



## INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

<b>OBJETIVO:</b>	<b>ALCANCE:</b>
Determinar el estado sanitario integral de los sujetos dedicados a la preparación, almacenamiento, expendio, consumo, comercialización, distribución y transporte de alimentos mediante acciones de inspección, vigilancia y control, medidas sanitarias de seguridad y actividades de promoción y prevención necesarias a fin de elevar su perfil sanitario y evaluar, prevenir y/o eliminar los riesgos asociados al consumo de alimentos.	Inicia con la identificación y programación de visita de inspección sanitaria a todos los establecimientos preparación, almacenamiento, expendio, consumo, comercialización, distribución y transporte de alimentos competencia de la Secretaría de Salud según la normatividad vigente y el Manual de inspección, vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas basado en riesgo para las entidades territoriales de salud y termina con la emisión del concepto sanitario o la aplicación de una medida sanitaria en el caso de incumplimiento a la normatividad.
<b>RESPONSABLES:</b>	
Secretaría de Salud Área de Salud Ambiental con sus respectivos técnicos	
<b>GENERALIDADES:</b>	
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. 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	
<b>DEFINICIONES:</b>	
<b>Ambiente:</b> cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.	
<b>Autoridad sanitaria competente:</b> es la entidad Territorial de Salud, que, de acuerdo con la Ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de la norma.	
<b>Comercialización:</b> 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.	
<b>Concepto sanitario:</b> es el 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 concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.	



## INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

**Equipo:** es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.

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

**Sujeto de interés sanitario:** todas aquellas edificaciones que en función de su actividad económica puedan afectar la salud humana, y por tanto requieran del desarrollo de acciones de prevención y control de agentes biológicos, físicos o químicos o el aseguramiento de las cadenas productivas.

**Inspección sanitaria:** es el conjunto de actividades de prevención, tratamiento y control sanitario-epidemiológico que se realiza como función exclusiva por el personal facultado para esta actividad a nivel nacional, departamental o municipal, y que tiene como objetivo exigir el cumplimiento de las disposiciones jurídico-sanitarias.

**IVC:** Inspección, vigilancia y control.

**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 de seguridad:** 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.

**Proceso sancionatorio:** tienen como objeto determinar si existe responsabilidad por el presunto incumplimiento de la normatividad sanitaria. En este orden de ideas, con los procesos sancionatorios culmina la importante función de Inspección, Vigilancia y Control, a través de la realización efectiva de un proceso, con la plena observancia del Debido Proceso, tal y como lo consagra el artículo 29 de la Constitución Política.

**Vigilancia y Control Sanitario:** función esencial asociada a la responsabilidad estatal y ciudadana de protección de la salud, consistente en el proceso sistemático y constante de inspección, vigilancia y control del cumplimiento de normas y procesos para asegurar una adecuada situación sanitaria y de seguridad de todas las actividades que tienen relación con la salud humana.

**INVIMA:** Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos



## INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

No.	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	REGISTROS
<b>ESTABLECIMIENTOS Y VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS</b>				
1	Identificar establecimientos y vehículos transportadores de alimentos	La Secretaria de Hacienda comparte a la Secretaría de Salud una base de datos con la información de los establecimientos de comercio que se encuentran inscritos en el municipio de Caldas, para así desde el área de Salud ambiental iniciar la clasificación de los mismos por actividad económica.	Coordinador Área Salud ambiental	Correo Electrónico Base de datos
2	Planear y programar establecimientos y vehículos transportadores de alimentos	<p>El equipo de Salud Ambiental realiza planeación anual de las visitas de inspección y vigilancia a los establecimientos de preparación, expendio, almacenamiento, consumo, comercialización, distribución y transporte de alimentos con base a las frecuencias establecidas en la normativa y al histórico de peticiones, quejas, reclamos y solicitudes (PQRS) escritas o verbales recibidas por los usuarios.</p> <p>Esta planeación se realiza en el Formato Único de Programación Anual, donde se discrimina las frecuencias establecidas por la normativa para cada sujeto de interés sanitario susceptible de intervención.</p> <p>Además, conforme la Resolución 1229 de 2013 se tendrá un enfoque de riesgo para la realización de esta planeación, priorizando la intervención de los establecimientos de mayor riesgo en salud pública según el tipo de actividad desarrollada (ver: anexo #1) además de los antecedentes, la identificación de riesgos y peligros mediante la experiencia, información de la comunidad u otras autoridades y la observación rutinaria.</p>	Coordinador Área de Salud Ambiental	F-VC-79 Formato único programación anual



## INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

No.	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	REGISTROS																		
<b>ESTABLECIMIENTOS Y VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS</b>																						
3	Realizar visita de inspección, vigilancia y control	<p>Para la visita de campo de inspección y vigilancia, el personal utiliza los formatos determinados para cada tipo de sujeto sanitario a realizar.</p> <table style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr><td style="padding: 2px;">F-VC-40</td><td style="padding: 2px;">F-VC-139</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">F-VC-129</td><td style="padding: 2px;">F-VC-140</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">F-VC-130</td><td style="padding: 2px;">F-VC-148</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">F-VC-131</td><td style="padding: 2px;">F-VC-149</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">F-VC-132</td><td style="padding: 2px;">F-VC-150</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">F-VC-133</td><td style="padding: 2px;">F-VC-151</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">F-VC-134</td><td style="padding: 2px;">F-VC-152</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">F-VC-135</td><td style="padding: 2px;">F-VC-153</td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">F-VC-136</td><td style="padding: 2px;">F-VC-154</td></tr> </table> <p>Para el inicio de la visita de inspección sanitaria al sujeto seleccionado de acuerdo con el factor de riesgo, el servidor se desplaza al establecimiento y se presenta como autoridad sanitaria de la administración municipal, informando el objetivo de la intervención y solicitando el ingreso al sitio para el desarrollo de la inspección, estas visitas se realizan sin previo aviso con el fin de verificar las condiciones sanitarias reales del lugar, las cuales deben cumplirse en todo momento.</p> <p>Para el inicio de la visita de inspección sanitaria para los vehículos transportadores de alimentos y/o derivados cárnicos, el técnico se presenta como autoridad sanitaria ante el conductor del vehículo y solicita documentación legal para el diligenciamiento del acta, se dirige en conjunto con el conductor al lugar de estacionamiento del vehículo, con el fin, de desarrollar la inspección y</p>	F-VC-40	F-VC-139	F-VC-129	F-VC-140	F-VC-130	F-VC-148	F-VC-131	F-VC-149	F-VC-132	F-VC-150	F-VC-133	F-VC-151	F-VC-134	F-VC-152	F-VC-135	F-VC-153	F-VC-136	F-VC-154	Técnico Área Salud Ambiental	<p>F-VC-40 Formulario Inscripción para establecimientos de expendio almacenamiento de carne</p> <p>F-VC-129 Acta Inspección preparación de alimentos – establecimientos</p> <p>F-VC-130 Acta Inspección expendio de alimentos y bebidas</p> <p>F-VC-131 Acta de visita diligencia de inspección, vigilancia y control</p> <p>F-VC-132 Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Almacenamiento de Alimentos y Bebidas</p> <p>F-VC-133 Acta de inspección sanitaria</p>
F-VC-40	F-VC-139																					
F-VC-129	F-VC-140																					
F-VC-130	F-VC-148																					
F-VC-131	F-VC-149																					
F-VC-132	F-VC-150																					
F-VC-133	F-VC-151																					
F-VC-134	F-VC-152																					
F-VC-135	F-VC-153																					
F-VC-136	F-VC-154																					



## INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

No.	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	REGISTROS
<b>ESTABLECIMIENTOS Y VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS</b>				
		<p>diligenciar el acta sanitaria de acuerdo con la materia prima que se transporta.</p> <p>El técnico del área de Salud ambiental realiza inspecciones sanitarias a vehículos transportadores de Alimentos y/o Cárnicos o derivados cárnicos, según programación del área y de realiza acta de Inspección Sanitaria según los alimentos que transportados por el vehículo.</p> <p>Para la realización de las visitas se hace uso de formatos denominados actas y formularios</p>		<p>con enfoque de riesgo para ventas de alimentos y bebidas en la vía pública</p> <p>F-VC-134 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de bebidas alcohólicas.</p> <p>F-VC-135 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para plaza de mercado o central de abastos</p> <p>F-VC-136 Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas</p> <p>F-VC-139 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes</p>



