



MANUAL DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS BASADO EN RIESGO PARA LAS ENTIDADES TERRITORIALES DE SALUD

Versión 1.0.

2015

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
Carrera 10 N.º 64/28
PBX: 2948700

Bogotá - Colombia
www.invima.gov.co



GP 202 - 1



SC 7341 - 1



CO-SC-7341-1

CONTENIDO

PRESENTACIÓN.....	3
1. OBJETIVOS.....	5
2. ALCANCE.....	6
3. DEFINICIONES	7
4. CONSIDERACIONES GENERALES.....	11
5. MARCO CONCEPTUAL.....	14
6. INSPECCIÓN SANITARIA.....	21
7. VIGILANCIA SANITARIA.....	52
8. CONTROL SANITARIO.....	54
9. EL INSPECTOR	64
ANEXO 1. INDICE CRONOLOGICO DE LEYES, DECRETOS Y RESOLUCIONES SOBRE ALIMENTOS Y BEBIDAS	69

PRESENTACIÓN

La inspección basada en riesgo es actualmente la metodología aplicada por las autoridades sanitarias responsables del control de alimentos de varios países y es recomendada por organismos internacionales como la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Comisión del Codex Alimentarius, entre otros. Posee amplias ventajas frente a la inspección tradicional al optimizar los tiempos de las visitas de inspección y centrarse en aquellos factores de riesgo que de no controlarse adecuadamente pueden causar en el consumidor enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

3

El Ministerio de Salud y Protección Social consciente de la importancia de avanzar en el país hacia la inspección basada en riesgo, estableció mediante Resolución 1229 de 2013 el modelo de inspección, vigilancia y control sanitario para los productos de uso y consumo humano, incluidos los alimentos.

La implementación adecuada del modelo requiere del trabajo articulado entre las autoridades sanitarias del sector salud, por tal motivo, en el año 2014 el mencionado ministerio emitió la circular 046 que contiene los lineamientos para la articulación y coordinación de las actividades de inspección, vigilancia y control relacionados con alimentos destinados al consumo humano.

Esta circular le asigna al INVIMA, entre otras, la responsabilidad de formular los instrumentos y documentos técnicos de inspección, vigilancia y control (IVC) con enfoque de riesgo para ser aplicados por las Entidades Territoriales de Salud (ETS).

La implementación y aplicación de los instrumentos y documentos técnicos requiere de un manual técnico que oriente las acciones de IVC en función del riesgo de los alimentos y provea a los inspectores de los elementos necesarios para migrar de la inspección tradicional a la inspección sanitaria con enfoque de riesgo, de forma tal que se logre el fin último de proteger a los consumidores de la ocurrencia de ETA.

El presente manual está construido por 10 capítulos a saber: 1. Objetivos generales y específicos del documento; 2. Alcance del manual, y definición del flujo de información INVIMA-ETS, 3. Definiciones utilizadas en el documento; 4. Consideraciones generales en torno a responsabilidades de la inocuidad de alimentos, competencias de las autoridades sanitarias y normatividad de referencia para la IVC de alimentos; 5. Marco conceptual, que orienta al lector en los conceptos de inspección, vigilancia y control e introduce en las generalidades de la inspección basada en riesgo.



Los capítulos 6, 7 y 8 exponen las actividades a llevar a cabo por el inspector para realizar la IVC de alimentos con base en riesgo; 9. El inspector, presenta las competencias, actitudes y conocimientos que debe tener un inspector para realizar adecuadamente sus labores de IVC.



1. OBJETIVOS

1.1. Objetivo General

- Unificar los criterios y procedimientos de las Entidades Territoriales de Salud para las actividades de inspección, vigilancia y control sanitario basado en riesgo de alimentos y bebidas de consumo humano.

5

1.2. Objetivos Específicos

- Brindar a las Entidades Territoriales de Salud un documento técnico que oriente sus actividades de inspección, vigilancia y control sanitario basado en riesgo de alimentos y bebidas de consumo humano.
- Dar lineamientos en cuanto a la conducta, comportamiento y procedimientos que deben seguir los inspectores de las Entidades Territoriales de Salud que realizan las actividades de inspección, vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas de consumo humano.

2. ALCANCE

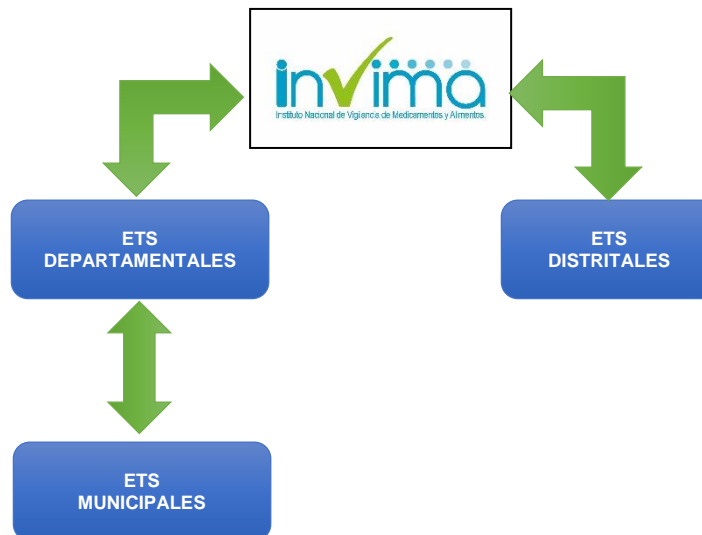
Aplica a las actividades de inspección, vigilancia y control (IVC) basada en riesgo en la preparación, almacenamiento, comercialización, distribución y expendio de alimentos y bebidas y sus materias primas, así como el transporte asociado a dichas actividades, a cargo de las ETS.

2.1. Destinatarios

El presente manual está dirigido a los Referentes de Alimentos, inspectores y demás funcionarios de las Entidades Territoriales de Salud del orden distrital, departamental y municipal responsables de la ejecución de actividades de IVC sanitario de alimentos y bebidas en los establecimientos de su competencia.

Toda la información generada de las actividades de IVC en las ETS del orden municipal, independiente de la categoría del municipio y lo establecido en la Ley 715 de 2001, será canalizada al INVIMA a través de las ETS del orden departamental y a su vez la retroalimentación por parte de este Instituto se realizará a través de las ETS departamentales. En el caso de las ETS del orden distrital el canal de comunicación será directo. (Figura 1).

Figura 1. Diagrama de flujo de información ETS –INVIMA



Fuente: INVIMA, 2015.

3. 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.

7

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.

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 en salud y adoptar medidas de prevención, control y seguimiento que garanticen la protección de la salud pública.

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.

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.

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 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.

Contaminación cruzada: La contaminación producida de un material o producto con otro material o producto.

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).

Expendio de alimentos: Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

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.

¹ El Decreto 1500 de 2007 entrará en vigencia a partir del 8 de agosto de 2016, según lo estipula el Decreto 2270 de 2012.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

Peligro: Agente biológico, químico o físico, o propiedad de un alimento, capaz de provocar un efecto nocivo para la salud.

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.



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.



4. CONSIDERACIONES GENERALES

4.1. Responsabilidades de la Inocuidad de Alimentos

11

Es esencial comprender que desde la finca o el mar a la mesa, los productores primarios de alimentos y otros intermediarios, los distribuidores, vendedores al por menor, consumidores y autoridades sanitarias, cada parte de la cadena alimentaria juega un rol y es responsable de mantener la calidad e inocuidad de los alimentos.

- a. **Consumidores:** Tienen la responsabilidad compartida de la vigilancia sanitaria, comunicando la existencia de riesgos que atenten contra el bienestar general y su propio auto cuidado de la salud, observando comportamientos y hábitos saludables.
- b. **Autoridades Sanitarias:** Son responsables de proteger la salud pública reduciendo los riesgos de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos y de educar e informar a los consumidores y a la industria alimentaria de todos los aspectos relativos a la inocuidad de los alimentos.
- c. **Productores o proveedores:** de alimentos, quienes son responsables de registrar su existencia como sujeto de vigilancia y control sanitario; obtener de las autoridades sanitarias la declaración de conformidad de productos, establecimientos y procesos para el ejercicio de su actividad; ofrecer la información requerida por usuarios y consumidores; sujetarse a las normas de seguridad sanitaria que dispongan las autoridades sanitarias y responder por los riesgos, daños y perjuicios que su actividad genere.

4.2. Competencias de IVC sanitario de alimentos

De acuerdo con las competencias establecidas en la Ley 1122 de 2007 (artículo 34, literales b y c) para la IVC de la inocuidad de la cadena alimentaria en el sector salud, el INVIMA realiza acciones de IVC en todos los establecimientos de procesamiento de alimentos, las plantas de beneficio de animales, centros de acopio de leche, plantas de procesamiento de leche, el transporte asociado a estas actividades, y la importación y exportación de alimentos. La vigilancia se concentra en tres ejes fundamentales: i) fábricas de alimentos; ii) Sitios de control de primera barrera y iii) Plantas de beneficio de animales de abasto público.

Las ETS realizan las acciones de IVC en la distribución y comercialización de alimentos y en los establecimientos gastronómicos (restaurantes, servicios de alimentación, cafeterías, entre otros.), así como, en el transporte asociado a dichas actividades.

4.3. Normatividad de Referencia

La normatividad general de referencia que enmarca las actividades de inspección, vigilancia y control sanitario de alimentos se presenta a continuación.

El marco legal específico y disposiciones aplicables a preparación almacenamiento, comercialización, distribución y expendio de alimentos y bebidas, así como el transporte asociado a dichas actividades, se presenta en el Anexo 1.

a. Leyes de la República

- **Ley 09 de 1979** “Por la cual se dictan medidas sanitarias”. Código Sanitario Nacional. El Título V establece el Marco Legal General de los Alimentos.
- **Ley 715 de 2001** “Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de recursos y competencias y se dictan otras disposiciones para organizar la prestación de los servicios de educación y salud, entre otros”.
- **Ley 1122 de 2007** “Por la cual se hacen algunas modificaciones en el Sistema General de Seguridad Social en Salud y se dictan otras disposiciones”.
- **Ley 1437 de 2011** “Por la cual se expide el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo”.
- **Decreto Ley 019 de 2012** “Por el cual se dictan normas para suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la Administración Pública”.

b. Decretos

- **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 o para consumo humano y el procesamiento, transporte y comercialización de su carne”.

- **Decreto 561 de 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 1686 de 2006.** “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 consumo humano”.
- **Decreto 3518 de 2006.** “Por el cual se crea y reglamenta el Sistema de Vigilancia en Salud Pública y se dictan otras disposiciones”.

c. Resoluciones

- **Resolución 604 de 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 2115 de 2007** “Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano”.
- **Resolución 1229 de 2013.** “Por la cual se establece el modelo de inspección, vigilancia y control sanitario para los productos de uso y consumo humano”
- **Resolución 2674 de 2013.** “Por el cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones”.
- **Resolución 719 de 2015.** “Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública”.

d. Otros documentos de referencia

- **Circular 046 de 2014.** “Lineamientos para la articulación y coordinación de las actividades de inspección, vigilancia y control relacionadas con alimentos destinados al consumo humano”.
- **Circular 031 de 2015.** “Directrices para la aplicación de la normatividad sanitaria de alimentos de consumo humano”.

5. MARCO CONCEPTUAL

5.1. Inspección, vigilancia y control sanitario

Para la adecuada comprensión de este manual es fundamental entender adecuadamente tres conceptos básicos: inspección, vigilancia y control. (Figura 2).

Figura 2. Inspección, vigilancia y control.



Fuente: Adaptado INVIMA. Resolución 1229 de 2013.

- a) Inspección sanitaria:** Verificación de los objetos de inspección con el fin de determinar que sus características cumplan con los estándares y requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente. Como resultado de la inspección sanitaria se puede originar una certificación o concepto sanitario, o la aplicación de medidas de control sanitario.
- b) Vigilancia sanitaria:** Monitoreo (observación vigilante) de los objetos de inspección, vigilancia y control, con el fin de asegurar que se mantenga dentro de parámetros esperados. Esta observación vigilante se desarrolla a nivel de pre-mercado con base en el cumplimiento de requisitos preestablecidos y buenas prácticas, y a nivel de post-mercado con base en reportes de efectos y daños asociados al uso y/o consumo.

c) **Control sanitario:** Orientado a la intervención de la autoridad sanitaria competente para aplicar los correctivos sobre características o situaciones críticas o irregulares identificadas en los objetos de inspección y vigilancia.

5.2. Inspección Basada en Riesgo

15

La inspección basada en riesgo es un enfoque para llevar a cabo la labor de inspección.

Ventajas de la inspección basada en riesgo frente a la inspección tradicional:

- Asigna Prioridades - Mas recursos donde existe un mayor riesgo.
- Se enfoca en los alimentos, establecimientos, etapas y peligros de mayor riesgo.
- Utiliza los datos resultantes de la inspección y vigilancia para gestionar el riesgo.
- Optimiza el tiempo que el inspector empleará para realizar cada visita.
- Posee un enfoque preventivo.

La inspección basada en riesgo se enfoca en los factores de riesgo que puedan causar enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA), sin descuidar las eventuales infracciones o incumplimientos a la normatividad sanitaria vigente.

Tiene en cuenta entre otros: el historial del productor o elaborador y del producto, las consideraciones medioambientales, la frecuencia de incumplimientos.

Los **FACTORES DE RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS** son todos aquellos que pueden causar enfermedades en los consumidores si no se controlan adecuadamente.

Algunos factores de riesgo de ETA son comunes a muchos países o a ciertos tipos de alimentos y procesos de elaboración mientras que otros son únicos según el origen, la naturaleza o los métodos de manipulación o elaboración relativos a ciertos productos.

