

	PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO Y/O EXPENDIO DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES		Código: PR-GSS-011
			Versión: 02
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD		Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 1 de 13
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la 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.	

Objetivo

Establecer el procedimiento de inscripción y autorización sanitaria de los establecimientos dedicados al almacenamiento y/o distribución, expendio o comercialización de carne y productos cárnicos comestibles de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1500 de 2007 o la norma que lo reemplace o sustituya.

Alcance

Las disposiciones contenidas aplican desde la solicitud de inscripción y autorización sanitaria de los establecimientos dedicados al almacenamiento y/o distribución, expendio o comercialización 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 Jurídica, 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

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

	PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO Y/O EXPENDIO DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES		Código: PR-GSS-011
			Versión: 02
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD		Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 2 de 13
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la 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.	

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

1. Lleven o contengan cualquier sustancia tóxica o nociva que haya sido intencionalmente adicionada en cualquier etapa de la cadena alimentaria y que sea perjudicial para la salud.
2. Contengan residuos químicos no autorizados o que excedan los límites máximos permitidos.
3. Lleven o contengan cualquier aditivo alimentario no autorizado.
4. Estén compuestos en su totalidad o en parte, por cualquier sustancia poluta, pútrida o descompuesta, o si por cualquier otra razón resulta poco saludable, malsano, insalubre o de cualquier otra manera no sea apto para el consumo humano.
5. Hayan sido preparados, empacados o mantenidos bajo condiciones insalubres que puedan afectar su inocuidad.
6. Hayan sido obtenidos total o parcialmente de un animal que haya muerto por causas diferentes al sacrificio autorizado.
7. El empaque primario o secundario esté compuesto total o parcialmente por cualquier sustancia tóxica o nociva que pueda contaminar su contenido, haciéndolo perjudicial para la salud.
8. De manera intencional hayan sido expuestos a radiación, a menos que el uso de dicha radiación estuviera de acuerdo con la regulación nacional vigente.
9. Algún elemento esencial haya sido omitido o sustraído de los mismos de manera total o parcial; o si han sido reemplazados por cualquier sustancia de uso no permitido, de manera total o parcial; o si el daño o la sustracción ha sido ocultada de cualquier manera.
10. Se les haya agregado cualquier sustancia de uso no permitido a los productos, o combinado o empacado con el mismo de manera que aumenten su volumen o peso, o se reduzca su calidad o fuerza, o para hacer que aparezca mejor o de mayor valor de lo que realmente es.

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

	PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO Y/O EXPENDIO DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES		Código: PR-GSS-011
			Versión: 02
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD		Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

	PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO Y/O EXPENDIO DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES	Código: PR-GSS-011
		Versión: 02
		Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD	Página: 4 de 13
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

	PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO Y/O EXPENDIO DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES	Código: PR-GSS-011
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD	Versión: 02 Fecha de aprobación: Diciembre de 2021 Página: 5 de 13
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

	PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO Y/O EXPENDIO DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES	Código: PR-GSS-011
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD	Versión: 02 Fecha de aprobación: Diciembre de 2021 Página: 6 de 13
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la 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.

Riesgo: Es la probabilidad de que un peligro ocurra.

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

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

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

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

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

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

	PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO Y/O EXPENDIO DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES		Código: PR-GSS-011
			Versión: 02
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD		Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 7 de 13
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la 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.	

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. Carta de solicitud de inscripción y autorización sanitaria. 2. “Formato de inscripción sanitaria para establecimientos de expendio y/o almacenamiento de carnes y/o productos cárnicos comestibles”, diligenciado. 3. “Formato de solicitud de autorización sanitaria para almacenamiento y/o distribución, expendio de carnes y productos cárnicos comestibles”, diligenciado. 4. Cámara de comercio del establecimiento. 5. RUT. 6. Cedula de ciudadanía del representante legal. 7. Carpeta blanca, 4 alas, tamaño oficio. 	Usuario Solicitante	Carpeta con documentación solicitada.
2	ASIGNACIÓN DE RESPONSABLE	<p>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.</p>	Jefe de Despacho / Ingeniero de Alimentos / Técnicos de Área de Salud	Software de correspondencia Control Doc.

	PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO Y/O EXPENDIO DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES	Código: PR-GSS-011
		Versión: 02
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD	Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
		Página: 8 de 13
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la 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.

3	VISITA DE DIAGNOSTICO SANITARIO	<p>Una vez asignado el responsable se cuenta con máximo 5 días para efectuar la visita, donde se realiza la inspección al establecimiento conforme al Manual de Inspección, Vigilancia y Control (MA-GS-009), se diligencia el formato diagnóstico 1500 y como resultado podrá obtenerse:</p> <ol style="list-style-type: none"> Si cumple con los puntos obligatorios del diagnóstico 1500, marcados con (*) se otorgará la autorización sanitaria. Si no cumple con al menos 1 punto obligatorio del diagnóstico 1500, marcados con (*) se negará la autorización sanitaria y el establecimiento será objeto de medida sanitaria de seguridad (MSS). <p>El formato diagnóstico 1500 será adjuntado a la carpeta con el expediente del establecimiento.</p>	Ingeniero de Alimentos / Técnicos de Área de Salud	Formato diagnóstico, cumplimiento del decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios para expendio de carne y productos cárnicos comestibles.
4	ENVIO DE SOLICITUD A AREA JURIDICA	<p>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, solicitud de autorización sanitaria y formato diagnóstico 1500, 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.</p>	Ingeniero Alimentos / Técnicos de Área Salud	Software de Correspondencia Control Doc.
5	EMISIÓN DE AUTORIZACIÓN SANITARIA DEL ESTABLECIMIENTO	<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>	Ingeniero Alimentos / Técnicos de Área Salud / Área Jurídica	Carpeta con Expediente del establecimiento Autorización Sanitaria a través de control Doc.
6	NOTIFICACIÓN ELECTRONICA DE AUTORIZACIÓN SANITARIA AL	<p>Una vez emitida y firmada la autorización, esta se enviará vía correo electrónico al interesado, y una copia de esta se adjuntará en el expediente del establecimiento, el cual debe</p>	Área Jurídica	Correo electrónico

	PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO Y/O EXPENDIO DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES		Código: PR-GSS-011
			Versión: 02
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD		Fecha de aprobación: Diciembre de 2021
			Página: 9 de 13
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la 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.	

	INTERESADO	reposar en el archivo de la Secretaria de Salud.		
7	NOTIFICACIÓN FÍSICA DE AUTORIZACIÓN SANITARIA AL INTERESADO	La autorización será impresa, firmada en original por el secretario de despacho y será entregada físicamente al establecimiento.	Ingeniero Alimentos / Técnicos de Área Salud / Área Jurídica	Autorización Sanitaria a través de control Doc.
8	SEGUIMIENTO IVC	<p>Una vez obtenida la autorización sanitaria el establecimiento será objeto de Inspección, Vigilancia y Control, como mínimo tendrá (4) inspecciones sanitarias al año, para lo cual se tendrá dos criterios:</p> <ol style="list-style-type: none"> Concepto Sanitario Favorable: en caso se mantendrá la autorización sanitaria. Concepto Sanitario Favorable con Requerimientos: en caso se mantendrá la autorización sanitaria. 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. 	Ingeniero Alimentos / Técnicos de Área Salud	Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Expendios de Carne y/o Productos Cárnicos Comestibles
9	REPORTE DE INSCRIPCIÓN A SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL E INVIMA	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 para Consolidación de Sujetos o Establecimientos de Preparación, Almacenamiento y/o Expendio de Alimentos Y Bebidas"</i> la base de datos digitalizada de inscripción de los establecimientos correspondientes al mes calendario vencido.	Ingeniero Alimentos / Técnicos de Área Salud	Base de datos "Formato de Reporte para Consolidación de Sujetos o Establecimientos de Preparación, Almacenamiento y/o Expendio de Alimentos Y Bebidas"

	PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO Y/O EXPENDIO DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES	Código: PR-GSS-011
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD	Versión: 02 Fecha de aprobación: Diciembre de 2021 Página: 10 de 13
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la 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.

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.”
- **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."

