

CÓMO PREPARARME PARA UNA VISITA DE LA AUTORIDAD SANITARIA



PROYECTO DE
FORTALECIMIENTO Y APOYO A
EMPRENDIMIENTO A NIVEL NACIONAL
EN BÚSQUEDA DEL MEJORAMIENTO SANITARIO
Y DESARROLLO ECONÓMICO Y SOCIAL DEL PAÍS



La salud
es de todos

Minsalud



CÓMO PREPARARME PARA UNA VISITA DE LA
**AUTORIDAD
SANITARIA**

**Director General**

Dr. Julio César Aldana Bula

Director de Alimentos y Bebidas

Dr. Carlos Alberto Robles Cocuyame

MINISTERIO DE SALUD

PROYECTO DE FORTALECIMIENTO Y APOYO A EMPRENDIMIENTO A NIVEL NACIONAL EN BÚSQUEDA DEL MEJORAMIENTO SANITARIO Y DESARROLLO ECONÓMICO Y SOCIAL DEL PAÍS.

Cómo prepararme para una visita de la Autoridad Sanitaria**Elaborado por:**

Diana Giselle Castro Urueña

Diseño y diagramación:

Ángela Marcela Baquero García

Revisó:

Alba Rocío Jiménez Tovar

Luis Enrique Osuna Ávila

2020

Impreso en Colombia

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima

Sede principal: Carrera 10 # 64-28 Bogotá, Colombia

Teléfono conmutador: (57)(1) 294 8700

Línea gratuita: 01 8000 122220

Tabla de Contenido

Presentación	7
1. ¿Inspección, Vigilancia y Control?	8
2. ¿Quién me visitará?	9
3. ¿Qué me van a revisar?	12
4. ¿Qué debo prevenir?	18
5. ¿Qué pasa si no cumplo?	23
6. ¿Dónde puedo consultar la Reglamentación Sanitaria de Alimentos y Bebidas?	24
Recomendaciones	26
Glosario	26

Presentación

Esta cartilla está dirigida a los pequeños productores de alimentos y bebidas interesados en conocer los requisitos sanitarios que deben cumplir para realizar su actividad productiva.

Inicia con una explicación sencilla de la inspección, vigilancia y control de alimentos y bebidas a cargo de la autoridad sanitaria.

Continúa con una orientación sobre los requisitos a cumplir por parte del productor, ilustra sobre las medidas de prevención a implementar en el establecimiento con el fin de evitar que se contaminen los alimentos y afecten al consumidor y expone las normas que se aplican al no cumplir con la normatividad sanitaria.

Finalmente, brinda unas recomendaciones generales a los productores para tener en cuenta en su labor diaria.

Esperamos que sea un documento que responda a las principales inquietudes de los usuarios y sirva de apoyo durante sus actividades.



1. ¿Inspección, Vigilancia y Control?

La **INSPECCIÓN** se encarga de verificar que los alimentos, materias primas, insumos, envases o empaques y los lugares donde se elaboran, fabrican, procesan, empacan, almacenan y se realizan las demás actividades de manipulación, incluyendo los vehículos transportadores; cumplen con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.

La **VIGILANCIA** es el monitoreo (observación vigilante) de los alimentos con el fin de que sus características de calidad e inocuidad se mantengan dentro de los parámetros esperados mediante la recolección y análisis de datos e información (incluido el análisis de laboratorio).

El **CONTROL** es la intervención de la Autoridad Sanitaria para que se apliquen los correctivos sobre incumplimientos o situaciones críticas o irregulares identificadas en los alimentos, sus materias primas, insumos, envases y empaques o los lugares donde se elaboran, fabrican, procesan, empacan, almacenan y se realizan las demás actividades de manipulación, incluyendo los vehículos transportadores (Incluidas Medidas Sanitarias y Procesos Sancionatorios).



2. ¿Quién me visitará?

Debe saber que la Autoridad Sanitaria competente para adelantar la inspección en su establecimiento depende de las actividades que allí se realicen:



- Plantas de beneficio animal, desposte, desprese y acondicionadores.
- Centros de acopio de Leche.
- Plantas de procesamiento de alimentos y bebidas.
- Buques pesqueros.
- Plantas que elaboran envases y empaques para contacto directo con alimentos.

Entidad Territorial de Salud ETS

- Establecimientos gastronómicos o de preparación de alimentos.
- Bodegas de almacenamiento.
- Distribuidoras.
- Establecimientos de expendio de alimentos y bebidas.
- Establecimientos de ensable de refrigerios o menús.
- Vehículos transportadores.