Recuerda:

Los **FACTORES DE RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS** son todos aquellos que pueden causar enfermedades en los consumidores si no se controlan adecuadamente.

Los factores de riesgo de ETA para los establecimientos competencia de las ETS se presentan en la Figura 3.

Figura 3. Factores de Riesgo de ETA



Fuente: INVIMA, 2015.

Durante la inspección *in situ* se verificará que el establecimiento realice las acciones necesarias para prevenir la ocurrencia de los factores de riesgo. Estas acciones generales para cada uno de los factores de riesgo identificados consisten en:

Tabla 1. Acciones generales de prevención de factores de riesgo de ETA.

FACTOR DE RIESGO	ACCIONES GENERALES DE PREVENCIÓN
Materias primas y alimentos de origen no seguro	<p>Las materias primas, insumos y alimentos están debidamente rotulados según la normatividad sanitaria vigente y están dentro de su vida útil. El establecimiento cuenta con los documentos que soporten el origen de las materias primas.</p> <p>En la recepción de las materias primas, insumos y alimentos éstos se inspeccionan en cuanto a características organolépticas (olor, color, texturas, etc.), temperaturas, condiciones de envase, entre otros, para garantizar su calidad e inocuidad.</p> <p>El establecimiento cuenta con un registro de los proveedores de materias primas, insumos y alimentos que permite la trazabilidad. Los alimentos envasados y bebidas proceden de fabricantes autorizados y cuentan con registro, permiso o notificación sanitaria de acuerdo a la categoría de riesgo.</p> <p>Los alimentos y materias primas no son fraudulentos. Los alimentos y materias primas no están adulterados.</p>
Equipo y/o utensilios contaminados	<p>Los equipos y utensilios necesarios para desarrollar las actividades propias del establecimiento, están diseñados, construidos, instalados y son mantenidos de forma que se evita la contaminación del alimento, y son de fácil limpieza y desinfección. Los materiales en que están construidos los equipos y utensilios son resistentes al uso y a la corrosión, así como al contacto con productos empleados de limpieza y desinfección. Las superficies que tengan contacto directo con el alimento cumplen con lo establecido en las Resoluciones 683, 4142, 4143 de 2012 y 834, 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan.</p> <p>Las superficies de los equipos y utensilios que entran en contacto directo con los alimentos son de acabado liso, no poroso, no absorbente y no poseen defectos, grietas o espacios donde puedan acumularse partículas de alimentos.</p> <p>Las superficies que entran en contacto directo con los alimentos son de fácil acceso para realizar las actividades de limpieza y desinfección necesarias; las superficies que entren en contacto directo con el alimento y no sean de fácil acceso, deben ser desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección. Estas superficies no deben desprender residuos o cuerpos extraños que puedan adherirse al alimento y afectar su inocuidad.</p> <p>Las superficies donde se corten o fraccionen los alimentos, se encuentran en buen estado de conservación y son de material sanitario. En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso. Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas o elementos contaminados, se lavan y desinfectan antes de ser usados nuevamente.</p>

FACTOR DE RIESGO	ACCIONES GENERALES DE PREVENCIÓN
Presencia de plagas	En el establecimiento no se evidencia la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se cuenta con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su aparición.
Prácticas de higiene personal deficientes	<p>Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias en sus lugares de trabajo, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje. Mantienen las uñas cortas, limpias y sin esmalte, no consumen alimentos o bebidas, no fuman o escupen en las áreas donde sean manipulados los alimentos.</p> <p>El establecimiento provee la dotación y vestimenta de trabajo al personal manipulador acorde con la actividad que realice. La vestimenta es de color claro, con cierre, cremallera o broche (no botones). El calzado es cerrado, de material resistente e impermeable. Cuando es necesario, el manipulador mantiene el cabello cubierto totalmente y usa tapabocas dependiendo del riesgo de contaminación del alimento, según la actividad que realiza.</p> <p>El manipulador de alimentos no sale ni ingresa al establecimiento con la vestimenta de trabajo durante la jornada laboral. Previo al inicio de sus actividades, se retiran todos los objetos que puedan caer en los alimentos, equipos o utensilios, como joyas, relojes u otros accesorios. Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.</p> <p>Los manipuladores de alimentos se lavan con agua y jabón desinfectante las manos, antes de iniciar sus labores, después de retirarse del área de trabajo y en cualquier ocasión donde las manos se puedan ensuciar o contaminar.</p> <p>Los guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos (lavado y desinfección).</p>
Temperaturas de cocción inadecuadas	Los alimentos que requieren cocción alcanzan una temperatura mayor de 60°C. La cocción de alimentos por contacto directo con la llama no produce contaminación del alimento.
Temperaturas de conservación inadecuadas	<p>Los alimentos que requieren refrigeración y/o congelación se mantienen a las temperaturas exigidas por la normatividad sanitaria vigente según el tipo de producto.</p> <p>Una vez descongelado el alimento, estos no son re congelados o refrigerados.</p>
Deficiencia en la calidad de agua	<p>El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realicen, así como para las operaciones de limpieza y desinfección.</p> <p>En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste es de fácil acceso, garantiza la potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección.</p>

FACTOR DE RIESGO	ACCIONES GENERALES DE PREVENCIÓN
Signos de enfermedad y/o evidencia de lesiones en los manipuladores de alimentos	El establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias, como cambio de actividad o envío del manipulador a reconocimiento médico para ser evaluado, con el fin de evitar que un manipulador de alimentos que padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, trabaje en las zonas o áreas de manipulación de alimentos con probabilidad de contaminar las materias primas, alimentos en proceso, alimentos terminados, envases de alimentos o material de envase o embalaje, superficies de equipos y utensilios con microorganismos patógenos.
Contaminación cruzada	<p>Los procedimientos como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, se realizan de manera tal que se protegen los alimentos y las materias primas de la contaminación.</p> <p>Durante las etapas de refrigeración, congelación y cocción se garantiza que los tiempos de espera y las variaciones de temperatura no alteran o contaminan los alimentos.</p> <p>El establecimiento previene la contaminación de los alimentos pre cocidos o aquellos que están listos para ser servidos (crudos o cocinados), por contacto directo o indirecto con materias primas crudas que no hayan sido lavadas y desinfectadas. En caso de emplear hielo que entre en contacto directo con los alimentos, este es elaborado con agua potable.</p> <p>Las actividades en el establecimiento son secuenciales y no se presenta contaminación cruzada, especialmente en lo relativo a manejo de materias primas crudas con alimentos cocidos.</p> <p>El ingreso de personal no ocasiona la posibilidad de contaminación cruzada.</p> <p>En la preparación de alimentos no se ocasionan retrasos, contaminación o retenciones indebidas y se guardan las condiciones de almacenamiento según la naturaleza.</p>

Fuente: INVIMA, 2015.

Ten en cuenta

ALIMENTO ADULTERADO. Es aquel:

- a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias;
- b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas;
- c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y;
- d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.

20

Ten en cuenta

ALIMENTO FRAUDULENTO. Es aquel que:

- a) Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;
- b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso;
- c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como este, sin serlo;
- d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.

Trazabilidad

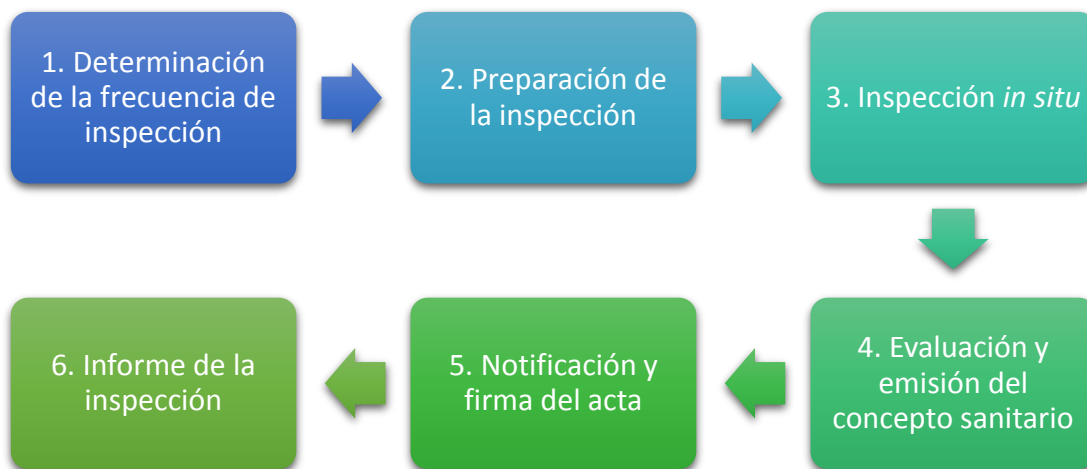
La capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas de su producción, transformación y distribución

6. INSPECCIÓN SANITARIA

La inspección sanitaria de alimentos se realizará a través de la ejecución ordenada de cada una de las etapas que se presentan en la Figura 4.

21

Figura 4. Etapas Inspección Sanitaria de Alimentos.

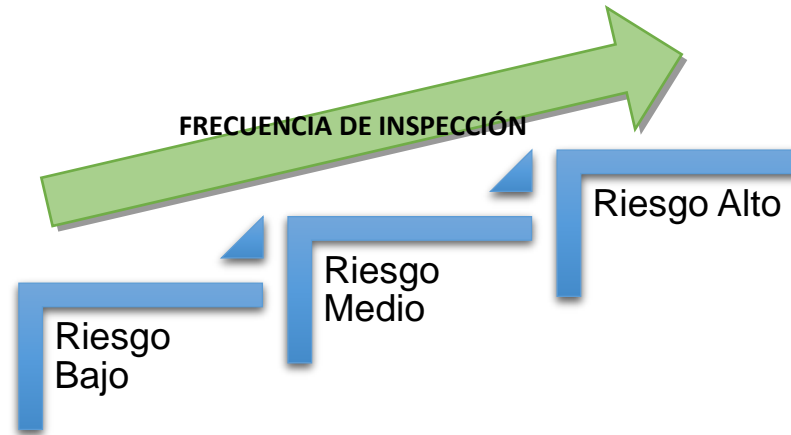


Fuente: INVIMA, 2015.

6.1. Determinación de la frecuencia de inspección

La definición de la frecuencia de las visitas de inspección estará determinada por el nivel de riesgo del establecimiento, asignando una mayor frecuencia de visitas a aquellos con riesgo alto, en tanto, que los de riesgo medio se visitarán con menor frecuencia y los de riesgo bajo demandarán la menor cantidad de visitas de todos los establecimientos. Figura 5.

Figura 5. Frecuencias de inspección basadas en riesgo.



Fuente: INVIMA, 2015.

Para este propósito se diseñará por parte del INVIMA un Modelo de IVC Basado en Riesgo para las ETS. Hasta tanto se implemente el modelo la programación de las visitas se establecerá por parte de las ETS según la Tabla 2.

Tabla 2. Criterios frecuencias de inspección.

CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	FRECUENCIA
Favorable	90-100%	Mínimo cada doce (12) meses.
Favorable con Requerimientos	80 – 89,9%	Mínimo cada nueve (9) meses.
	70 – 79,9%	Mínimo cada seis (6) meses.
	60 - 69,9%	Mínimo cada tres (3) meses.
Desfavorable	< 59,9%	Cuando el establecimiento solicite el levantamiento de la medida sanitaria de seguridad o según lo establezca la ETS.

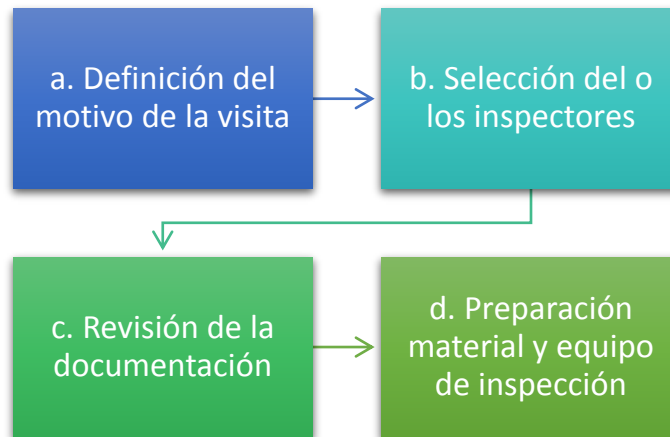
Fuente: INVIMA, 2015.

La frecuencia de las visitas de control y seguimiento será determinada por la ETS en función del riesgo y los hallazgos evidenciados en la inspección.

6.2. Preparación de la inspección

Una vez se cuenta con la programación de las inspecciones, la etapa siguiente es la preparación de la inspección *in situ*. Esta etapa se cumple por medio de 4 pasos básicos y secuenciales. Figura 6.

Figura 6. Pasos preparación de la inspección.



Fuente: INVIMA, 2015.

a. Definición del motivo de la visita

El primer paso es definir el motivo de la visita. Para este efecto se tendrá en cuenta el propósito de la misma el cual está dentro de las opciones que se presentan en la Figura 7.

Figura 7. Motivos de visita de inspección sanitaria.



Fuente: INVIMA, 2015.

b. Selección del o los inspectores

Una vez definido el motivo de la visita el Referente de Alimentos de la ETS o quien haga sus veces designará el inspector responsable de practicar la visita de IVC. El inspector será un funcionario que tenga la formación, capacidad técnica, competencias, habilidades, aptitudes y experticia necesarias para realizar una inspección de alimentos basada en riesgo de acuerdo a lo definido en el presente manual. Al finalizar este documento se presenta un capítulo específico orientado al inspector, se invita a su revisión.

