salud.		Revisó: Profesional Especializado Salud Pública, Profesional Universitario de salud pública, Profesional apoyo de Calidad. Secretaría de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.

Caracterización de actividades

ID	ACTIVIDAD / TAREA	DESCRIPCIÓN	ÁREA RESPONSABLE	REGISTRO
1	SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN Y SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN SANITARIA POR PARTE DEL INTERESADO	<p>La solicitud de Inscripción y Autorización Sanitaria se deberá allegar por Oficio con Radicado de Ventanilla Única de Correspondencia, la cual será enviada a la Secretaria de Salud Municipal, donde el usuario deberá adjuntar:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>“Formato de inscripción sanitaria para vehículos transportadores de carne y productos cárnicos comestibles”, diligenciado.</i> 2. <i>“Formato de solicitud de autorización sanitaria para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles”, diligenciado.</i> 3. Tarjeta de propiedad del vehículo. 4. Cedula de ciudadanía del propietario del vehículo. 5. Certificado de capacitación en Manipulación de Alimentos de conductor. 6. Certificado médico de conductor. 7. Carpeta 4 alas tamaño oficio. <p><i>*Para la actualización de datos de inscripción el usuario deberá radicar por escrito ante la Secretaria de Salud, la solicitud de actualización de datos.</i></p>	Usuario Solicitante	Carpeta con documentación solicitada.

	PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA DE VEHICULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES		Código: PR-GSS-008
			Versión: 02
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD		Página 5 de 11
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la secretaria de salud.		Revisó: Profesional Especializado Salud Pública, Profesional Universitario de salud pública, Profesional apoyo de Calidad. Secretaría de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.

2	ASIGNACIÓN DE RESPONSABLE	La asignación será enviada por medio del Programa de PQRS denominado Control Doc, dicha acción será realizada por el jefe de despacho, quien lo podrá remitir al funcionario encargado de la acción.	Jefe de Despacho / Ingeniero de Alimentos / Técnicos de Área de Salud	Software de correspondencia Control Doc.
3	INSCRIPCIÓN EN BASE DE DATOS Y APERTURA DE EXPEDIENTE	Con la documentación suministrada por el solicitante, se dará apertura al expediente e inscripción del vehículo transportador de carnes y/o productos cárnicos comestibles, que reposará en el archivo de la Secretaria de Salud, y se realiza la inscripción del vehículo en el <i>“Formato de Reporte de Vehículos Transportadores de Carne y/o Productos Cárnicos Comestibles”</i> para su reporte mensual y censo municipal.	Ingeniero de Alimentos / Técnicos de Área de Salud	Base de datos Reporte de Vehículos Transportadores de Carne y/o Productos Cárnicos Comestibles
4	CITACIÓN PARA VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS SANITARIOS	Una vez llegue la asignación de la solicitud la se tendrá 5 días hábiles para realizar la verificación de requisitos sanitarios. El Ingeniero de Alimentos o técnicos de área, concierta con el propietario o responsable del vehículo, según la programación, el lugar, fecha y hora para realizar la verificación del cumplimiento de los requisitos sanitarios y se le comunicara que el vehículo debe de estar cargado por el producto a transportar.	Ingeniero de Alimentos / Técnicos de Área de Salud	Correo electrónico
5	VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS SANITARIOS	Se realiza la inspección al vehículo conforme al Manual de Inspección, Vigilancia y Control (MA-GS-009), se diligencia el acta determinada y como resultado podrá obtenerse: <ul style="list-style-type: none"> a. Concepto Sanitario Favorable: caso en el cual se otorgará la autorización sanitaria para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles. b. Concepto Sanitario Desfavorable: 	Ingeniero de Alimentos / Técnicos de Área de Salud	Acta de Inspección Invima Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Vehículos Transportadores de Carne y/o Productos Cárnicos Comestibles

	PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA DE VEHICULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES		Código: PR-GSS-008
			Versión: 02
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD		Página 6 de 11
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la secretaria de salud.		Revisó: Profesional Especializado Salud Pública, Profesional Universitario de salud pública, Profesional apoyo de Calidad. Secretaría de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.