Si identificó que la inspección al establecimiento se encuentra a cargo de una **Entidad Territorial de Salud-ETS** (Secretaría de Salud), es importante que conozca que, dependiendo de su ubicación, será efectuada por una institución en particular, tal y como se observa a continuación:



Si las actividades de su establecimiento corresponden al Invima, en el siguiente cuadro podrá conocer cual Grupo de Trabajo Territorial (GTT) lo visitará:

GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL	UBICACIÓN	DEPARTAMENTOS DONDE SE REALIZA LA INSPECCIÓN	MUNICIPIOS DONDE SE REALIZA LA INSPECCIÓN
GTT COSTA CARIBE 1	Carrera 60 # 74-159 Teléfono: (5) 366 9571 Barranquilla	Guajira, Magdalena, Cesar, Atlántico	<u>Bolívar:</u> Cartagena, Arjona, Turbana, Turbaco, Soplaviento, Santa Rosa, Villanueva, Clemencia, Santa Catalina, San Estanislao y Maria la Baja
GTT COSTA CARIBE 2	Calle 61 # 7-38 Barrio La Castellana Teléfono: (4) 7822127 Montería	Córdoba, Sucre, Bolívar	<u>Antioquia:</u> San Juan de Urabá, Arboletes, Caucasia, Nechí, y San pedro de Urabá
GTT CENTRO ORIENTE 1	Carrera 34 # 54-70 Barrio Cabecera Teléfono: (577) 6433362-6478515 Bucaramanga	Santander y Norte de Santander	<u>Cesar:</u> San Alberto, Aguachica, San Martin, Gamarra, Pelaya, Pailitas, Tamalamenque y Rio de Oro <u>Boyacá:</u> Togui, San José de Pare, Chitaraque, Santana, Moniquirá, Covarachía, Tipacoque <u>Antioquia:</u> Yondo
GTT ORIENTE CENTRO 2	AV Cra 68D # 17-21 Teléfono: (571) 2948700 Ext 74010 Bogotá	Boyacá, Cundinamarca, Amazonas y San Andrés	
GTT CENTRO ORIENTE 3	Calle 18a # 7A-14 Barrio Campo Núñez Teléfono: (578) 8743208 Neiva	Huila, Caquetá, y Bajo Putumayo	

GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL	UBICACIÓN	DEPARTAMENTOS DONDE SE REALIZA LA INSPECCIÓN	MUNICIPIOS DONDE SE REALIZA LA INSPECCIÓN
OFICINA IBAGUÉ	Calle 10 # 3-76 Oficina 306 Edificio Cámara de Comercio Teléfono: (578)2618758 Ibagué	Tolima	
GTT OCCIDENTE 1	Carrera 48 A # 10 Sur-42, Barrio La Aguacatala Teléfonos: (574) 3111729 - 3111754 - 3111838 Medellín	Antioquia, Chocó	<u>Boyacá:</u> Puerto Boyacá
GTT OCCIDENTE 2	Av 4ta Norte # 4-30 Barrio Centenario Teléfonos: (572) 6689300 6689393 Cali	Valle del Cauca y Cauca	
GRUPO DE APOYO NARIÑO	Carrera 24 # 20-58 Oficina 209 Centro de Negocios Cristo Rey Teléfono: (572) 7290938 Pasto	Nariño	<u>Alto Putumayo:</u> San Francisco, Sibundoy, Santiago y Colón
GTT ORINOQUIA	Calle 38 # 31-58 Quinto piso, Edificio Centro Bancario Teléfono: (578) 6627064 Villavicencio	Meta, Casanare, Arauca, Guaviare, Guainía, Vichada, Vaupés	<u>Boyacá:</u> Cubara, Pajarito <u>Cundinamarca:</u> Paratebueno, Medina y Guayabetal
GTT EJE CAFETERO	Carrera 17 #22 Norte-24 Barrio Laureles Teléfono: Armenia	Caldas, Risaralda, Quindío	<u>Valle del Cauca:</u> Cartago, Ansermanuevo, Alcalá, Ulloa, Sevilla y Caicedonia <u>Cundinamarca:</u> Puerto Salgar

- Las visitas son programadas por la Autoridad Sanitaria y también pueden ser solicitadas directamente por los propietarios de los establecimientos.
- Las visitas de inspección sanitaria se realizan sin previo aviso al vigilado.

3. ¿Qué me van a revisar?

A. Incripción

El establecimiento debe estar inscrito ante la Autoridad Sanitaria que le realiza la visita de inspección, es decir:

Si a mi establecimiento lo debe visitar:



Lo inscribo ante el Invima

La inscripción por Invima se hace vía web a través de nuestra página en el “Formato Único de Inscripción de establecimientos de la Dirección de Alimentos y Bebidas Web”

Si a mi establecimiento lo debe visitar:

Entidad Territorial de Salud - ETS

Lo inscribo ante la Entidad Territorial de Salud

Recuerde tener en cuenta en dónde está ubicado su establecimiento para así saber a cuál Entidad Territorial de Salud debe acudir.