Se recomienda que la inspección sea realizada en equipo (mínimo dos inspectores por establecimiento) para el aseguramiento del éxito de la inspección *in situ*. Sin embargo, es decisión de la Este acuerdo con los recursos disponibles. Figura 8.

Figura 8. Criterios para la definición del equipo de inspección.



Fuente: INVIMA, 2015.

Importante
El referente estará siempre disponible en caso que los inspectores designados requieran asistencia.

¿Por qué se recomienda el trabajo en equipo?

Inspectores con diferente experiencia y antecedentes tienen una base de experiencia más amplia.

Se mejora en gran medida la uniformidad de la inspección al existir un intercambio de conceptos y apreciaciones.

25

c. Revisión de documentación

El tercer paso en la preparación de la inspección consiste en conocer el establecimiento que se visitará. Lo primero que debe tener claro el inspector acerca del establecimiento es:

- La ubicación;
- El nombre del propietario o del representante legal;
- El tipo de establecimiento y sus actividades principales;

Posteriormente y con el fin de prepararse adecuadamente revisará el **ACTA DE LAS DOS ÚLTIMAS VISITAS** realizadas prestando especial atención en:

El concepto sanitario emitido

Los hallazgos evidenciados

La prevención de los factores de riesgo

El nivel de cumplimiento de cada uno de los aspectos contenidos en el acta

La calificación de aspectos a verificar como Críticos

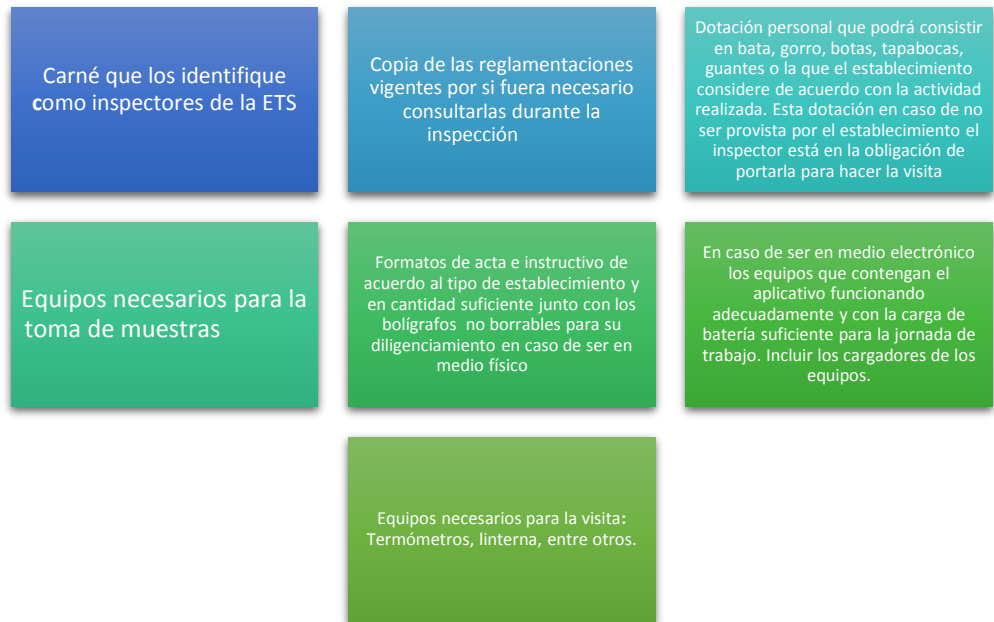
Así mismo, se apoyará en la normatividad sanitaria pertinente y en documentos técnicos relacionados y cualquier otra documentación que considere oportuna para lograr una visión amplia del establecimiento objeto de inspección y fijar las prioridades de la visita *in situ*.

Como documentos técnicos relacionados los inspectores revisarán las directrices, lineamientos, guías, instructivos relacionados en la Tabla 3 y demás emitidos por el INVIMA, respecto de los procesos de inspección, vigilancia y control sanitario.

d. Material y Equipo de inspección

En el último paso de esta etapa el inspector preparará todo lo necesario para realizar la visita de forma adecuada, los elementos básicos constarán de lo definido en la Figura 9.

Figura 9. Elementos básicos de inspección.



Fuente: INVIMA, 2015.

Las actividades de inspección sanitaria con base en riesgo se llevarán a cabo utilizando como principal herramienta los instrumentos diseñados por el INVIMA para tal fin, de forma que unifiquen los procesos de IVC entre las ETS a nivel nacional. Cada una de estas actas está acompañada por su correspondiente instructivo. (Tablas 3 y 4).

Tabla 3. Alcance actas de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de alimentos.

ACTA	ESTABLECIMIENTOS EN LOS QUE SE APLICA
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Restaurantes; Panaderías y o Pastelerías, Fruterías, Cafetería, Comidas rápidas, establecimientos dedicados a la organización y servicio de banquetes, y aquellos que ofrecen servicios de alimentación (menús) a través de redes sociales. 2. Comedores escolares (incluye PAE y privados): Infantiles (ICBF - INPEC), colegios y universidades. 3. Comedores carcelarios (USPEC), fuerzas militares y policivas. 4. Comedores hogares geriátricos, asilos, hospitales, casinos de empresas o fábricas, clubes sociales. 5. Hoteles (incluidos los ubicados en zonas francas), moteles, hostales, residencias y casas de lenocinio con preparación de alimentos. 6. Establecimientos de preparación de alimentos ubicados al interior de las plazas de mercado, centrales de abasto, plazuelas de comidas y zonas francas.

ACTA	ESTABLECIMIENTOS EN LOS QUE SE APLICA
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bodegas para almacenamiento de alimentos y /o bebidas, incluidas las ubicadas en zonas francas. 2. Almacenan y distribuyen. 2. Dadores de Frío.
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tienda de barrio o Cigarrería, incluidas las ubicadas en zonas francas. 2. Mini mercado 3. Expendio con operaciones de porcionado, troceado o acondicionamiento. 4. Expendio de productos de la pesca. 5. Charcuterías y salsamentarías 6. Venta de leche cruda
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Carnicerías y Famas 3. Carnicerías de las grandes superficies, de plazas de mercado.
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ensamble de refrigerio; 2. Ensamble de menús. Incluidos los ubicados en zonas francas.
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de bebidas alcohólicas.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bares 2. Discotecas 3. Cantinas 4. Tabernas 5. Cigarrerías 6. Licoreras 7. Whiskerías 8. Prostíbulos 9. Clubes sociales.
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gran superficie 2. Hipermercados 3. Supermercados 4. Fruver
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para plazas de mercado o central de abastos.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Centros de abasto 2. Plazas de mercado
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de alimentos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vehículos habilitados para el transporte de alimentos y/o bebidas.
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para ventas de alimentos y bebidas en la vía pública	<ol style="list-style-type: none"> 1. Puesto fijo o estacionario, Incluidos los ubicados en zonas francas. 2. Puesto móvil, Incluidos los ubicados en zonas francas. 3. Plaza de mercado móvil 4. Mercados campesinos. 5. Food Truck 6. Comercialización ambulante de leche cruda para consumo humano directo.

Fuente: INVIMA, 2015.

Tabla 4. Instrumentos y Documentos Técnicos de IVC.

INTRUMENTOS DE PROPÓSITO GENERAL	DOCUMENTOS TÉCNICOS DE IVC
Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad.	Manual de toma de muestras de alimentos y bebidas para Entidades Territoriales de Salud.
Formato de decomiso y registro de cadena de custodia.	Instructivo para la vigilancia del rotulado de alimentos, bebidas y sus materias primas.
Formato anexo acta de congelamiento.	Guía para el diligenciamiento de las actas de inspección sanitaria con enfoque de riesgo, para las actividades de almacenamiento, preparación, transporte, distribución, comercialización y expendio de alimentos y bebidas. Versión 1.0.
Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad.	Guía de inspección de productos de bebidas alcohólicas en el mercado Versión 1.0.
Formato anexo de destrucción.	
Formato anexo de desnaturalización.	
Acta de toma de muestra.	
Acta de visita – diligencia de inspección, vigilancia y control.	
Formato de Verificación de Rotulado.	
Formato de Factores de Riesgo	

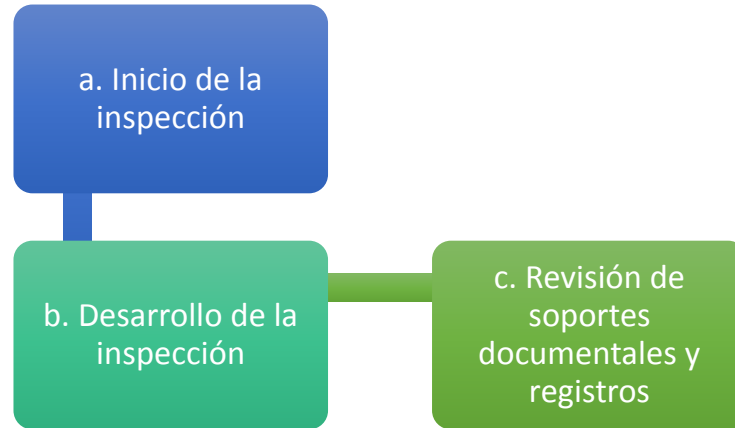
Fuente: INVIMA, 2015.

Las actas por tipo de establecimiento y los instrumentos de propósito general que se relacionan en las Tablas 2 y 3 se remiten a las ETS junto con el presente Manual de IVC, para su correspondiente implementación y aplicación.

6.3. Inspección *in situ*

Esta es la tercera etapa de la inspección sanitaria. Durante la inspección *in situ* el inspector tendrá siempre en cuenta que es un representante oficial de la ETS y mostrará una imagen profesional al tratar con los responsables del establecimiento. Su actitud será neutral, imparcial y objetiva. Se centrará en obtener información pero siempre respondiendo al inspeccionado. Toda la información discutida y obtenida a partir de las actividades de IVC seguirá siendo confidencial. La inspección *in situ* se realizará mediante el cumplimiento de pasos básicos y secuenciales. Figura 10.

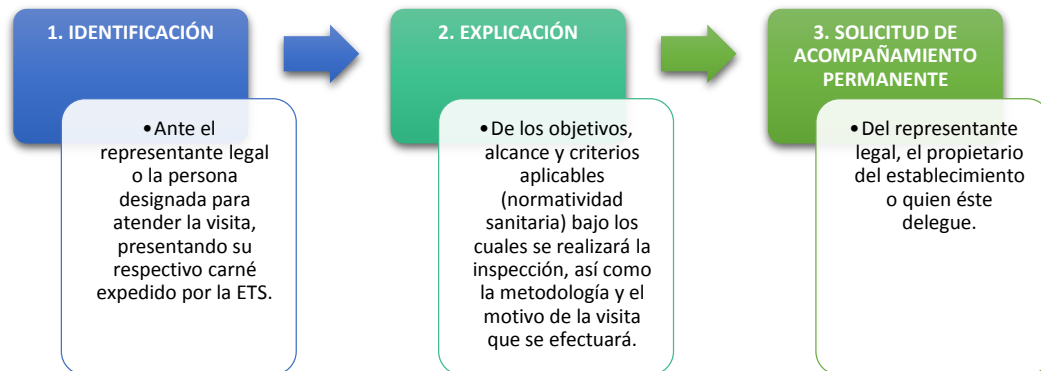
Figura 10. Pasos básicos inspección *in situ*.



Fuente: INVIMA, 2015.

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

Figura 11. Actividades básicas inicio de la inspección.



Fuente: INVIMA, 2015

En caso de no encontrar personas que atiendan la inspección, se dejará constancia de ello en el **“Acta de Visita – Diligencia de inspección, vigilancia y control”** y se recurrirá a la firma de un testigo.

Se procederá a hacer una segunda visita, si no hay respuesta, se solicitará el concepto al área jurídica de la ETS.

- b. 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.

31

Durante la inspección se prestará especial atención en los factores de riesgo de ETA que se consideran críticos para cada tipo de establecimiento inspeccionado, los cuales previamente se han identificado en el acta y se presentaron en el numeral 5.2 de este manual, 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.

La inspección del rotulado se realizará de acuerdo con el **“Instructivo para la vigilancia de rotulado de alimentos, bebidas y sus materias primas”** y se diligenciará el **“Formato de Verificación de Rotulado”**.

En el caso de Bebidas Alcohólicas, se tendrá en cuenta lo definido en la **“Guía de inspección de productos de bebidas alcohólicas en el mercado Versión 1.0”**.

Para reducir el riesgo de contaminación cruzada, el inspector trabajará desde las áreas limpias de proceso hacia aquellas con mayor riesgo de contaminación.

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

El inspector verificará los aspectos físicos del establecimiento y su mantenimiento. Evaluará el entorno y la existencia de focos de insalubridad y de factores contaminantes del medio ambiente que puedan contaminar los alimentos.

32

Verificará que los establecimientos se ubican preferentemente alejados de:

- Zonas cuyo aire esté contaminado de polvo, humos, olores y sustancias extrañas provenientes de otras industrias o producto de las actividades que se realicen en la zona.
- Zonas expuestas a inundaciones, a menos que estén protegidas de manera eficiente.
- Zonas expuestas a invasiones de plagas.
- Zonas de las que no puedan retirarse de manera eficaz los desechos, tanto sólidos como líquidos o donde se acumulen desechos sólidos o líquidos.

Verificará que las áreas destinadas a la manipulación o almacenamiento de alimentos y bebidas no se utilizan como vivienda ni se realizan actividades distintas a las requeridas para manipular los alimentos.

Revisará las características estructurales y el mantenimiento del establecimiento, verificando que impida el ingreso de plagas y animales domésticos, sea resistente a factores ambientales y permita la limpieza y desinfección. Inspeccionará si el diseño del establecimiento permite la circulación de personal y productos, de forma que se evite la contaminación cruzada y se faciliten las prácticas de higiene internas.