		<p>caso en el cual no se otorgará la autorización sanitaria para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles y serán objeto de medida sanitaria de seguridad (MSS).</p> <p>Una vez diligenciada el acta de IVC, se realiza la firma del acta y se entregara copia de esta al propietario o encargado del vehículo. El acta original se adjuntará al expediente del vehículo.</p>		
6	ENVIO DE SOLICITUD A AREA JURIDICA	El Ingeniero de Alimentos o técnicos de área crearan el oficio de respuesta a la solicitud por medio del software Control Doc, adjuntando la inscripción y el acta de IVC, y será remitido al área jurídica a fin de adjuntar la autorización sanitaria y generar soporte del trámite realizado por medio del sistema interno de información.	Ingeniero Alimentos / Técnicos de Área Salud	Software de Correspondencia Control Doc.
7	EMISIÓN DE AUTORIZACIÓN SANITARIA DE VEHÍCULO	<p>Una vez creado el oficio de respuesta con los soportes correspondientes, el ingeniero de alimentos o técnicos de área entregaran la carpeta del expediente física al área jurídica de la Secretaria de Salud, quien realizara la emisión de la AUTORIZACIÓN SANITARIA, la cual será firmada por el Jefe de Despacho.</p> <p>*La autorización sanitaria tendrá validez en todo el territorio nacional.</p>	Ingeniero Alimentos / Técnicos de Área Salud / Área Jurídica	<p>Carpeta con Expediente de Vehículo</p> <p>Autorización Sanitaria de Transporte a través de Control Doc.</p>
8	NOTIFICACIÓN DE AUTORIZACIÓN SANITARIA AL INTERESADO	Una vez emitida y firmada la autorización, esta se enviará vía correo electrónico o notificación física al interesado, y una copia de esta se adjuntará en el expediente del vehículo, el cual debe reposar en el archivo de la Secretaria de Salud.	Área Jurídica	Carpeta con Expediente de Vehículo

	PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA DE VEHICULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES		Código: PR-GSS-008
			Versión: 02
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD		Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página 7 de 11
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la secretaria de salud.		Revisó: Profesional Especializado Salud Pública, Profesional Universitario de salud pública, Profesional apoyo de Calidad. Secretaría de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.

9	SEGUIMIENTO IVC	<p>Una vez obtenida la autorización sanitaria el vehículo será objeto de Inspección, Vigilancia y Control, como mínimo tendrá (2) inspecciones sanitarias al año, para lo cual se tendrá dos criterios:</p> <p>a. Concepto Sanitario Favorable: en caso se mantendrá la autorización sanitaria.</p> <p>b. Concepto Sanitario Desfavorable: caso en el cual no podrá realizar actividad hasta tanto se corrijan las condiciones que conllevaron la emisión del concepto y serán objeto de medida sanitaria de seguridad (MSS) y sanciones a las que haya lugar, previstas en los artículos 576 y 577 de la Ley 09 de 1979 y capítulo III del Título III del Decreto 1500 de 2007.</p>	Ingeniero Alimentos / Técnicos de Área Salud	Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Vehículos Transportadores de Carne y/o Productos Cárnicos Comestibles
10	REPORTE A SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL E INVIMA	<p>Durante los (5) primeros días calendario, el profesional universitario o técnicos de área, deberán reportar ante la Secretaria de Salud Departamental y al INVIMA, vía correo electrónico y mediante el “<i>Formato de Reporte de Vehículos Transportadores de Carne y/o Productos Cárnicos Comestibles</i>” la base de datos digitalizada de inscripción de los vehículos correspondientes al mes calendario vencido.</p>	Ingeniero Alimentos / Técnicos de Área Salud	Base de datos Reporte de Vehículos Transportadores de Carne y/o Productos Cárnicos Comestibles

Documentos de Referencia

- **Resolución 2016041871 de 2016:** “Por la cual se establecen los lineamientos para obtener Autorización Sanitaria Provisional por parte de los establecimientos que realizan las actividades de almacenamiento y/o expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles, así como la Inscripción, Inspección, Vigilancia y Control del transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles.”

Normatividad

NORMAS	
REQUISITO LEGAL	TITULO


	PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA DE VEHICULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES		Código: PR-GSS-008
			Versión: 02
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD		Página 8 de 11
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la secretaria de salud.		Revisó: Profesional Especializado Salud Pública, Profesional Universitario de salud pública, Profesional apoyo de Calidad. Secretaría de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.