- La inscripción no tiene costo.
- La inscripción no tiene vencimiento ni se debe renovar a menos que existan novedades como cambio de propietario, de ubicación o de nombre del establecimiento.

B. Concepto Sanitario

Todo establecimiento de alimentos debe contar con concepto sanitario emitido por la Autoridad Sanitaria encargada de realizar la Inspección, Vigilancia y Control.



Entidad Territorial de Salud - ETS

Concepto favorable

Concepto favorable con requerimientos

- **No deben estar en funcionamiento** los establecimientos con concepto sanitario **desfavorable**, porque los alimentos que allí se producen pueden no ser inocuos (seguros para el consumo humano).
- El concepto sanitario se obtiene como resultado de la visita de inspección sanitaria.
- El concepto sanitario se encuentra en el acta de inspección sanitaria. No requiere un documento adicional. El acta debe estar firmada.
- Ni el concepto sanitario ni la visita de inspección sanitaria tienen costo: son **gratuitos** para el establecimiento.
- El concepto sanitario no se vence, permanece vigente hasta una nueva visita de inspección sanitaria.
- Usted tiene derecho a pedir que las personas que van a hacer la visita por parte de una Autoridad Sanitaria se identifiquen y presenten el carnet de la correspondiente Autoridad Sanitaria (Invima o Entidades Territoriales de Salud). Si aún tiene dudas llame y confirme.

C. Autorización Sanitaria de Comercialización Vigente (Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria)

Los alimentos deben contar con Autorización Sanitaria de Comercialización vigente (Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria) emitida por el Invima (conforme lo establece la **Resolución 2674 de 2013** en su artículo 37).

Para saber qué tipo de autorización le corresponde a su producto, debe tener en cuenta el riesgo del alimento. Consulte la **Resolución 719 de 2015** del Ministerio de Salud y Protección Social.



Existen algunos alimentos que **no requieren** de Autorización Sanitaria de Comercialización (Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria) (Resolución 2674 de 2013 artículo 37). Estos productos son:



PRODUCTOS NATURALES NO SOMETIDOS A TRANSFORMACIÓN

Frutas
Granos
Hortalizas
Verduras



ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

Crudos, refrigerados, congelados
Sin proceso de transformación.
Pescados, moluscos, crustáceos
Sin tratamiento.
Productos apícolas.



ALIMENTOS Y MATERIAS PRIMAS

Para utilización exclusiva por la industria
y el sector gastronómico.
Forma parte de menús de comidas
(mermeladas, salsas, galletas, entre otros).



ALIMENTOS PRODUCIDOS O IMPORTADOS AL PUERTO LIBRE DE SAN ANDRÉS Y PROVIDENCIA

Para producción y consumo dentro del
Departamento - (Ley 915 de 2004)
No ingresan al resto del País.



PANELA

Entera, en pastillas o molida
que NO haya sido saborizada.

Las autorizaciones de comercialización solo las pueden tramitar ante el Invima y no necesita intermediarios, por favor acérquese a nuestras oficinas en todo el país y allí le colaboraremos o consulte la página web www.invima.gov.co

D. Rotulado

- Todos los **alimentos procesados** deben contar con rótulo o etiqueta sin importar que sean para sector gastronómico o para comercialización.
- Los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos, así como de las materias primas deben cumplir con lo establecido en la **Resolución 5109 de 2005**.
- Los alimentos que se fraccionen y reenvasen o reempaquen en expendios de alimentos para su exhibición y venta, deberán rotularse o etiquetarse de acuerdo con lo establecido en la **Resolución 5109 de 2005**.
- Cuando aplique los rótulos o etiquetas deben cumplir con la **Resolución 333 de 2011**.
- Para la **carne y los productos cárnicos comestibles (vísceras)** se debe tener en cuenta el **artículo 42 del Decreto 1500 de 2007**.

Todos los rótulos o etiquetas deben contener la siguiente información:

Información que debe conter el Rótulo o Etiqueta



The illustration shows a glass jar of jam with a red and white checkered lid. A white label is attached to the jar, featuring a red square with the text '250 gr' and several horizontal lines representing text. A callout box points to the label with the text 'RÓTULO O ETIQUETA' in large red letters. To the right of the callout box is a table of nutritional information and a barcode.