Verificará el diseño, los materiales y estado de paredes, pisos, techos, puertas, drenajes y el estado general de las instalaciones. De forma paralela inspeccionará la iluminación y ventilación del establecimiento.

Verificará la disponibilidad, cantidad con respecto al personal que labora en el establecimiento, estado, ubicación y dotación de los servicios sanitarios y de los lavamanos dispuestos en las áreas de manipulación de alimentos.

2. Equipos y Utensilios

Se verificará que:

- El establecimiento cuenta con los equipos y utensilios necesarios para desarrollar las actividades propias. Están contruidos de materiales sanitarios que disminuyen la posibilidad de contaminación del producto, son resistentes al rayado y a la corrosión. Permiten la limpieza y desinfección completa y son resistentes a los productos empleados para estos fines.
- No utilizan materiales que representen riesgo de contaminación para los alimentos.
- Los equipos se mantienen en condiciones óptimas y cuando sea necesario, permiten el desmontaje para las operaciones de limpieza y desinfección, e incluso para monitorear la contaminación por plagas.
- Todas las superficies que entran en contacto con los alimentos (incluyendo las superficies de los utensilios) son lisas, están libres de hoyos, grietas y escamas sueltas; son no tóxicas y no afectables por los productos alimenticios, y resisten repetidas operaciones de limpieza.
- El establecimiento cuenta, según sus actividades, con instrumentos o accesorios que permiten la medición de las temperaturas, durante la cocción, refrigeración y congelación de alimentos o materias primas.
- No hay acumulación de residuos del producto en los equipos y utensilios impidiendo así la proliferación de microorganismos que pudieran contaminar los productos. En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso.

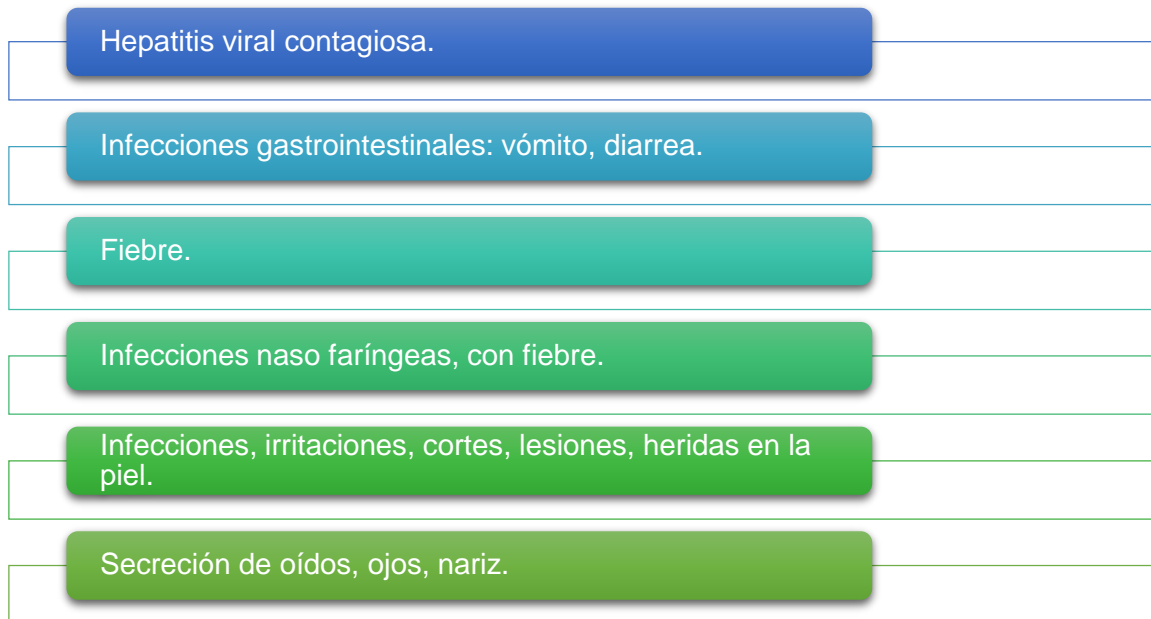
El inspector evaluará el estado de los equipos para determinar si puede contribuir a la formación de microorganismos o suciedad que contamine los alimentos. Revisará el interior de los equipos y utensilios labor que efectuará sólo en condiciones de seguridad, e inspeccionará las aberturas y los lugares internos difíciles de alcanzar, alrededor, debajo y detrás del equipo para comprobar si existe suciedad, insectos, contaminación por roedores, etc.; controlará las condiciones sanitarias y determinará sí, y en qué forma, se limpia el equipo antes de cada uso, quién es el responsable de las operaciones de limpieza y desinfección, y qué equipo y materiales de limpieza se utilizan.

3. Personal manipulador de alimentos

El inspector verificará que:

- Las personas que son sospechosas de ser, o en su defecto son, portadoras de agentes de enfermedades transmisibles por los alimentos, son alejadas de las áreas de manipulación de alimentos, siempre que el riesgo de contaminar el producto sea significativo.
- Los exámenes médicos y de laboratorio de los manipuladores, son realizados con una frecuencia máxima de un año y siempre que haya infecciones crónicas o epidemiológicas de ocurrencia de enfermedades.
- El establecimiento cuenta con los certificados médicos de los manipuladores, en los cuales consta la aptitud de éstos para manipular alimentos, estos certificados tienen una vigencia máxima de un año a partir de su realización.
- Según la valoración del médico al manipulador, en caso de ser necesario este puede ordenar pruebas de laboratorio clínico u otras que sean necesarias para establecer la aptitud del manipulador en caso de sospechar de enfermedad trasmisible a los alimentos.
- En caso que el médico haya ordenado un tratamiento al manipulador, el establecimiento debe contar con certificado en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos una vez finalizado el tratamiento.
- Los empleados que presenten heridas, cortes o lesiones abiertas en la piel, resfríos u otra enfermedad infectocontagiosa, no manipulan alimentos, ni superficies que entren en contacto directo con los alimentos, a menos que la herida/lesión esté debidamente protegida, sea por uso de guantes a prueba de agua(impermeables) o de otra forma. Los manipuladores deben informar cuando presenten enfermedades o lesiones que puedan contaminar los alimentos. (Figura 12).

Figura 12. Ejemplos de enfermedades que deben ser comunicadas con la debida prevención.



Fuente: INVIMA, 2015

Aseo personal: El inspector verificará que:

- El establecimiento provee la dotación y vestimenta de trabajo al personal manipulador, acorde con la actividad que realice.
- El manipulador de alimentos no sale ni ingresa al establecimiento con la vestimenta de trabajo durante la jornada laboral.
- Previo al inicio de sus actividades, se retiran todos los objetos que puedan caer en los alimentos, equipos o utensilios, como joyas, relojes u otros accesorios.
- La dotación está limpia y se cambia a diario o cuando sea necesario.

- Se lavan las manos antes de entrar a las áreas de manipulación de alimentos, antes del inicio de actividades laborales en áreas de manipulación, después de la manipulación de alimentos crudos u otro producto que naturalmente contenga microorganismos en números altos que pueden resultar en contaminación de otros productos ya procesados, materiales con carga microbiana significativa, después del uso del inodoro, después de accidentes y otras.

Comportamiento del personal. El inspector verificará:

- Los hábitos sanitarios de los trabajadores, como: fumar, escupir, comer o mascar, estornudar o toser sobre el alimento, uso de joyas, relojes, o similares y otros que deben ser retirados antes de ingresar a las áreas de manipulación.
- El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos acorde con la actividad que realiza.
- El plan tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas (Manipulación higiénica de los alimentos, Higiene personal, Higiene de las instalaciones, Control de plagas, prevención de la contaminación cruzada, control de proveedores, control de temperatura, Almacenamiento y transporte de alimentos, entre otras). Contiene al menos los siguientes aspectos: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. Como evidencia del cumplimiento del plan cuenta con registros de asistencia y evaluación de cada uno de los participantes.
- El responsable del desarrollo del plan es el establecimiento, la capacitación puede ser impartida por el mismo establecimiento, por personas naturales o jurídicas o por la autoridad sanitaria.
- Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones, y se evidencia a través de las prácticas de manipulación que éste realiza o a través de entrevistas.

4. Requisitos higiénicos

Control de materias primas e insumos: En los establecimientos en que se realiza recepción de materias primas e insumos se verificará que durante esta actividad se evite su contaminación, alteración o daños físicos y que su rotulado sea acorde a la normatividad sanitaria vigente. Así como la existencia de documentos que soporten el origen de éstas.

37

Tanto en la recepción, como previo al uso se inspeccionan las materias primas e insumos en cuanto a características organolépticas, temperaturas, condiciones de envase, entre otros, para garantizar su calidad e inocuidad.

Las materias primas que así lo requieren, son lavadas con agua potable y desinfectadas previo al uso. Aquellas conservadas mediante congelación, son descongeladas gradualmente previo al uso y no son re congeladas.

Contaminación cruzada: La contaminación cruzada puede ocurrir, por ejemplo, por microorganismos patógenos provenientes de carne bovina o de aves crudas, o de otros productos cuyos restos hubieran quedado adheridos a tablas de cortar, por goteo o salpicaduras de jugos, con el simple contacto durante el almacenamiento en cuartos fríos, o porque el operario no se ha lavado las manos durante la preparación de los alimentos. Generalmente, las frutas y hortalizas se consumen sin recibir un tratamiento térmico o desinfección previa.

El inspector verificará que:

- Los procedimientos como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, entre otros, se realizan de manera tal que se protegen los alimentos y las materias primas de la contaminación. Durante las etapas de refrigeración, congelación y cocción se garantiza que los tiempos de espera y las variaciones de temperatura no alteran o contaminan los alimentos.
- El establecimiento previene la contaminación de los alimentos pre cocidos o aquellos que están listos para ser servidos (crudos o cocinados), por contacto directo o indirecto con materias primas crudas que no hayan sido lavadas y desinfectadas. En caso de emplear hielo que entre en contacto directo con los alimentos, este es elaborado con agua potable.
- Los equipos y utensilios que hayan entrado en contacto con materias primas o elementos contaminados, se lavan y desinfectan antes de ser usados nuevamente.

Contaminación Cruzada

Es la contaminación que se produce en un alimento por acción o contacto con otros alimentos contaminados o superficies contaminadas. La contaminación cruzada se produce cuando microorganismos patógenos, generalmente bacterias son transferidas por medio de alimentos crudos, manos, equipos, utensilios a los alimentos sanos

38

Manejo de temperaturas: El inspector verificará que:

- Los alimentos que requieren cocción alcanzan una temperatura mayor de 60°C. La cocción de alimentos por contacto directo con la llama no produzca contaminación del alimento.
- Los alimentos que requieren refrigeración y/o congelación:
 - ❖ Se mantienen a las temperaturas exigidas por la normatividad sanitaria vigente según el tipo de producto.
 - ❖ Una vez descongelado el alimento o la bebida, estos no son re congelados o refrigerados.
 - ❖ Tenga siempre en cuenta que los valores de temperatura establecidos en la normatividad sanitaria corresponden a la temperatura en el interior de los alimentos y NO a la del aire que los rodea dentro del refrigerador, congelador o cuarto frío.
 - ❖ La temperatura del aire puede no reflejar adecuadamente la temperatura del interior de los alimentos. Cuanto más grande es el producto almacenado, más tiempo tarda el centro del alimento en alcanzar la temperatura del aire.
 - ❖ Para asegurarse de que existan mínimas variaciones de temperatura durante el tiempo de almacenamiento deberá verificar que no se recargan los refrigeradores porque obstaculiza la circulación de aire frío. Se debe evitar la obstrucción de los ventiladores.
- Cuando se requiere esperar entre una actividad y otra, el alimento se mantiene protegido garantizando que se conserva a temperaturas mayores a 60°C o no mayores de 4°C +/- 2, según el tipo de alimento.

Condiciones de almacenamiento: El inspector verificará que:

- No haya humedad o plagas en las áreas de almacenamiento a temperatura ambiente.
- Si es necesario refrigerar o congelar el producto, revisará la temperatura indicada en el termómetro o los cuadros de temperatura de los congeladores, refrigeradores o cuartos fríos.
- Confirmará que se respeta el principio de dar salida en el orden de adquisición o ingreso (el primero en entrar es el primero en salir).
- Las materias primas se almacenan de forma adecuada. Las materias primas perecederas se ubican en refrigeradores o congeladores tan pronto ingresan al establecimiento.
- La precisión de los termómetros colocados en congeladores, refrigeradores o cuartos fríos.
- Las materias primas que se almacenan a temperatura ambiente no se disponen directamente sobre el suelo.
- Las sustancias peligrosas, se almacenan en un lugar distinto del utilizado para las materias primas que se transformarán o entrarán en contacto con alimentos.
- Los productos químicos no alimentarios se almacenan en un lugar distinto al utilizado para almacenar materias primas, alimentos y materiales de envase y embalaje.
- El lugar destinado para el almacenamiento posee barreras para impedir el acceso y anidación de plagas.
- La manipulación y el mantenimiento de los envases y materiales para el envasado deben ser de forma tal que evita la contaminación y/o daños.
- Los productos terminados y envasados son tratados de forma que se evitan daños por sobreposición de productos y por el aparato de transporte y elevamiento de productos envasados.

- Las condiciones de almacenamiento eliminan cualquier posibilidad de contaminación del producto por cualquier concepto: físico, químico biológico (plagas, sustancias químicas, suciedad, elementos metálicos, etc.).
- Se garantizan las condiciones adecuadas de conservación y manejo requeridas por cada producto.
- De las condiciones de almacenamiento, especialmente, refrigeración y congelación, se llevan los registros respectivos.
- Se tiene en cuenta la separación entre paredes, pisos y productos, material y estado de las estibas, así como la identificación que facilite la rotación de los productos.