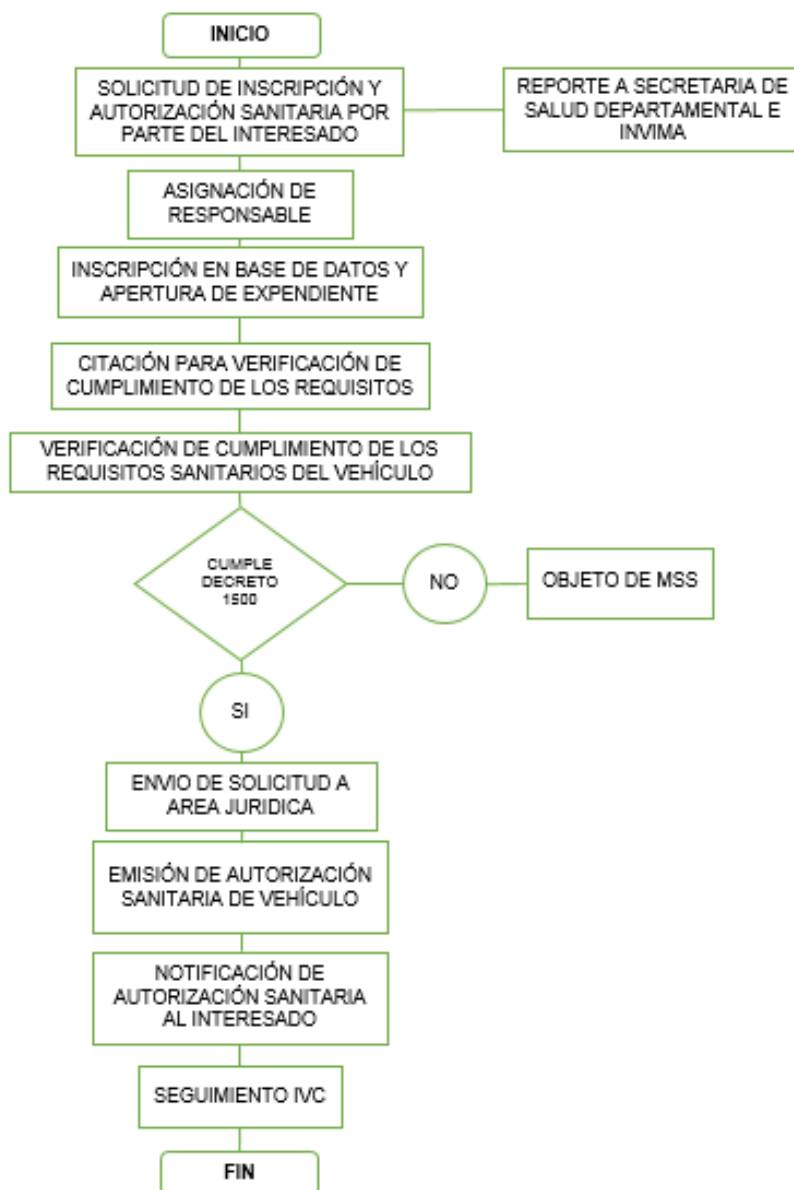
Ley 09 de 1979	“Por la cual se dictan medidas sanitarias”. Código Sanitario Nacional. El Título V establece el Marco Legal General de los Alimentos.
Ley 715 de 2001	“Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de recursos y competencias y se dictan otras disposiciones para organizar la prestación 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”.
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.”
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 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 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 1282 de 2016.	“Por el cual se establece el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional y se dictan otras disposiciones.”
Resolución 2016041871 de 2016	“Por la cual se establecen los lineamientos para obtener Autorización Sanitaria Provisional por parte de los establecimientos que realizan las actividades de almacenamiento y/o expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles, así como la Inscripción, Inspección, Vigilancia y Control del transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles.”
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 carne y/o productos cárnicos comestibles por parte de los Entes Territoriales de Salud y se dictan otras disposiciones.”

	PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA DE VEHICULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES		Código: PR-GSS-008
			Versión: 02
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD		Página 9 de 11
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la secretaria de salud.		Revisó: Profesional Especializado Salud Pública, Profesional Universitario de salud pública, Profesional apoyo de Calidad. Secretaría de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.

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”

Flujograma

	PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA DE VEHICULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES		Código: PR-GSS-008
			Versión: 02
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página 10 de 11
PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD			
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la secretaria de salud.	Revisó: Profesional Especializado Salud Pública, Profesional Universitario de salud pública, Profesional apoyo de Calidad. Secretaría de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.	



Fuente: Adaptación SSM, 2021.

	PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA DE VEHICULOS TRANSPORTADORES DE CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES		Código: PR-GSS-008
			Versión: 02
			Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD		Página 11 de 11
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la secretaria de salud.		Revisó: Profesional Especializado Salud Pública, Profesional Universitario de salud pública, Profesional apoyo de Calidad. Secretaría de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.

Control de Cambios

VERSIÓN	FECHA DE APROBACIÓN	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO REALIZADO
01		Creación del documento.
2	Diciembre de 2021	Modificación del código del documento