Información Nutricional	
Tamaño por porción	1 Taza (228 g)
Cantidad por porción	
Energía (Calorías)	... kJ (, Cal)
% Valor Diario*	
Grasa Total	0 g 0%
Sodio	20 mg 1%
Carbohidratos Totales	31g 12%
Proteína	0 g 0%

* Porcentaje de Valores Diarios basados en una dieta de 8500 kJ (2,000 calorías)

7 701235 999918

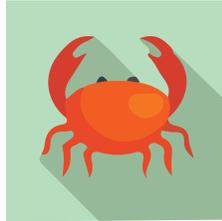
1. Nombre del alimento
2. Lista de ingredientes incluidos los aditivos
3. Contenido Neto y Peso Escurrido
4. Nombre y dirección del Fabricante
5. lote
6. Fecha de vencimiento
7. Instrucciones de uso (cuando el alimento lo requiera)
8. No. de Registro, Permiso o Notificación Sanitaria
9. Instrucciones de conservación

Existen alimentos o ingredientes que pueden causar hipersensibilidad en el consumidor, como los alérgenos, y por tanto deben declararse siempre en la lista de ingredientes con su nombre específico, por ejemplo:

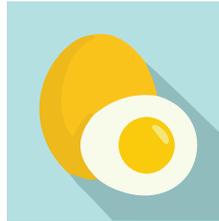
Cereales que contienen glúten (Ej. trigo, avena, cebada)



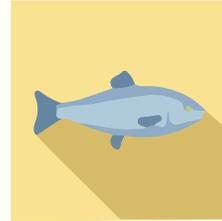
Crustáceos y sus productos



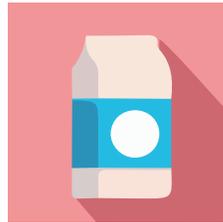
Huevos y subproductos



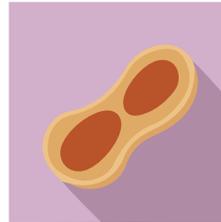
Pescado y productos pesqueros



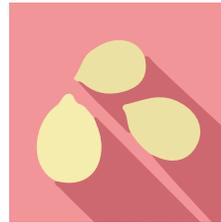
Leche y productos lácteos



Maní, soya y sus productos derivados



Nueces de árbol y sus productos derivados



Existen algunos alimentos que no requieren incluir en el rótulo la fecha de vencimiento:

Frutas y hortalizas frescas (incluidas las papas que no hayan sido peladas, cortadas)



Productos de panadería (que se consuman dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación)



Vinagre



Sal
Para consumo humano



Azúcar Sólido



Productos de Confeitería (azúcares aromatizados y/o coloreados) Sólido



Goma de mascar



Panela



E. Los envases de los alimentos y bebidas deben ser aptos para estar en contacto con alimentos

Todos los envases y empaques de los alimentos deben ser de primer uso, estar limpios y desinfectados y estar elaborados para el alimento que van a contener. **Resolución 683 de 2012.**

Se permite el **uso de empaques naturales** como los utilizados en alimentos como bocadillo veleño, tamales, envueltos, entre otros. Existen algunas prohibiciones que debes conocer:

Costales
de fibras naturales o sintéticas, que no sean de primer uso



Envases de madera
(guacales) que no sean de primer uso



Tapones y otros objetos de corcho
(sellos o guarniciones), que no sean de primer uso



Materiales recuperados
posconsumo o de descarte industrial



Recipientes o envases y embalajes que tengan leyendas y marcas correspondientes a otros productos

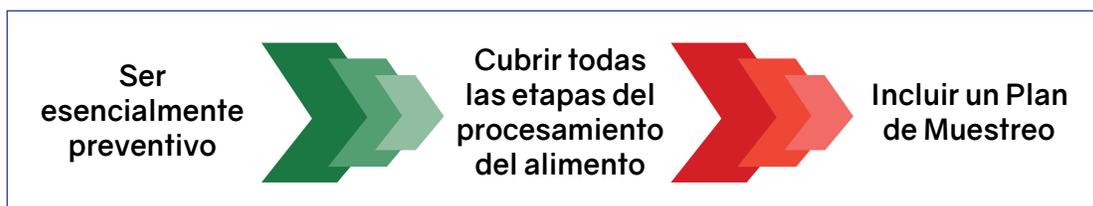


Se prohíben como envases de alimentos

F. Sistema de control y aseguramiento de calidad

Si su establecimiento corresponde a una fábrica de procesamiento de alimentos, es importante que cuente con un sistema de control y aseguramiento de calidad. Este sistema le ayudará a que los procesos sean más organizados y sencillos, a evitar que los productos elaborados presenten defectos de calidad o inocuidad que puedan causar daño a la salud y a mantener un control en la fabricación.