Normatividad

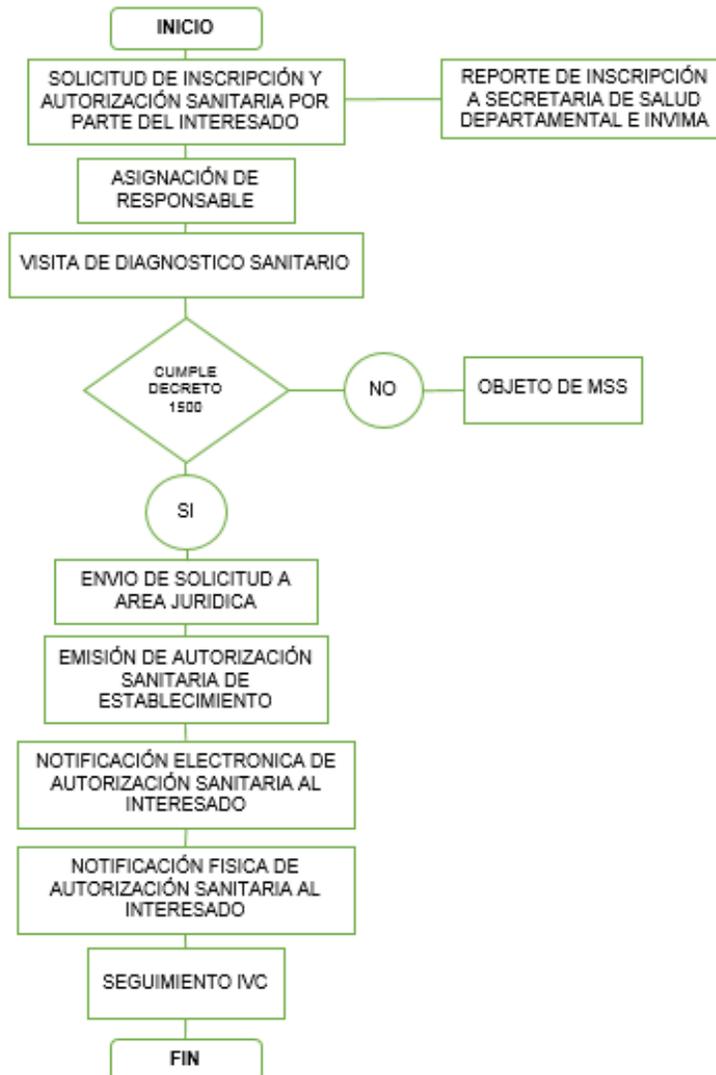
NORMAS	
REQUISITO LEGAL	TÍTULO
Ley 09 de 1979	“Por la cual se dictan medidas sanitarias”. Código Sanitario Nacional. El Título V establece el Marco Legal General de los Alimentos.
Ley 715 de 2001	“Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de recursos y competencias y se dictan otras disposiciones 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.”

	PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO Y/O EXPENDIO DE CARNE Y/O PRODUCTOS CÁRNICOS COMESTIBLES	Código: PR-GSS-011
		Versión: 02
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD	Fecha de aprobación: Diciembre de 2021 Página: 11 de 13
Elaboró: Profesional Universitario Ingeniera de Alimentos de la 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 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 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, despese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles”
Resolución 240 de 2013	“Por la cual se establecen los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, plantas de desposte y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles”
Resolución 562 de 2016	“Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne de chigüiro (<i>Hydrochoerus hydrochaeris</i>), destinada para el consumo humano y las disposiciones para su beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación.”
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 despese 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 ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO Y/O EXPENDIO DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES	Código: PR-GSS-011
		Versión: 02
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD	Fecha de aprobación: Diciembre de 2021 Página: 12 de 13
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. Secretaria de Salud.	Aprobó: Comité Técnico de Calidad.

Flujograma



Fuente: Adaptación SSM, 2021.

	PROCEDIMIENTO DE INSCRIPCIÓN Y AUTORIZACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO Y/O EXPENDIO DE CARNE Y/O PRODUCTOS CARNICOS COMESTIBLES	Código: PR-GSS-011
	PROCESO DE GESTIÓN DEL SISTEMA DE SALUD	Versión: 02 Fecha de aprobación: Diciembre de 2021 Página: 13 de 13
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. Secretaria 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