Ten siempre en cuenta

Los valores de temperatura establecidos en la normatividad sanitaria corresponden a la temperatura en el interior de los alimentos y NO a la del aire que los rodea dentro del refrigerador, congelador o cuarto frío.

La temperatura del aire puede no reflejar adecuadamente la temperatura del interior de los alimentos.

5. Saneamiento

Suministro y calidad de agua potable:

El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realicen, así como para las operaciones de limpieza y desinfección.

En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste es de fácil acceso, garantiza la potabilidad del agua, está construido con materiales sanitarios resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección.

Residuos líquidos: El inspector evaluará que el manejo y disposición de estos desechos no constituya riesgo o pueda afectar la inocuidad de los alimentos manipulados, generar molestias (olores) o permitir la proliferación de plagas.

Observará el flujo de los mismos, diseño y estado de canaletas o drenajes, y tratamiento y disposición final de los mismos.

Verificará que el establecimiento cuenta con los sistemas de desagüe que permiten la evacuación rápida y eficiente de los residuos líquidos, evitando el acumulo de éstos, la contaminación de los alimentos y las superficies que entran en contacto con éstos últimos. El sistema debe garantizar que no exista devolución de las aguas servidas. Olores desagradables pueden indicar un mal funcionamiento del sistema de desagüe.

Residuos sólidos: El inspector evaluará la generación y manejo interno (existencia, diseño, ubicación y manejo de canecas para su recolección), traslado a un sitio de almacenamiento interno y posterior transporte al sitio de disposición final.

Verificará:

- Las condiciones para el mantenimiento de los desechos sólidos, de material rechazado o no aprovechable, antes de su retirada del establecimiento.
- Que tanto los envases, como las instalaciones físicas donde se mantienen hasta su retirada, están claramente identificados para prevenir contaminaciones. Los mismos son resistentes al rompimiento y, cuando sea aplicable, mantenidos con tapas.
- Una vez se retiran los residuos los recipientes se limpian y desinfectan para disminuir el potencial de contaminación.
- El establecimiento tiene implementadas las medidas necesarias para la disposición adecuada y el retiro oportuno de los residuos sólidos, de manera que no se acumulen en las áreas de preparación, almacenamiento y servido de los alimentos (incluye sobras, descartes, envases, material de embalaje, entre otros). Cuenta con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos y se encuentran alejados del lugar donde se preparan, almacenan o se sirven los alimentos.
- Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.

Control integral de plagas. Las plagas representan una de las mayores amenazas del alimento en términos de salud pública y del propio producto. Las infestaciones pueden ocurrir donde existan áreas para su reproducción y alimento disponible. Los controles integrados pueden disminuir la posibilidad de infestación, por aplicación de buenas prácticas de limpieza, desinfección, inspección de materiales recibidos y monitoreo. Las medidas a aplicar son:

Prevención del acceso.

La construcción del edificio debe ser adecuada y debe ser mantenida para prevenir el acceso y para eliminar los posibles locales donde se reproduzcan las plagas. El inspector verificará que las aberturas, drenajes, red de alcantarillado y otros, por donde las plagas pueden entrar al establecimiento, están cerradas. Las rejillas pueden reducir esta posibilidad, cuando están ubicadas convenientemente en ventanas, puertas y ventiladores. Las plagas deben ser excluidas de las áreas circundantes del establecimiento.

42

Anidación e infestación.

La disponibilidad de agua y alimentos es factor favorable para las plagas.

- Las fuentes posibles de agua y alimentos deben ser mantenidas en envases a prueba de plagas y/o mantenidas arriba del piso y colocadas en los muros (paredes).
- Las áreas para la conservación de productos como sus alrededores, deben estar rigurosamente limpias.
- Cuando sea apropiado, los productos rechazados deben ser mantenidos en envases cerrados a prueba de plagas.
- Según la forma y frecuencia de retirada de los rechazados y la basura, puede ser necesario mantenerlos bajo refrigeración para no crear olores que sean atractivos para las plagas.

Erradicación.

La infestación por plagas debe ser tratada de inmediato, pero sin afectar o impactarla seguridad y aptitud del alimento. El tratamiento químico, físico o biológico empleado no puede presentar riesgos, directos o indirectos, de la inocuidad del alimento.

Los plaguicidas usados deben ser aprobados por la autoridad sanitaria competente y deben ser usados según instrucciones del etiquetado. Los registros de control deben comprobar que los límites máximos tolerados de la sustancia química en cuestión no sean sobrepasados, en las áreas físicas, equipos, aparatos e instalaciones.

Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. El inspector verificará que:

- El establecimiento implementa medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan.
- Los productos químicos para la limpieza y desinfección se almacenan en sitios diferentes a las áreas de almacenamiento, preparación y servido de alimentos, y están debidamente rotulados e identificados.

- Los implementos empleados en las labores de limpieza y desinfección se mantienen en buen estado y no representan riesgo de contaminación para el alimento, ni para las áreas, equipos y utensilios en contacto estos.
- Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se realiza en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos.
- Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección son preparados de acuerdo con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.

En caso de que el objeto de inspección corresponda a una unidad de transporte de alimentos, el inspector verificará que el diseño de la unidad de transporte:

- No contamina el alimento.
- Permite separación completa entre alimentos diferentes.
- Permite realizar adecuadamente operaciones de limpieza y desinfección. .
- Presenta condiciones para la protección eficiente contra posibles contaminaciones (plagas, microorganismos, polvo, suciedad, etc.) o daños en el envase o embalaje de los alimentos.
- Puede mantener el nivel necesario de temperatura, humedad, presión u otra, necesaria para la conservación de las características del alimento, durante todo el período de transporte hasta su destino final.
- Permite la verificación de la temperatura de refrigeración o congelación, a través de tableros u otro mecanismo establecido para este fin.

Los compartimentos de carga están limpios al momento de cargar los productos en la unidad de transporte.

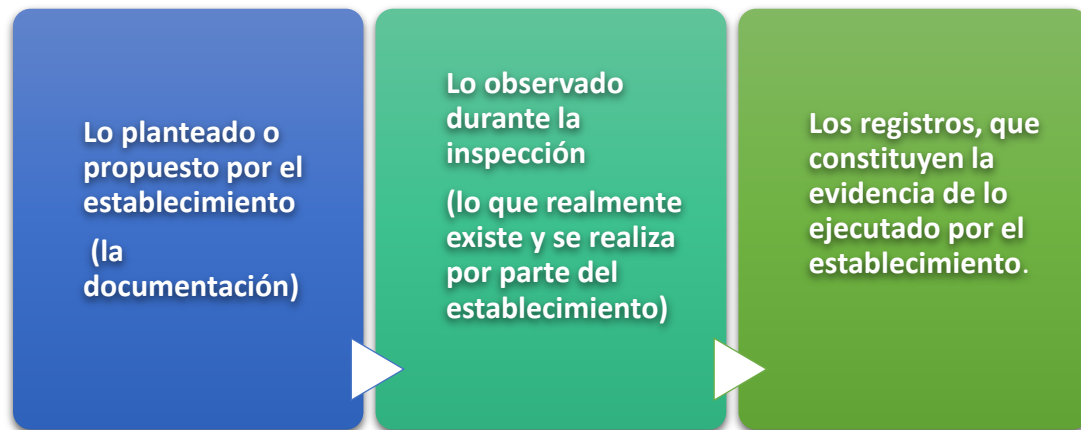
Los alimentos deben ser transportados en el menor tiempo posible, en condiciones que los protejan de contaminaciones, así como evitar la multiplicación de microorganismos y protegidos de condiciones climáticas adversas.

Recuerda

El transporte de artículos no comestibles (desinfectantes, detergentes, productos químicos, abonos, animales vivos, entre otros) y alimentos en una misma unidad no está permitido

- c. **Revisión de soportes documentales y registros:** Una vez se ha realizado el recorrido en el establecimiento, el inspector verificará los registros y soportes documentales. Figuras 13 y 14.

Figura 13. Criterios revisión soportes documentales.



Fuente: INVIMA, 2015

Se verificará la existencia de los soportes documentales de saneamiento.

Figura 14. Soportes documentales de saneamiento.



Fuente: INVIMA, 2015

El inspector verificará que:

El establecimiento cuenta con un plan de saneamiento escrito, acorde con su actividad, el cual debe contener como mínimo los siguientes programas:

- a. Limpieza y desinfección: Todo establecimiento debe contar con programas escritos de limpieza y desinfección, El inspector sanitario verificará el programa, así como la aplicación del mismo.

El documento escrito debe especificar:

- Qué se va a limpiar y desinfectar.
 - Cuando se realiza la limpieza y desinfección (especificando áreas, estructuras fijas y móviles, equipos y utensilios).
 - Con que y cómo (Métodos de limpieza y desinfección y los elementos físicos y químicos que se van a utilizar, y respectivas concentraciones de uso; la temperatura del agua y/o solución; los procedimientos o pasos).
 - Quién (personal designado para las actividades de limpieza y desinfección, con responsabilidades específicas).
 - Sistema de Verificación y Monitoreo (como está establecido el control de la efectividad o de la limpieza y desinfección, con que periodicidad y quién es responsable de realizarla y analizar el comportamiento).
- b. Desechos sólidos: Incluye el procedimiento de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación y disposición final;
- c. Control de plagas: Incluye las diferentes medidas de control preventivo necesarias para el establecimiento. Debe disponerse de un programa de control de plagas el cual debe especificar como mínimo:
- a) Nombre de la persona y del operador, responsables por el control.
 - b) Cuando sea aplicable, el nombre del servicio por tercera parte, o de la persona contratada, para el control de plagas.
 - c) La relación de las sustancias químicas usadas, su concentración, áreas donde fue aplicado, método y frecuencia de aplicación.
 - d) Mapa de localización de trampas.
 - e) Tipo y frecuencia de la inspección para verificar eficiencia del programa.
- d. Abastecimiento o suministro de agua potable: Incluye las fuentes de captación y los tratamientos realizados para garantizar la potabilidad del agua.

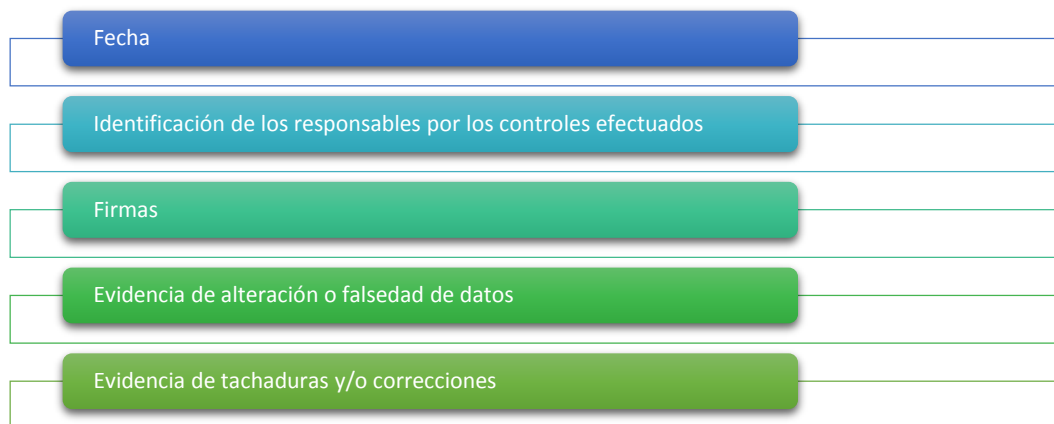
El establecimiento cuenta con los registros que soportan el cumplimiento del plan de saneamiento, incluidos aquellos que permitan evidenciar que los sistemas de almacenamiento de agua potable son lavados y desinfectados de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente en la materia.

Recuerda...

También se verificar la existencia de registros de controles de temperaturas en almacenamiento, preparación, entre otros que aseguren el control de los factores de riesgo por parte de los establecimientos.

Durante la revisión de los registros verifica:

Figura 15. Aspectos a tener en cuenta en la revisión de registros.



Fuente: INVIMA, 2015

Además de:

- La existencia de registros anexos a cada uno de los planes, programas, protocolos, guías e instructivos que lo requieran.
- Las desviaciones presentadas durante el desarrollo de las diversas operaciones y las acciones correctivas tomadas.

6.4. Evaluación y emisión del concepto sanitario

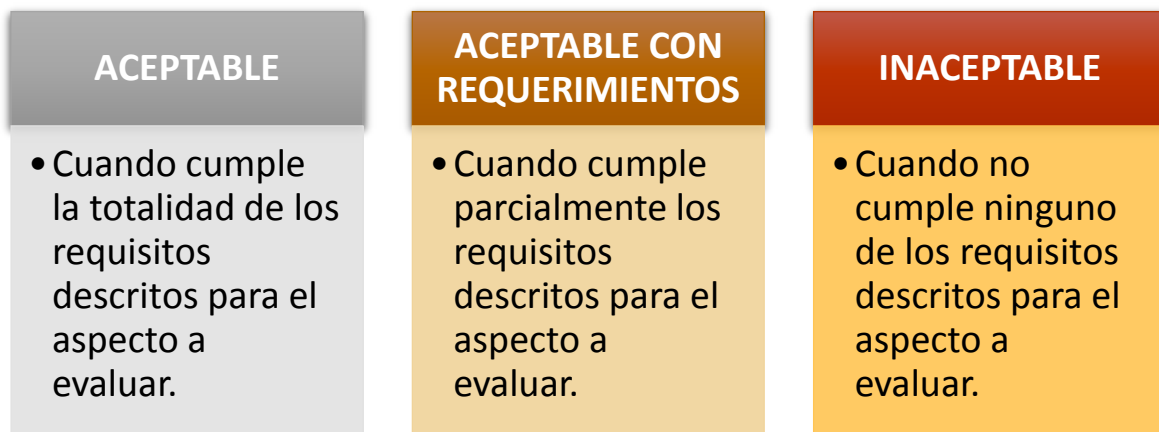
De forma paralela con la verificación del establecimiento y la revisión del soporte documental se diligenciará por parte del inspector el acta de inspección sanitaria calificando con **Aceptable (A)**, **Aceptable con Requerimientos (AR)** o **Inaceptable (I)** cada uno de los aspectos a verificar contenidos en el acta siguiendo los requisitos sanitarios definidos en el instructivo correspondiente.