Este sistema debe cumplir con los siguientes requisitos:

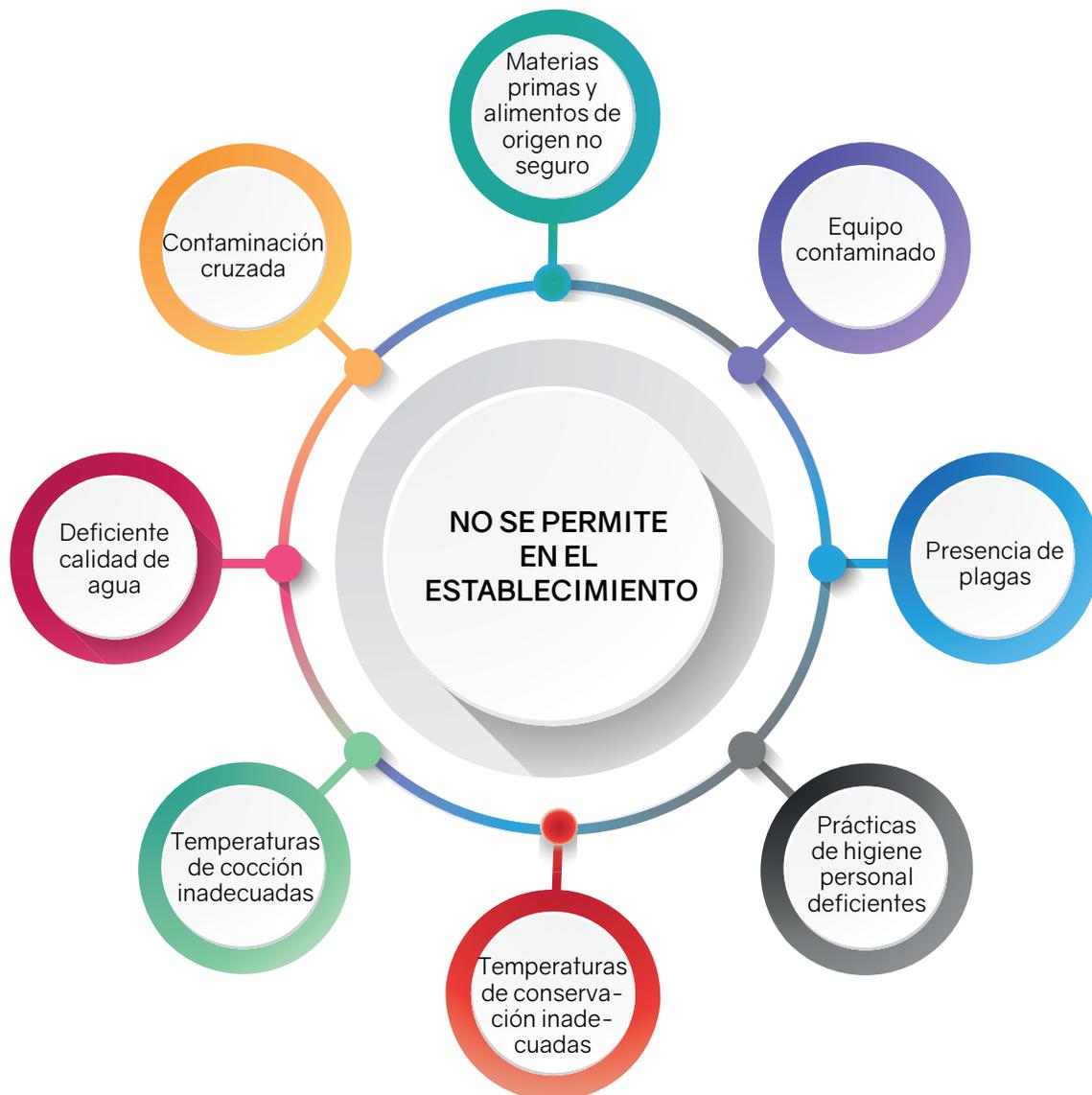


4. ¿Qué debo prevenir?

Se debe evitar que existan condiciones en el establecimiento que puedan contaminar los alimentos que se fabrica, se prepara, se almacena o se vende.

Para esto se debe realizar acciones que prevengan su ocurrencia y se debe tener documentos escritos (registros, descripción de las acciones, entre otros) de las medidas adelantadas.

La adecuada prevención requiere que no se permitan en el establecimiento las condiciones que se presentan en el siguiente gráfico y que se sigan las recomendaciones que se brindan en relación con cada una.



Materias primas y alimentos de origen no seguro:

Los alimentos, materias primas e insumos que no cumplan los requisitos sanitarios pueden estar contaminados y pueden afectar a quien los consuma, por eso:

- Todos los alimentos y las materias primas (ingredientes) o insumos que utilice deben ser comprados en establecimientos autorizados, limpios y con concepto sanitario.
- Se deben conservar las facturas de todos los productos con el fin de demostrar el lugar de compra y la trazabilidad de los productos.



Equipo contaminado:

- Si los equipos y utensilios no se lavan y desinfectan adecuadamente pueden tener gérmenes que lleguen a los alimentos y de los alimentos a los consumidores.
- Todos los equipos (como licuadoras, ollas, tanques, marmitas, estufas, entre otros) y los utensilios (tablas de picar, cuchillos, pinzas, etc.) deben limpiarse y desinfectarse de modo que se elimine cualquier residuo no deseado que se pueda llevar al alimento.
- Los materiales en que están contruidos los equipos y utensilios deben ser resistentes al uso y a la corrosión, así como al contacto con productos empleados de limpieza y desinfección.
- Las superficies de los equipos y utensilios que entran en contacto directo con los alimentos deben ser de acabado liso, no poroso, no absorbente y no poseer defectos, grietas o espacios donde puedan acumularse partículas de alimentos.
- Las superficies que entran en contacto directo con los alimentos deben ser de fácil acceso para realizar las actividades de limpieza y desinfección necesarias.
- Las superficies donde se corten o fraccionen los alimentos deben encontrarse en buen estado de conservación y ser de material sanitario.
- En caso de usar utensilios en material desechable, estos siempre deben ser de primer y único uso.
- Si el equipo es desmontable o desarmable realizar este desmonte para la limpieza y desinfección.



Presencia de plagas:

- Las plagas (ratones, moscas, lagartijas, palomas, iguanas, sapos, chulos, murciélagos, etc.) tienen virus, bacterias y parásitos, entre otros.
- Si las plagas caminan sobre los alimentos, los muerden, orinan o defecan sobre los productos, los pueden contaminar y cuando se entregan al consumidor, éste puede enfermarse.
- En el establecimiento no se permite la presencia de plagas o evidencia de daños ocasionados por éstas, por tanto, se deben tomar medidas que eviten su ingreso (que entren al establecimiento) o anidamiento (la construcción de nidos, que permanezcan o vivan o tengan crías en el establecimiento).
- El control de plagas debe ser preventivo mediante barreras físicas para prevenir el ingreso (por ejemplo ventanas y ductos con angeos, sifones con rejillas, puertas, ventanas y techos con sellamiento, entre otros), y buenas prácticas de limpieza y desinfección en el establecimiento, no almacenar objetos en desuso y considerar el control químico solo cuando sea estrictamente necesario.



Prácticas de higiene personal deficientes:

	
 <ul style="list-style-type: none"> — Cofia — Tapabocas — Ropa limpia y en buen estado 	 <ul style="list-style-type: none"> — No llevar aretes ni otro accesorio
 <ul style="list-style-type: none"> — Manos limpias y desinfectadas 	 <ul style="list-style-type: none"> — No fumar ni comer
 <ul style="list-style-type: none"> — Guantes (cuando se requieran) igualmente limpios, desinfectados y en buen estado 	 <ul style="list-style-type: none"> — No usar perfume ni maquillaje
 <ul style="list-style-type: none"> — Avisar al supervisor si tiene alguna herida o cortada 	 <ul style="list-style-type: none"> — No llevar uñas largas ni usar esmalte
 <ul style="list-style-type: none"> — Calzado cerrado, impermeable y en buen estado 	 <ul style="list-style-type: none"> — Evitar toser o estornudar en las áreas de procesamiento. En caso de hacerlo, hágalo en su codo

• Los manipuladores de alimentos están en contacto con los productos en el establecimiento y podrían contaminarlo incluso sin darse cuenta.

• Todos los manipuladores de alimentos deben cumplir con las prácticas higiénicas necesarias en sus lugares de trabajo, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje.

• Deben mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte, no consumir alimentos o bebidas, no fumar o escupir en las áreas donde sean manipulados los alimentos.

• El establecimiento debe proveer la dotación y vestimenta de trabajo al personal manipulador acorde con la actividad que realice. La vestimenta debe ser de color claro, con cierre, cremallera o broche (no botones). El calzado debe ser cerrado, de material resistente e impermeable.

- En las etapas de procesamiento, empaque y servicio el manipulador debe mantener el cabello cubierto totalmente y debe usar tapabocas dependiendo del riesgo de contaminación del alimento.
- El manipulador de alimentos no debe salir ni ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo durante la jornada laboral.
- Previo al inicio de sus actividades, se debe retirar 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, éstos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.
- Los manipuladores de alimentos se deben lavar las manos con agua y jabón desinfectante antes de iniciar sus labores, después de retirarse del área de trabajo y en cualquier ocasión donde las manos se puedan ensuciar o contaminar.
- Los guantes deben ser sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos (lavado y desinfección).
- El establecimiento debe contar con el certificado médico de cada manipulador en el cual conste su aptitud para manipular alimentos.
- Los manipuladores deben recibir capacitación en manejo higiénico de los alimentos.