TEN EN CUENTA

*El diligenciamiento del acta se hará de acuerdo a lo establecido en la **Guía para el diligenciamiento de las actas de inspección sanitaria con enfoque de riesgo, para las actividades de almacenamiento, preparación, transporte, distribución, comercialización y expendio de alimentos y bebidas. Versión 1.0.***

Debes revisarla

Figura 16. Calificación aspectos a verificar en la inspección sanitaria.



Fuente: INVIMA, 2015.

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.**

Cuando el establecimiento inspeccionado corresponda a un expendio de bebidas alcohólicas el concepto sanitario podrá ser **PENDIENTE POR EMITIR**, este se expide cuando el establecimiento no cumple con la totalidad de los requisitos sanitarios y se evidencian hallazgos que no afectan directamente la inocuidad de los productos. Sin embargo el concepto final sobre el establecimiento debe ser definido a la mayor brevedad posible. Figura 17.

Figura 17. Concepto sanitario del establecimiento de acuerdo con el nivel de cumplimiento.

CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
FAVORABLE	90-100%
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
DESFAVORABLE	< 59,9%

Fuente: INVIMA, 2015.

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. Se diligenciará el “**Formato de Factores de Riesgo**” tal como se explica en la “**Guía para el diligenciamiento de las actas de inspección sanitaria con enfoque de riesgo, para las actividades de almacenamiento, preparación, transporte, distribución, comercialización y expendio de alimentos y bebidas. Versión 1.0**”.

RECUERDA

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

49

En el Acta se reflejarán con letra legible y de manera clara, concreta, fiel, justa, objetiva, sucinta y transparente, todo hallazgo resultado de la inspección.

Una vez diligenciada el acta, 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.

Si como resultado de la evaluación se evidencia la necesidad de realizar una toma de muestra, se hará bajo los lineamientos del **“Manual de toma de muestras de alimentos y bebidas para Entidades Territoriales de Salud”**. Se diligenciará la correspondiente **“Acta de toma de muestra”**.

Adicionalmente consignará en el acta de inspección sanitaria, numeral III. Relación de las muestras tomadas en el establecimiento, el número total de muestras tomadas y el número del acta de toma de muestras.

6.5. Notificación y firma del acta

Una vez finalizada la visita, 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. Del mismo modo quedará muy claro el nivel de cumplimiento del establecimiento y el concepto sanitario obtenido. Se informará al responsable de atender la inspección que puede consignar las observaciones que considere pertinentes o necesarias en el espacio del acta destinado para tal fin (título VI. Observaciones) El inspector también podrá registrar en este espacio las observaciones que considere.

Leída y aceptada el acta por los presentes en la reunión se procederá a la firma por los inspectores y el responsable de recibir la visita por parte del establecimiento. La totalidad de los folios del acta deben estar con pie de firma de al menos uno de los funcionarios que practica la visita. Una vez firmada, se entregará una copia al representante del establecimiento y la otra quedará en poder de los inspectores.

En caso, que las personas que atienden la inspección, se rehúsen a firmar el acta:

- Se dejará constancia de ello en el acta y se recurrirá a la firma de un testigo y de ser posible entregar la copia del acta.
- En estos casos para proceder con la notificación del acta de inspección se envía comunicación de notificación personal al representante legal del establecimiento a la dirección, número de fax o correo electrónico² que figuren en el expediente, para que comparezca a la diligencia de notificación personal.
- El envío de la citación se hará dentro de los cinco (5) días siguientes a la expedición del acta, y de dicha diligencia se dejará constancia en el expediente.
- Cuando se desconozca la información sobre el destinatario, la citación se publicará en la página electrónica o en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días.
- Si no pudiere hacerse la notificación personal al cabo de los cinco (5) días del envío de la comunicación de notificación personal, esta se hará por medio de aviso que se remitirá a la dirección, al número de fax o al correo electrónico que figuren en el expediente acompañado de copia íntegra del acta de inspección sanitaria.
- El aviso deberá indicar la fecha y la del acta que se notifica, la ETS que lo expidió y la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al de la entrega del aviso en el lugar de destino.

² Correo Electrónico: Previa autorización del interesado al momento de la inscripción del establecimiento ante la autoridad sanitaria competente.

- Cuando se desconozca la información sobre el destinatario, el aviso, con copia íntegra del acta de inspección sanitaria, se publicará en la página electrónica y en todo caso en un lugar de acceso al público de la respectiva entidad por el término de cinco (5) días, con la advertencia de que la notificación se considerará surtida al finalizar el día siguiente al retiro del aviso.
- En el expediente se dejará constancia de la remisión o publicación del aviso y de la fecha en que por este medio quedará surtida la notificación personal.

6.6. Informe de la inspección

De regreso en su oficina, los inspectores archivarán el acta en el expediente correspondiente al establecimiento visitado. En caso de realizar toma de muestras o aplicación de medidas sanitarias se deben anexar las actas respectivas debidamente diligenciadas. Adicionalmente, registrarán los resultados de la visita en los Instrumentos para reporte de información de las ETS al INVIMA. La información registrada constituye un insumo para el Modelo IVC – basado en riesgo para las ETS.

Esta es la última etapa del proceso de inspección sanitaria.

7. VIGILANCIA SANITARIA

Las acciones de vigilancia sanitaria comprenden las siguientes actividades generales:

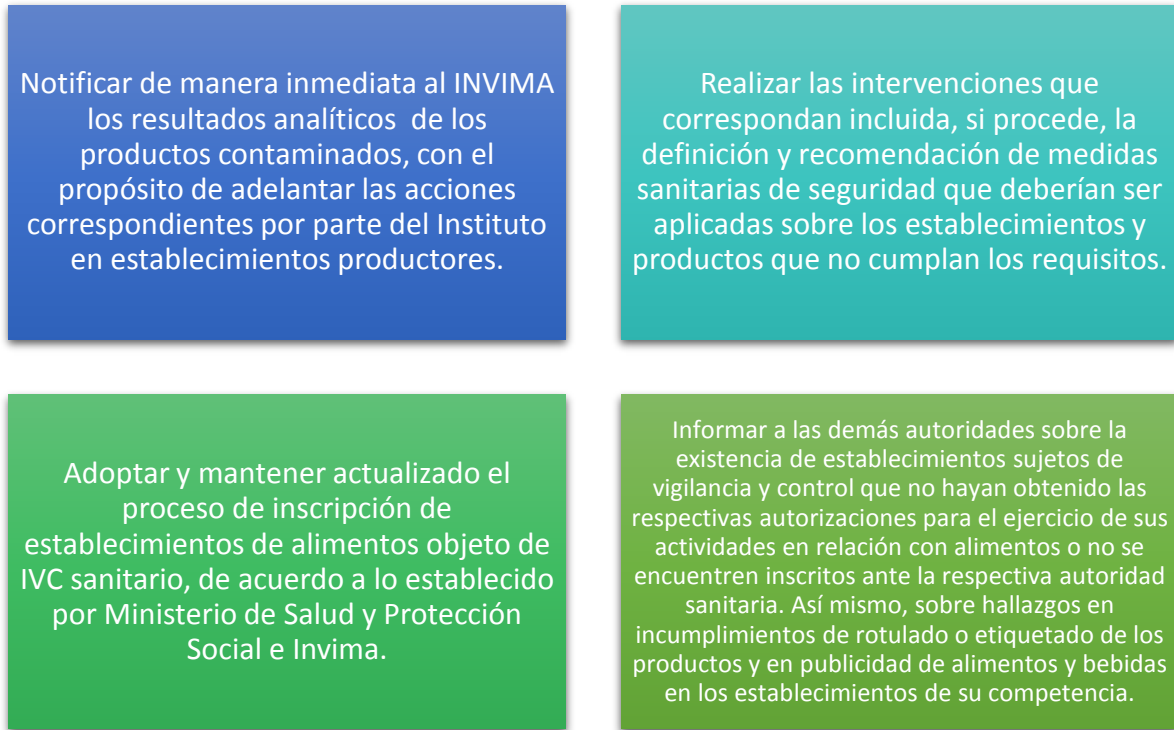
Figura 18. Vigilancia Sanitaria.



Fuente: Adaptado INVIMA, Resolución 1229 de 2013.

A partir de los resultados de la vigilancia sanitaria las ETS procederán a:

Figura 19. Actividades de vigilancia sanitaria a cargo de las ETS.



Fuente: INVIMA, 2015.

8. CONTROL SANITARIO

8.1. Requerimientos Sanitarios

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 o requerimientos que no afectan directamente la inocuidad de los productos manipulados, estos deben ser ajustados por el establecimiento para asegurar el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente. La ETS realizará una visita de seguimiento para verificar el cumplimiento de estos requerimientos. En esta visita, se aplicará el “**Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo**”, de acuerdo con el establecimiento inspeccionado.

54

8.2. Medidas Sanitarias de Seguridad

Si la visita de inspección da como resultado un concepto sanitario **DESAVORABLE** se aplicarán las medidas sanitarias de seguridad (MSS) a que haya lugar (Clausura temporal, total o parcial o suspensión total o parcial de trabajos o servicios) 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.

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 Congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos; Decomiso del producto; destrucción o desnaturalización de productos o las medidas sanitarias preventivas a que haya lugar de acuerdo con la situación presentada.

Recuerda

Las Medidas Sanitarias surten efectos inmediatos, contra las mismas no procede recurso alguno y solo requieren para su formalización, el diligenciamiento del acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad, en la cual consten las circunstancias que han originado la medida.

El “Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad” será suscrita por el funcionario y las personas que intervengan en la diligencia.

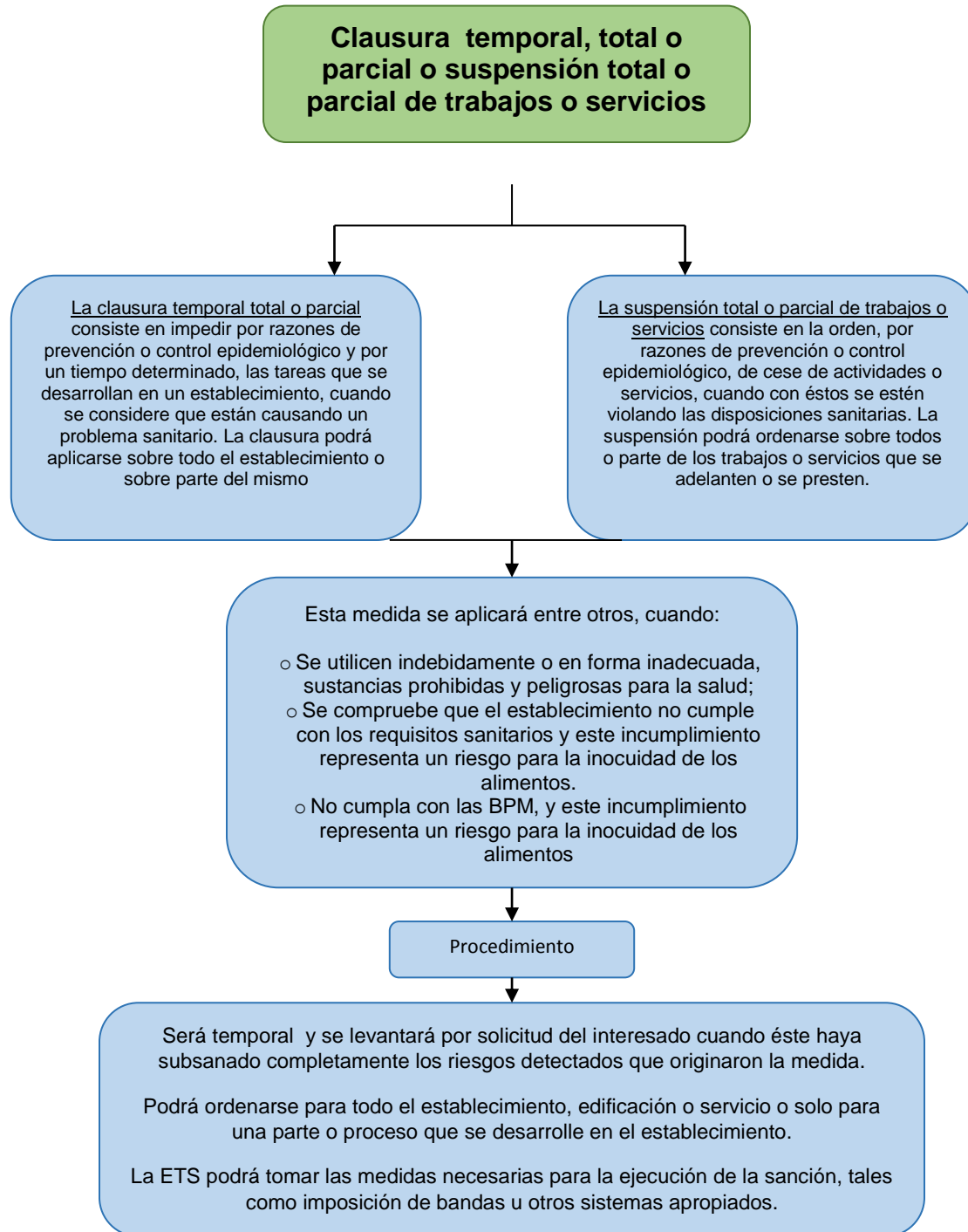
Establecida la necesidad de aplicar una medida sanitaria, el inspector, con base en la naturaleza de los incumplimientos, en la incidencia que tienen en la salud individual y colectiva y en los hechos que originan la violación de las normas sanitarias, aplicará aquella que corresponda al caso.

En este capítulo del manual se presentan las generalidades de las MSS, de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.

Las MSS aplicables a los establecimientos de alimentos son:

- a. **Clausura temporal, total o parcial o suspensión total o parcial de trabajos o servicios**

Figura 20. Clausura temporal, total o parcial o suspensión total o parcial de trabajos o servicios.



Fuente: Adaptado INVIMA. Decreto 3518 de 2006.



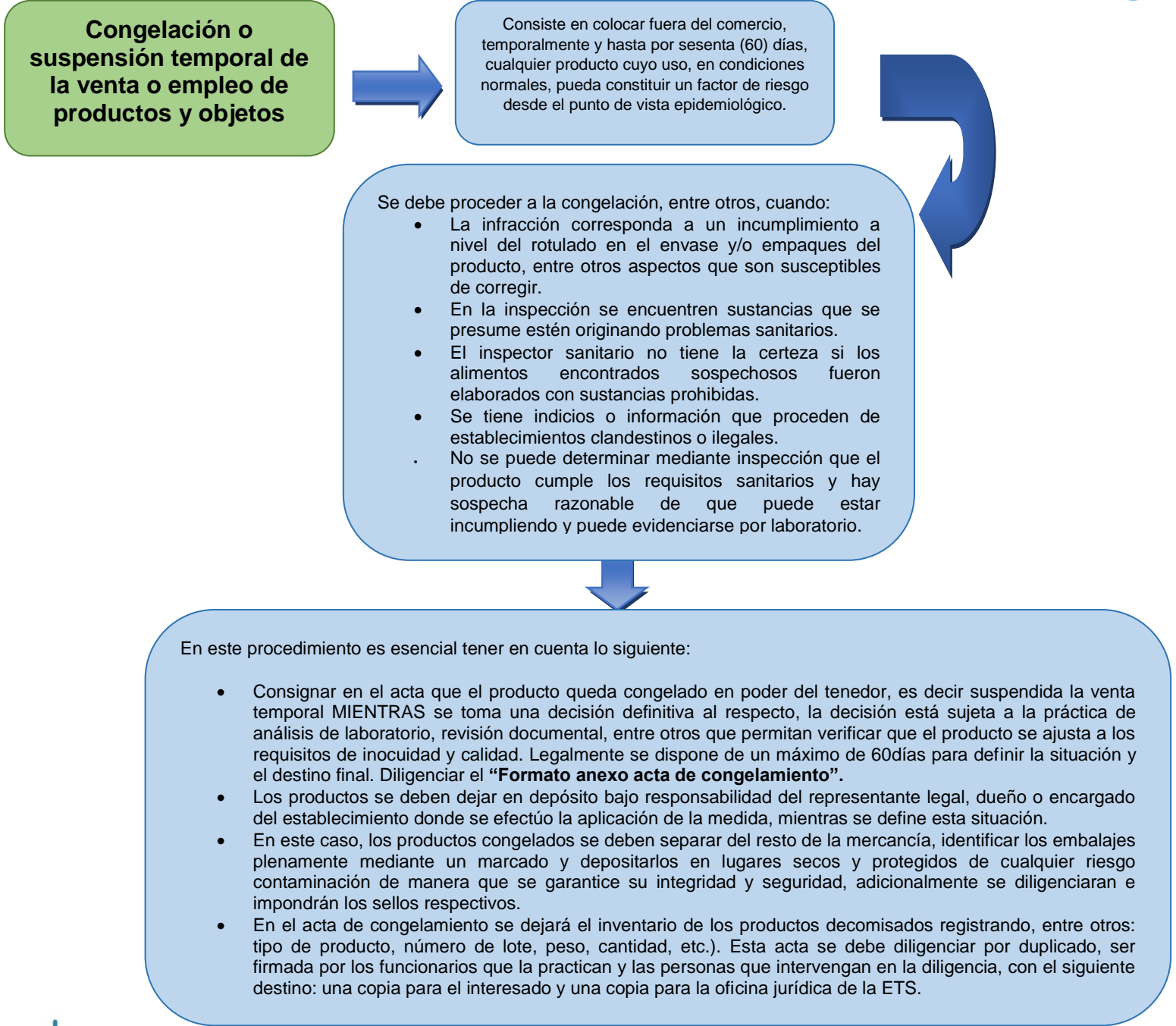
Cualquiera de estas dos medidas se aplicará teniendo en cuenta el alcance en áreas y/o procesos de la infracción encontrada en el establecimiento en cuanto a condiciones higiénicas, técnicas, locativas, de control de calidad, equipos, y demás aspectos contemplados en la normatividad sanitaria respectiva, asimismo de acuerdo con el riesgo a la inocuidad de los alimentos manipulados en el establecimiento.

El cierre temporal, total o parcial según el caso, procederá cuando se presenten riesgos para la salud de los consumidores. Durante el tiempo de cierre temporal, los establecimientos no podrán desarrollar actividad alguna diferente a las que busquen subsanar los riesgos detectados para la salud pública.



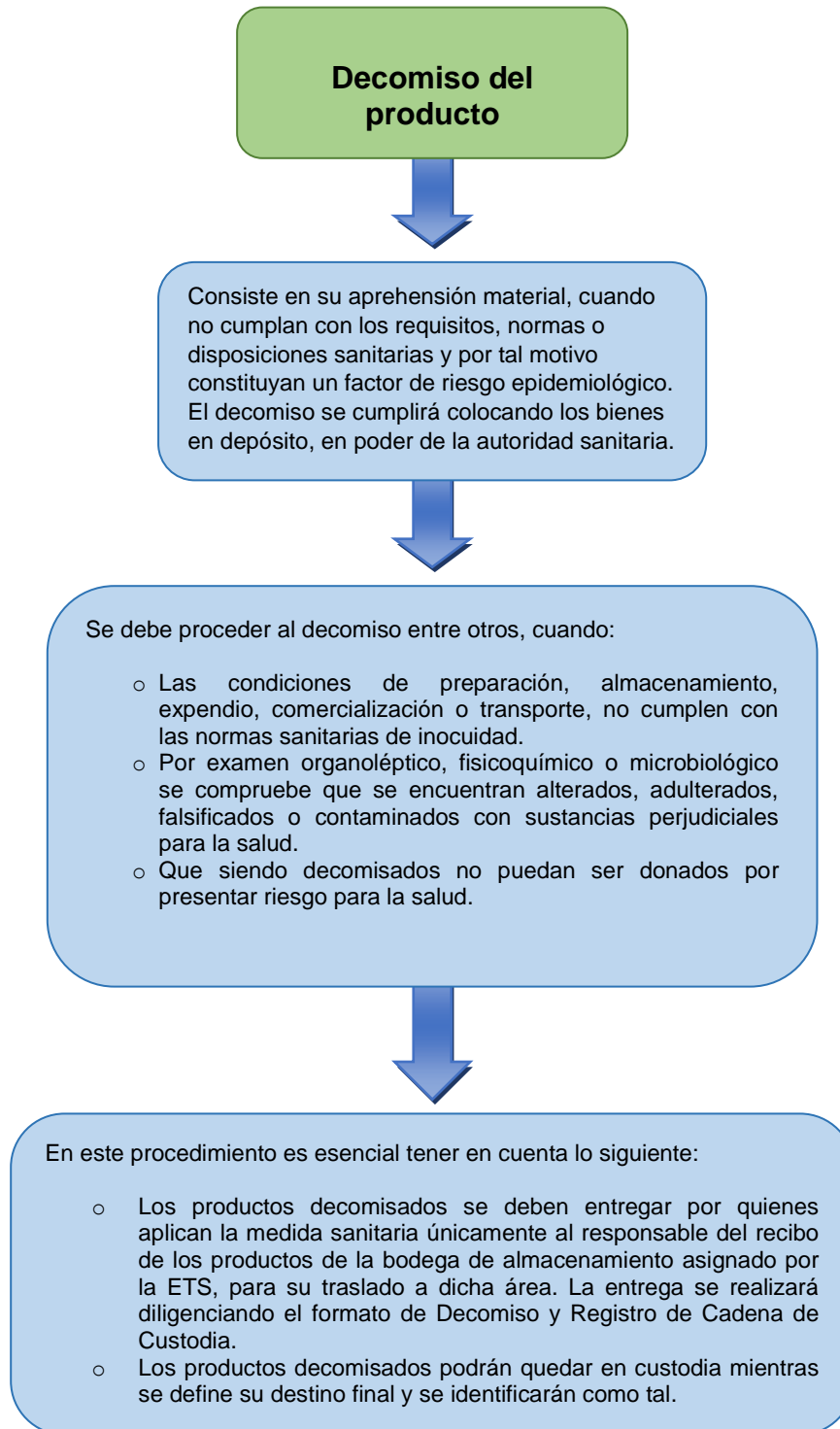
b. Congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos.

Figura 21. Congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos



- Esta medida se cumplirá mediante depósito dejado en poder del tenedor, quien responderá por los bienes. Ordenada la congelación se practicarán una o más diligencias en los lugares en donde se encontraren existencias y se colocarán bandas, sellos u otras señales de seguridad, si es el caso.
- El producto cuya venta o empleo haya sido congelado deberá ser sometido a un análisis en el cual se verifique si sus condiciones se ajustan o no a las normas sanitarias. Según el resultado del análisis el producto se podrá decomisar o devolver a los interesados.
- Cuando se aplica esta medida sanitaria se debe diligenciar el Acta de aplicación de medida sanitaria y el formato de acta de congelamiento, indicando claramente la causal de la aplicación de esta medida.
- Si los resultados de los análisis de laboratorio o revisión documental son aceptados se diligenciará el **“Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad”** y se devolverá a los interesados el producto indicando la causal del levantamiento de la medida. Esta acta se debe diligenciar por duplicado, ser firmada por los funcionarios que la practican y las personas que intervengan en la diligencia, con el siguiente destino: una copia para el interesado y una copia para la oficina jurídica de la ETS para que obre en el expediente.
- Si los resultados son rechazados se procede al decomiso de este producto siguiendo el procedimiento que a continuación se describe.
- Estas actas se deben diligenciar por duplicado, firmadas por los funcionarios que la practican y las personas que intervengan en la diligencia, con el siguiente destino: una copia para el interesado y una copia para la oficina jurídica de la ETS, para iniciación del respectivo proceso sancionatorio.

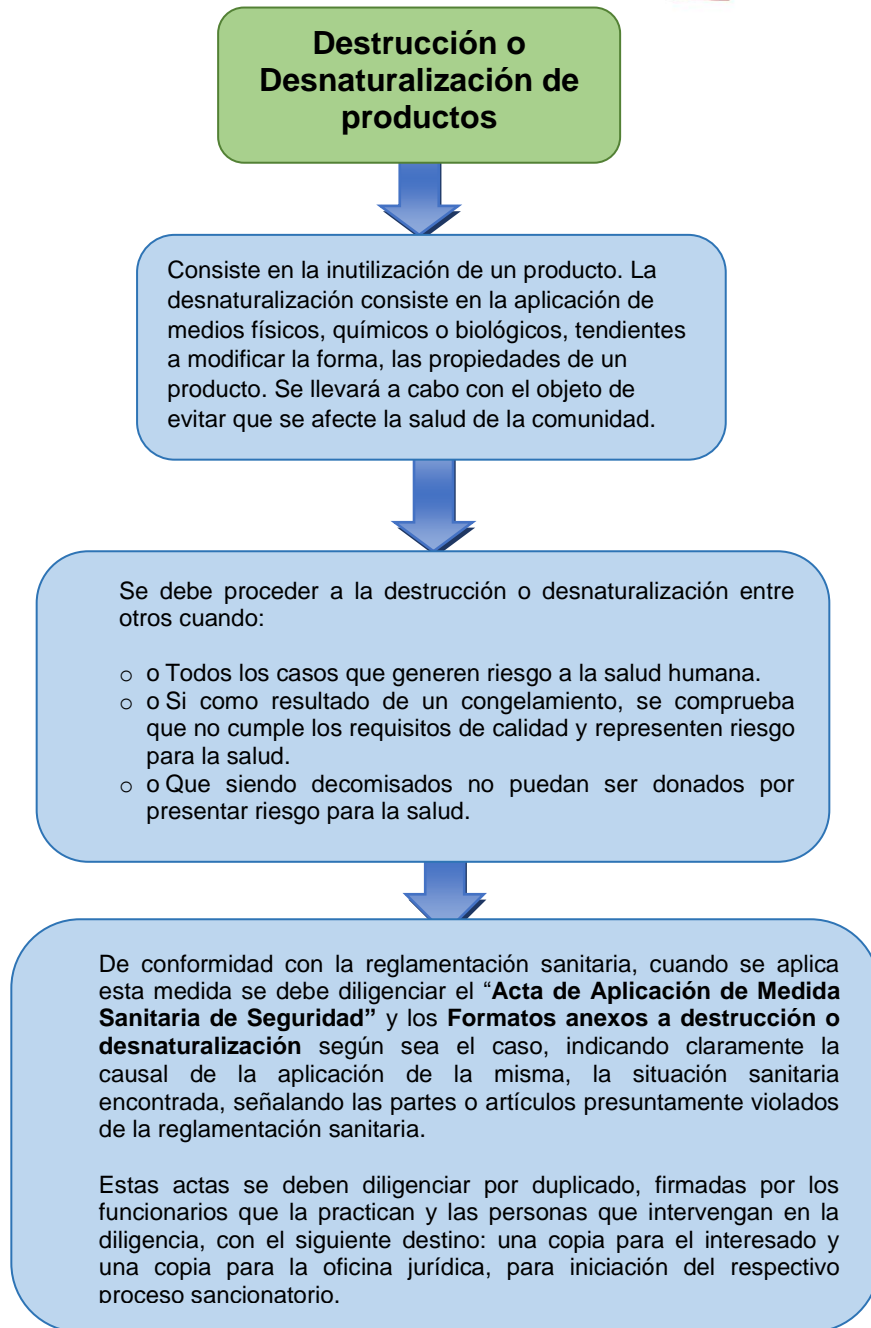
c. Decomiso del producto
Figura 22. Decomiso del producto.