Temperaturas de cocción inadecuadas:

Los alimentos y materias primas que requieren cocción deben alcanzar una temperatura mayor de 60°C en el centro del mismo. La cocción de alimentos por contacto directo con la llama no debe producir contaminación del alimento.



Temperaturas de conservación inadecuadas::

Los alimentos y materias primas que requieren refrigeración y/o congelación se deben mantener a las temperaturas exigidas por la normatividad sanitaria vigente según el tipo de producto y las instrucciones de conservación declaradas en la etiqueta o ficha técnica:

- La temperatura de refrigeración es de 0 a 6 °C.
- La temperatura de congelación es de -18°C.
- Una vez descongelado el alimento, no debe ser recongelados o refrigerados para uso posterior; debe ser consumidos en el menor tiempo posible.
- Los alimentos calientes durante su etapa servido se deben mantener por lo menos a 60°C.

Deficiencia en la calidad de agua

- El establecimiento debe disponer de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realicen, así como para las operaciones de limpieza y desinfección.
- Debe contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste debe ser de fácil acceso, garantizar la potabilidad del agua, estar construido con materiales sanitarios resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección.
- Se debe realizar limpieza y desinfección al sistema de almacenamiento de agua por lo menos cada seis meses.
- Se deben realizar controles de cloro y pH al agua para verificar que sea apta para el consumo humano.



Signos de enfermedad y/o evidencia de lesiones en los manipuladores de alimentos:

El establecimiento debe implementar 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 o contacto cruzado



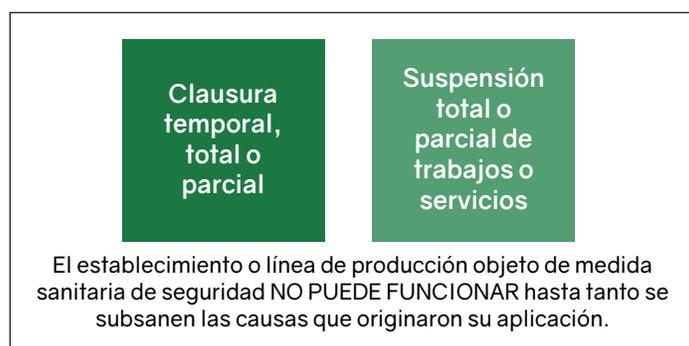
- Los procedimientos como lavar, pelar, cortar, clasificar, desmenuzar, extraer, batir, secar, almacenar, entre otros, se deben realizar de manera tal que se protejan los alimentos y las materias primas de la contaminación.
- El establecimiento debe prevenir la contaminación de los alimentos precocidos o de aquellos que estén listos para ser servidos (crudos o cocinados), por contacto directo o indirecto con materias primas crudas que no hayan sido lavadas y desinfectadas.
- También se deben prevenir los flujos cruzados y asignar ubicaciones identificadas para el almacenamiento de materias primas o insumos con el fin de evitar el contacto cruzado con productos alérgenos, productos químicos o contaminaciones físicas.
- En caso de emplear hielo que entre en contacto directo con los alimentos, éste debe ser elaborado con agua potable.

5. ¿Qué pasa si no cumplo?

Una vez emitido el concepto sanitario, si este es FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS o FAVORABLE CON OBSERVACIONES y en uno o varios de los aspectos verificados se identificaron incumplimientos o requerimientos que no afectan directamente la inocuidad de los productos manipulados, éstos deben ser ajustados por el establecimiento para asegurar el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente. La Autoridad Sanitaria realizará una visita de seguimiento para verificar el cumplimiento de estos requerimientos.

Si la visita de inspección da como resultado un concepto sanitario DESFAVORABLE se aplicarán las Medidas Sanitarias de Seguridad (MSS) con el objeto de prevenir o controlar la ocurrencia de un evento o la existencia de una situación que atente contra la salud de los consumidores.

Una de las Medidas Sanitarias de Seguridad que se aplicarían sobre el establecimiento es:



Si la visita de inspección da como resultado un concepto sanitario **FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS o FAVORABLE CON OBSERVACIONES**, pero el inspector evidencia una situación que atente contra la salud individual o colectiva, podrá aplicar las medidas sanitarias sobre los productos u objetos:

- 
Congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos.
 Los productos no se pueden comercializar hasta tener una respuesta de la autoridad sanitaria.
- 
Decomiso del producto y/o material de empaque y/o utensilios y/o equipos
 Los productos serán retirados del establecimiento por parte de la Autoridad Sanitaria.
- 
Destrucción de los productos y/o material de empaque y/o utensilios y/o equipos
 Los productos son inutilizados en el establecimiento.
- 
Desnaturalización del producto y/o material de empaque y/o utensilios y/o equipos
 Los productos son inutilizados en el establecimiento.