Fuente: Adaptado INVIMA. Decreto 3518 de 2006.

- De conformidad con la reglamentación sanitaria, cuando se aplica esta medida se debe diligenciar el “**Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad**”, indicando claramente la causal de la aplicación de la misma, la situación sanitaria encontrada, señalando las partes o artículos violados de la reglamentación sanitaria.
- Se diligenciará además el “**Formato de decomiso y registro de cadena de custodia**”.
- Estas actas se deben diligenciar por duplicado, firmadas por los funcionarios que la practican y las personas que intervengan en la diligencia, con el siguiente destino: una copia para el interesado y una copia para la oficina jurídica, para iniciación del respectivo proceso sancionatorio.
- Para el caso específico del pescado y de los productos de la pesca, de acuerdo con lo establecido en el Decreto 561 de 1984³, habrá lugar a decomiso de los productos cuando presenten una de las siguientes características:
 - Aspecto repugnante, mutilaciones, traumas generalizados y deformaciones, no causadas por efectos de almacenaje.
 - Coloración. olor o sabor anormales.
 - Signos de descomposición.
 - Infestación por botriocéfalos (*Dphyllobothrium latum*) aún comprobándose un solo parásito.
 - Infestación parasitaria en el tejido muscular.
 - Tratados con antisépticos conservadores no aprobados por el Ministerio de Salud,
 - Provenientes de aguas contaminadas.
 - Los recogidos muertos, salvo que la muerte se haya producido como consecuencia de la operación de pesca.
 - Cuando no cumplan con los límites físicos, químicos y bacteriológicos fijados en las normas pertinentes.
 - Presente asfixia telúrica.
 - Los lavados en o con agua contaminada.
 - Los conservados en malas condiciones de higiene.
 - Los que hubieren estado en contacto con alimentos, equipos o cualquier clase de elementos contaminantes.
 - Los que hayan sido capturados mediante el uso de explosivos, plantas o sustancias tóxicas.

d. Destrucción o Desnaturalización de productos
Figura 23. Destrucción o desnaturalización de productos

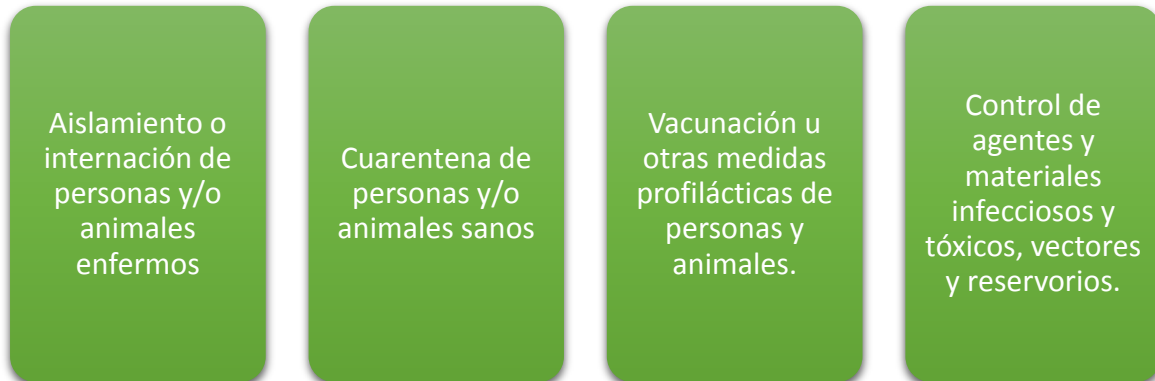


Fuente: Adaptado INVIMA. Decreto 3518 de 2006.

8.3. Medidas Sanitarias Preventivas

Las medidas sanitarias preventivas tienen por objeto impedir la ocurrencia de un hecho, su persistencia o la existencia de una situación constitutiva de incumplimiento o violación a la normatividad sanitaria vigente o que pueda configurar un riesgo actual e inminente.

Figura 24. Medidas Sanitarias Preventivas.



Fuente: Adaptado INVIMA. Decreto 3518 de 2006.

8.4. Proceso Sancionatorio.

Aplicada una medida sanitaria de seguridad, se procederá inmediatamente a iniciar el respectivo proceso sancionatorio, el cual adelantará la oficina jurídica de la ETS correspondiente, con el apoyo técnico si es el caso de la respectiva entidad.

Para dar inicio al proceso sancionatorio el funcionario remitirá al área encargada de la ETS la respectiva documentación con la información completa y debidamente diligenciada. Esta documentación comprende: 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.

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.

9. EL INSPECTOR

Las actividades de inspección, vigilancia y control sanitario de alimentos con base en riesgo requieren ser realizadas por inspectores que cuenten con la actitud y competencias idóneas que faciliten y orienten adecuadamente el logro de los objetivos. Las actitudes y capacidades más relevantes de un inspector se presentan a continuación.

a) El Inspector deberá:

- Estar capacitado para desarrollar sus actividades;
- Tener equilibrio psicológico para enfrentar dificultades;
- Ser reconocido y respetado por su conocimiento;
- Tener amabilidad y habilidad en el trato con las personas;
- Tener espíritu de liderazgo;
- Tener habilidad para la comunicación oral y escrita;
- Tener paciencia y saber escuchar;
- Ser imparcial y objetivo;
- Tener entusiasmo e interés en la labor que realiza;
- Ser educado, honesto y humilde;
- Tener una mentalidad abierta y madura;
- Tener habilidad y capacidad técnica y científica para percibir situaciones de manera objetiva.
- Emitir conceptos dignos de credibilidad y confianza;
- Ser buen observador;
- Respetar el uso de la palabra.
- Tener actitud investigativa

Cuando se formulan preguntas a los manipuladores y demás personal del establecimiento es imprescindible que los inspectores mantengan siempre una postura humilde, respetuosa y tranquila, para que los entrevistados no se sientan muy ansiosos, con miedo, ni en una posición de inferioridad en términos de conocimiento, lo que puede perjudicar los resultados en esa etapa del proceso.

Es muy importante dejar claro que, en ese momento, el manipulador debe desarrollar su trabajo como lo hace normalmente. Es conveniente que el inspector utilice frases como: "quédese tranquilo, continúe haciendo lo que normalmente hace, pues estamos aquí para aprender con usted", por cuanto ayudan a generar confianza y seguridad en el manipulador y obtener información más real y objetiva.

b) El Inspector no debe:

<p>Actuar como un policía</p>	<p>Verificar o concentrarse únicamente en fallas (aspectos negativos) y olvidarse de los puntos positivos;</p>	<p>Concentrar la evaluación, en aspectos de poca importancia (que no afectan la inocuidad pero pueden parecer interesantes) y no separar lo "necesario" de lo "innecesario", lo "interesante" de lo "indispensable o fundamental"</p>
<p>Centralizar las acciones (actuar como protagonista), dificultando el desarrollo del trabajo de equipo;</p>	<p>Tener preconceptos y perjudicar el desarrollo de las actividades;</p>	<p>Actuar con mucha rigidez en algunas situaciones y no dar la necesaria importancia para una evaluación más profunda en el orden técnico que, seguramente, permitirá llegar a conclusiones más válidas y enfocadas en el riesgo para la inocuidad y la salud de las personas;</p>
<p>Llegar a conclusiones prematuras o apresuradas sin una evaluación y análisis cuidadoso y detallado</p>		

- c) El inspector no puede olvidarse que:
- Debe mantenerse siempre muy tranquilo;
 - Debe intentar explicar todas las dudas, y considerar el conocimiento y experiencia de las demás personas;
 - No debe preocuparse en decir que no entendió y pedir una nueva explicación;
 - Debe, si es necesario, saber disentir y formular preguntas: "¿No debería ser de otra forma?" "¿Y si se hiciera de otra manera?"
 - No debe poner al inspeccionado bajo presión;
 - Debe hacer una pregunta cada vez;
 - Debe preguntar a quien realmente realiza la actividad o función;
 - Al formular preguntas debe ser preciso, oportuno, asertivo y "hablar sin rodeos": ¿QUÉ? ¿CUAL? ¿QUIÉN? ¿DONDE? ¿CUÁNDO? ¿POR QUÉ? ¿CÓMO? MUÉSTREME o ME GUSTARÍA VER.
 - Debe usar un lenguaje comprensible para el inspeccionado y expresarse con claridad y respeto;
 - Debe repetir la pregunta, si es necesario;
 - Debe volver al lugar, siempre que sea necesario, para observar aspectos e informaciones no totalmente aclaradas;
 - No debe confiar en la memoria. Es importante hacer anotaciones;
 - Es fundamental registrar cuáles documentos se verificaron y la persona que suministró la información;
 - No debe preguntar respondiendo la pregunta de antemano;
 - Debe cumplir con las normas.
- d) El inspector debe estar preparado para:
- Obtener y evaluar la evidencia objetiva de manera justa;
 - No desviarse de los objetivos de la inspección. Evitar desvíos o distracciones;
 - Actuar sin temor y sin parcialidad;
 - Evaluar siempre los resultados de las observaciones, informaciones y evidencias aportadas;
 - Saber tratar a todas las personas con quienes se interactúa y relaciona durante la inspección;
 - Reaccionar de manera equilibrada en situaciones de tensión;
 - Llegar a conclusiones solamente después de un análisis minucioso y evaluación de las evidencias verificadas, para reducir al mínimo rechazos o no aceptación de dichas conclusiones;
 - Saber mantenerse en una decisión o conclusión basada en evidencias objetivas, a pesar de la presión ejercida para cambiarla;
 - Actuar siempre de forma ética.

9.1. Conocimientos del inspector

La calidad e inocuidad de los alimentos está determinada por múltiples factores, desde los propios del alimento (composición, características, presentación, cantidad de agua, etc.) hasta aquellos influenciados por el hombre como la contaminación, procesos tecnológicos, procesos de manejo y elaboración (cumplimiento de BPM), utilización de aditivos, entre otros.

Es necesario recordar que el objetivo de la inspección es proteger a los consumidores de las ETA. El inspector requiere contar con conocimientos sobre alimentos y salud pública. Por tanto el inspector de alimentos contará con sólidos conocimientos en las siguientes áreas:

Tabla 4. Conocimientos del inspector sanitario de alimentos.

ÁREA DEL CONOCIMIENTO	TEMÁTICAS RELACIONADAS
Estandarización	Aplicación de los instrumentos de inspección sanitaria con enfoque de riesgo (actas e instructivos); Apropiación de los documentos técnicos soporte para las actividades de inspección sanitaria con enfoque de riesgo; Mecanismos de reporte de información al INVIMA; Metodología de inscripción de establecimientos de alimentos objeto de IVC.
Normatividad Sanitaria Nacional.	Normatividad referente a: Inspección, Vigilancia y Control de alimentos; Establecimientos competencia de las ETS; Aplicación de Medidas Sanitarias de Seguridad y manejo subsiguiente; Rotulado y etiquetado de alimentos en comercialización; Verificación permiso, registro y notificación sanitaria de alimentos en comercialización.
Técnicas de inspección de alimentos.	Enfoque de riesgo; Revisión y análisis de los soportes documentales (planes, programas y registros); Inspección de alimentos en comercialización: Cadena cárnica, Bebidas alcohólicas, Alimentos, Leche cruda. Técnicas de Auditoría.
Calidad e inocuidad de alimentos.	Generalidades de calidad de alimentos. Fundamentos de Microbiología; Peligros por categoría de alimentos; Factores de riesgo ETA Inocuidad de alimentos
Saneamiento básico	Propiedades, usos y efectos de los productos de limpieza y desinfección. Programa de limpieza y desinfección Programa de desechos sólidos Programa de control de plagas Programa de suministro de agua potable.

ÁREA DEL CONOCIMIENTO	TEMÁTICAS RELACIONADAS
Generalidades ETA	Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) Factores de riesgo Agentes etiológicos Comportamiento, Prevención y control, Manejo de brotes, Reporte
Técnicas de toma de muestras para análisis de los productos.	Técnicas de toma de muestras, especialmente del muestreo para análisis microbiológico. Manejo y transporte de las muestras hasta el laboratorio para garantizar su integridad.
Comunicación y otras capacidades	Comunicación asertiva Liderazgo Resolución de conflictos Inteligencia emocional

Fuente: INVIMA, 2015.

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

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 e 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, usa, procesamiento, importación, transporte y comercialización de aditivos para alimentos.

TIPO DE NORMA	NUMERO	AÑO	TÍTULO
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
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 la 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
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 procedente 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

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 consumo humano.
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

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.

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.

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

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, empaqueo, 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.

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 su beneficio, 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

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

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 de beneficio 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 cual 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 y alimentos 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

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, transporten, 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 e establece el reglamento Técnico sobre los requisitos que deben cumplir los alimentos envasados que contengan grasas trans y/o grasas saturadas

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.

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 su aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano

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.