6. ¿Dónde puedo consultar la Reglamentación Sanitaria de Alimentos y Bebidas?

Para consultar la reglamentación sanitaria de alimentos y bebidas debe seguir estos pasos:

1. Ingresar a la página web del Invima: www.invima.gov.co
2. En el menú principal seleccionar la opción **Normatividad**



3. Seleccionar **Normograma**



4. Seleccionar Índice por temas

Normograma

Derechos de autor reservados - Prohibida su reproducción

[Buscar](#)

[Inicio](#) [Búsqueda Avanzada](#) [Temas](#) [Normativa Básica](#) [Jurisprudencia](#) [DUR](#)

COMPILACIÓN JURÍDICA DEL INVIMA

- Decreto Único Reglamentario Del Sector Salud Y Protección Social
- Normativa Básica Del Normograma Del Invima
-  Normativa Aplicable Al Instituto Nacional De Vigilancia De Medicamentos Y Alimentos - Invima
- Normativa Aplicable Al Ministerio De Salud Y Protección Social
- Índice Por Temas**
- Normativa Complementaria
- Jurisprudencia
- Doctrina Invima
- Boletín Opinión Jurídica
- Novedades Normativas Y Jurisprudenciales

5. Realizar consulta de acuerdo a su tema de interés

[Inicio](#) [Búsqueda Avanzada](#) [Temas](#) [Normativa Básica](#) [Jurisprudencia](#) [DUR](#)

Inicio / COMPILACIÓN JURÍDICA DEL INVIMA

ÍNDICE POR TEMAS

A

- Aceites Y Grasas
- Agroalimentos
- Agua
- Alianza Del Pacífico
- Alimentos O Bebidas De Uso Dietético
- Alimentos O Bebidas Enriquecidos
- Alimentos Y Bebidas
- Antivenenos
- Atún
- Azúcar

B

- Bacteriología
- Bancos De Componentes Anatómicos Y Centros De Trasplantes
- Bebidas Alcohólicas

Recomendaciones

Debe tener en cuenta:

1. Atienda la visita de la autoridad sanitaria, presente la documentación solicitada, responda las preguntas sobre la actividad inspeccionada y haga los ajustes que se requieran.
2. Siempre debe acompañar al inspector durante todo el recorrido por el establecimiento.
3. El inspector, como representante de la Autoridad Sanitaria, en ningún caso debe exigirle dinero, ni productos, ni el establecimiento debe ofrecerlos.
4. Conserve las actas y demás documentos del establecimiento en un archivo que te facilite su consulta.
5. Consulte con la Autoridad Sanitaria las inquietudes que tenga sobre los trámites que debe adelantar.
6. Tenga siempre presente que la manipulación de alimentos en condiciones inadecuadas los puede contaminar y que quien los consuma se puede enfermar o podría morir.
7. Todos somos consumidores. En sus manos está la decisión de ofrecer alimentos y bebidas aptos para el consumo.

Glosario

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 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 (GTT) en sus respectivas jurisdicciones y ámbito de competencias.

Desinfección

Destrucción o reducción en mayor o menor medida de los microorganismos presentes en las superficies, hasta reducir la carga microbiana de las mismas a niveles que no sean nocivos ni para la salud de los consumidores, ni para la calidad de los alimentos.

Envase

Recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que los cubre total o parcialmente y que incluye la tapa, los embalajes y envolturas. Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos preenvasados cuando se ofrece al consumidor.

Hipersensibilidad a los alimentos

Reacción adversa a alimentos es un término genérico que indica una relación causa-efecto entre la ingestión de un alimento y una respuesta anormal.

Inocuidad

El conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.

Limpieza

Eliminación de la suciedad orgánica y/o inorgánica adherida a las superficies, sin alterar éstas, siendo a su vez lo más respetuoso posible con el medio ambiente.

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.

Materias primas

Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano. A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.

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.

Permiso Sanitario

Acto administrativo expedido por la Autoridad Sanitaria Competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano.

Registro Sanitario

Acto administrativo expedido por la Autoridad Sanitaria Competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

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

Rotulado o Etiquetado

Material escrito, impreso o gráfico que contiene el rótulo o etiqueta, y que acompaña el alimento o se expone cerca del alimento, incluso en el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

Rótulo o Etiqueta

Marbete, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un alimento.

Trazabilidad

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



CÓMO PREPARARME PARA UNA VISITA DE LA
**AUTORIDAD
SANITARIA**



DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

2020