Alcaldía de  
Caldas

## INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

No.	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	REGISTROS
<b>ESTABLECIMIENTOS Y VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS</b>				
				superficies F-VC-140 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de alimentos. F-VC-148 Acta de inspección sanitaria establecimientos de almacenamiento distribución de carne y productos cárnicos comestibles F-VC-149 Diagnóstico, cumplimiento decreto 1500 de 2007 almacenamiento, distribución carne y productos cárnicos F-VC-150 Inscripción sanitaria para vehículos transportadores de alimentos F-VC-151 Inscripción sanitaria vehículos



## INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

No.	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	REGISTROS
<b>ESTABLECIMIENTOS Y VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS</b>				
				transportadores de carne y productos cárnicos comestibles F-VC-152 Diagnóstico, cumplimiento del decreto 1500 de 2007 expendio de carne y productos cárnicos comestibles F-VC-153 Acta de Inspección Sanitaria Vehículos Transportadores de Carne y Productos Cárnicos Comestibles F-VC-154 Acta de inspección sanitaria expendios de carne productos cárnicos comestibles
4	Verificar condiciones sanitarias	De acuerdo con la situación sanitaria observada y a los hallazgos y no conformidades encontradas se califica el acta de la siguiente manera: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Aceptable:</b> cumple con el requisito descrito en el instructivo para el aspecto a evaluar.</li> <li>• <b>Aceptable con Requerimiento:</b> cumple parcialmente el requisito descrito en el instructivo</li> </ul>	Técnico Área de Salud Ambiental	F-VC-129 Acta Inspección preparación de alimentos – establecimientos F-VC-130 Acta Inspección expendio



Alcaldía de  
Caldas

## INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

No.	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	REGISTROS
<b>ESTABLECIMIENTOS Y VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS</b>				
		<p>para el aspecto a evaluar.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Inaceptable:</b> no cumple con el requisito descrito en el instructivo para el aspecto a evaluar.</li><li>• <b>Crítico:</b> el aspecto a verificar afecta la inocuidad y se debe aplicar medida sanitaria de seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores</li><li>• <b>NA:</b> No Aplica</li></ul> <p>Todos los hallazgos y no conformidades encontrados, quedan consignados de manera clara y legible en el acta de visita</p>		<p>de alimentos y bebidas</p> <p>F-VC-132 Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Almacenamiento de Alimentos y Bebidas</p> <p>F-VC-133 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para ventas de alimentos y bebidas en la vía pública</p> <p>F-VC-134 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de bebidas alcohólicas.</p> <p>F-VC-135 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para plaza de mercado o central de abastos</p> <p>F-VC-136 Acta de</p>



Alcaldía de  
Caldas

## INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

No.	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	REGISTROS
<b>ESTABLECIMIENTOS Y VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS</b>				
				Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas F-VC-139 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies F-VC-140 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de alimentos. F-VC-148 Acta de inspección sanitaria establecimientos de almacenamiento distribución de carne y productos cárnicos comestibles F-VC-153 Acta de Inspección Sanitaria Vehículos



## INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

No.	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	REGISTROS
<b>ESTABLECIMIENTOS Y VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS</b>				
				Transportadores de Carne y Productos Cárnicos Comestibles  F-VC-154 Acta de inspección sanitaria expendios de carne productos cárnicos comestibles
5	Expedir concepto sanitario y notificar acta de visita	<p>Teniendo en cuenta la cantidad de no conformidades (evidenciando según la calificación del acta y lo que se encuentre el establecimiento) y el riesgo que representan las mismas para la salud humana, se emite un concepto sanitario, el cual puede ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Favorable:</b> cumple las condiciones sanitarias establecidas en la normativa y no representa riesgo para la salud pública.</li> <li>• <b>Favorable con Requerimientos:</b> cumple parcialmente las condiciones sanitarias establecidas en la normativa, pero el establecimiento no pone en riesgo la salud pública (se deja un plazo para el cumplimiento de las no conformidades)</li> <li>• <b>Desfavorable:</b> representa un riesgo para la salud pública y no cumple con condiciones sanitarias mínimas para funcionar, se procede a aplicar medida sanitaria de seguridad.</li> </ul> <p>Una vez emitido el concepto, se explican cada uno de los hallazgos contenidos en el acta al responsable del establecimiento y/o vehículo, firma las dos partes y se</p>	Técnico Área de Salud Ambiental	Adhesivo de colores



## INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

No.	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	REGISTROS
<b>ESTABLECIMIENTOS Y VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS</b>				
		<p>deja una copia al interesado. Además, se instala un adhesivo de colores en un lugar visible para el público (este último aplica solo para establecimientos)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Favorable:</b> verde</li> <li><b>Favorable con Requerimientos:</b> amarillo</li> <li><b>Desfavorable:</b> rojo</li> </ul> <p>En este, se escribe el porcentaje de cumplimiento, la fecha y consecutivo del acta de visita.</p>		
6	Aplicar medidas sanitarias de seguridad al establecimiento	<p>De obtener un concepto desfavorable o de encontrar algún riesgo potencial para la salud humana se procede a tomar medida sanitaria de seguridad al establecimiento utilizando el formato Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimientos, además de la imposición de un sello con la leyenda “SELLADO” en lugar visible al público, las medidas pueden ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Clausura temporal del establecimiento, que podrá ser total o parcial:</b> consiste en impedir temporalmente el funcionamiento de un establecimiento, o una de sus áreas cuando se considere que está causando un problema para la salud pública.</li> <li><b>La suspensión parcial o total de trabajos o de servicios:</b> consiste en la orden del cese de actividades cuando con estas se estén violando las disposiciones sanitarias. La suspensión podrá ordenarse sobre todo o parte de los trabajos o servicios que se adelanten.</li> </ul>	Secretario(a) de Salud, realiza la medida sanitaria	F-VC-137 Acta de Aplicación Medidas Sanitarias de Seguridad



## INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

No.	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	REGISTROS
<b>ESTABLECIMIENTOS Y VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS</b>				
7	Aplicar medidas sanitarias de seguridad a productos u objetos	<p>Si el riesgo a la salud es causado por un producto u objeto o este no cumple con los estándares sanitarios se tomará medida sanitaria de seguridad sobre este, utilizando los formatos de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad a Productos y/o Artículos y pueden ser:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Decomiso y registro de cadena de custodia:</b> consiste en la incautación o aprehensión de objetos, materia prima, o productos que ofrezcan riesgo a la salud o que no cumplan con los requisitos de orden sanitario.</li> <li>• <b>Anexo de Desnaturalización</b> consiste en destruir física o químicamente los productos u objetos que ofrezcan riesgo a la salud o que no cumplan con los requisitos de orden sanitario de acuerdo a su naturaleza</li> <li>• <b>Anexo acta de congelamiento consiste en impedir la venta o empleo de un producto, materia prima o equipo que se presume está originando problemas sanitarios mientras se toma una decisión definitiva al respecto, para ser sometidos a un análisis en el cual se verifique que sus condiciones se ajustan a las normas sanitarias.</b></li> </ul>	<p>Técnico Área de la Salud ambiental, diligencia el acta</p> <p>Secretario(a) de Salud, realiza la medida sanitaria</p>	<p>F-VC-141 Decomiso y registro de cadena de custodia</p> <p>F-VC-142 Anexo acta de congelamiento</p> <p>F-VC-144 Anexo de desnaturalización y/o destrucción</p>
8	Elaborar remisión de medida sanitaria de seguridad a proceso sanitario	<p>En caso de haber tomado cualquier medida sanitaria de seguridad antes descrita, la autoridad sanitaria remite a través del correo electrónico las actas de visita resultantes con todos los hallazgos y observaciones a la parte jurídica de la Secretaría de Salud del municipio de Caldas, para el inicio de un proceso sancionatorio al</p>	<p>Técnico Área de la Salud ambiental</p> <p>Área jurídica de la Secretaria de</p>	Actas de visita



## INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

No.	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	REGISTROS
<b>ESTABLECIMIENTOS Y VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS</b>				
		presunto infractor.	Salud.	
9	Ingresar información a la base de datos de inscripción y formato de reporte de información de actividades de IVC solicitado por el INVIMA	<p>La información de cada visita es registrada, en un archivo Excel suministrado por el INVIMA, con el objetivo de informar los establecimientos nuevos e inspeccionados en el municipio llamado "INVIMA Carga Seca" en el cual se ingresan los establecimientos y vehículos nuevos e "INVIMA Cárnicos" en el cual se ingresa únicamente los vehículos transportadores de cárnicos nuevos adicionalmente se sube la base de datos de todos los establecimientos y transportes vigilados en el formato del INVIMA "formato de reporte de Información de actividades de IVC" este arroja un código, el cual se escribe en el acta, en el espacio Acta N°.</p> <p>Todo documento generado reposa en los equipos de cómputo del personal responsable del área de saneamiento y posteriormente esta información es enviada a través de los correos electrónicos establecidos por el INVIMA</p>	<p>Técnico Área de la Salud ambiental</p> <p>Coordinador del área de Salud Ambiental</p>	<p>Formatos INVIMA</p> <p>Correos Electrónicos INVIMA</p> <p>Carpeta compartida de Saneamiento</p>
10	Realizar seguimiento y medición al proceso	Según los indicadores propuestos por la Secretaría de Salud para este proceso, las coberturas de los establecimientos de mayor riesgo, el seguimiento de acuerdo a la observación y la información de la comunidad y otras autoridades, se realiza la medición y análisis de la ejecución de actividades y enfoque de riesgo, y si es del caso, se toman acciones que permitan mejorar el proceso. De requerirse, se aplica acciones para la el tratamiento del control del servicio no conforme o para la toma de acciones correctivas y preventivas según el caso	<p>Técnico Área de Salud Ambiental</p> <p>Coordinador Área Salud Ambiental</p>	<p>F-VC-79 Formato único programación anual</p>



## INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

No.	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	REGISTROS
<b>ESTABLECIMIENTOS Y VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS</b>				
11	Almacenar y conservar los registros	El personal responsable de realizar la IVC, debe asegurarse de conservar las actas de visita y los registros que brinden evidencia de los resultados obtenidos o actividades desempeñadas en la inspección, vigilancia y control sanitario en sus puestos de trabajo y digitalmente en la carpeta de evidencia de cada técnico, ubicada en el equipo de cómputo bajo la carpeta compartida de saneamiento, las evidencias físicas se archivan en cajas debidamente marcadas, este archivo, pasado el tiempo de retención, se entrega a archivo para su disposición.	Técnico Área de la Salud  Archivo Municipal	Actas físicas en el archivo de la Secretaría de salud  Actas digitales

No.	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	REGISTROS
<b>EXPENDIO DE CARNES</b>				
1	Solicitar inscripción y autorización sanitaria de expendio de carnes	Los responsables de los expendios de carne deberán solicitar ante la Secretaría de Salud la inscripción del establecimiento, desde el área encargada se suministra el formato "Formulario de Inscripción Sanitaria para Establecimientos de Expendio y/o Almacenamiento de Carne y Productos Cárnicos Comestibles" indicándole al responsable el diligenciamiento de dicho documento para poder acceder y registrar la autorización.	Responsable del Expendio de Carnes  Técnico Área de la Salud Ambiental	F-VC-40 Formulario Inscripción Sanitaria para Establecimientos de Expendio y/o Almacenamiento de Carne y Productos Cárnicos Comestibles
2	Asignar código y radicación de la solicitud	Una vez el responsable del expendio realiza la autorización y es revisada por el personal de saneamiento y esta cumple con el debido registro, se le asigna un número de inscripción (el número de inscripción es asignado por la Entidad Territorial de Salud del municipio) se le solicita al usuario dirigirse al archivo municipal con el oficio remisorio a fin de radicar el	Coordinador y Técnico de área de la salud ambiental  Responsable del Expendio de	F-VC-40 Formulario Inscripción Sanitaria para Establecimientos de Expendio y/o Almacenamiento de Carne y Productos



## INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

No.	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	REGISTROS
<b>EXPENDIO DE CARNES</b>				
		documento para formalizar la autorización	Carnes	Cárnicos Comestibles
3	Solicitar IVC a expendio de Carnes	Los responsables de Saneamiento le indican al usuario que después de que el establecimiento esté inscrito, deberá realizar una solicitud de Autorización Sanitaria definitiva, y se le proporciona el formato "Formulario de Solicitud de Autorización Sanitaria para Establecimientos de Expendio y/o Almacenamiento de Carne y Productos Cárnicos Comestibles para ser diligenciado y radicado en la oficina de archivo municipal por el usuario acompañado de oficio remitario.	Responsable del Expendio de Carnes	F-VC-72 Formulario de Solicitud de Autorización Sanitaria para Establecimientos de Expendio y/o Almacenamiento de Carne y Productos Cárnicos Comestibles
4	Realizar visita de diagnóstico de cumplimiento	El técnico del área de la salud asignado se desplaza a la realizar la visita de diagnóstico en los formatos F-VC-149 Formato Diagnóstico, cumplimiento decreto 1500 de 2007 almacenamiento, distribución carne y productos cárnicos y F-VC-152 Formato Diagnóstico, cumplimiento del decreto 1500 de 2007 expendio de carne y productos cárnicos comestibles, se presenta como parte del equipo de autoridad sanitaria y a través de los formatos anteriormente mencionados verifica todos los requerimientos de obligatorio cumplimiento para la obtención de la Autorización Sanitaria definitiva.	Técnico Área de la Salud	F-VC-149 Formato Diagnóstico, cumplimiento decreto 1500 de 2007 almacenamiento, distribución carne y productos cárnicos. F-VC-152 Formato Diagnóstico, cumplimiento del decreto 1500 de 2007 expendio de carne y productos cárnicos comestibles



## INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

No.	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	REGISTROS
<b>EXPENDIO DE CARNES</b>				
5	Expedir autorización sanitaria	Después de realizado el diagnóstico, si el establecimiento en cuestión cumple con los requerimientos de obligatorio cumplimiento establecidos en el Decreto 1500 de 2007, sus reglamentaciones, se expide una resolución por jurídica de la Secretaría de Salud y un certificado especie diploma, con la Autorización Sanitaria definitiva del mismo. Posterior a esto, serán objeto de inspección, vigilancia y control conforme a lo establecido en el Decreto 1500 de 2007 y sus reglamentos técnicos complementarios	Coordinador y Técnico Salud Ambiental  Secretario(a) de Despacho	F-GJ-06 Resoluciones  Con certificado o diploma, con la Autorización Sanitaria definitiva
6	Ejecutar medidas sanitarias de seguridad	Si el establecimiento no cumple con los requerimientos establecidos en el diagnóstico o se evidencia un riesgo para la salud humana durante el seguimiento al mismo, se aplicarán las medidas sanitarias de seguridad descritas en la actividad “Aplicar medidas sanitarias de seguridad al establecimiento” ubicada en el numeral 6 y la actividad “Aplicación de medidas sanitarias de seguridad a productos u objetos” ubicadas en el numeral 7 del proceso de “Inspección, Vigilancia y Control de la calidad de Alimentos” descrito en el presente procedimiento. Será el Técnico del área de salud ambiental el responsable de diligenciar el acta y desde la Secretaría de Salud se tomara la medida sanitaria.	Técnico Área de la Salud.  Secretaría de Salud	F-VC-137 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad



## INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

No.	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	REGISTROS
<b>TOMA DE MUESTRAS LABORATORIO</b>				
1	Coordinar toma de muestras con Laboratorio	<p>Para realizar la toma de muestra de alimentos se hace una planeación en el formato “Formato Único de Programación Anual”, donde se discrimina las frecuencias establecidas por la normativa para cada sujeto de interés sanitario susceptible de intervención.</p> <p>Previamente se le solicita dicha programación a la seccional de salud departamental de Antioquia e instituto nacional de salud; si el laboratorio no cuenta con capacidad para el cumplimiento, se realizara las muestras con el laboratorio que ellos sugieran. (No aplica para muestras de alimentos solicitadas por la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia, ya que es esta entidad quien envía la programación a realizar).</p>	Técnico Área de la Salud Ambiental	F-VC-79 Formato único programación anual
2	Realizar toma de muestra	<p>Para la toma de muestra al sujeto seleccionado, el personal del área de Salud Ambiental se desplaza al establecimiento, se presenta como autoridad sanitaria de la administración municipal, informando el objetivo de la intervención y solicitando el ingreso al sitio para realizar el muestreo de alimentos.</p> <p>Según la programación coordinada con el laboratorio Departamental y el protocolo de toma de muestras establecido por el mismo, se realiza el proceso de toma de muestra con la mayor asepsia posible, en bolsas resellables marcadas con el nombre de la muestra, la fecha y la identificación del establecimiento.</p>	Técnico Salud Ambiental	F-VC-145 Acta de toma de muestra



## INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

No.	ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE	REGISTROS
<b>TOMA DE MUESTRAS LABORATORIO</b>				
3	Elaborar acta de toma de muestra	Una vez realizado el muestreo, se diligencia el formato "Acta de Toma de Muestras" con toda la información del establecimiento y de la muestra tomada, y se firmada por las partes.	Técnico Salud Ambiental	F-VC-145 Acta de toma de muestra
4	Hacer la remisión de la muestra	Realizado el procedimiento de toma de muestra, el Técnico del Área del Salud ambiental se desplaza hasta el Laboratorio Departamental de Salud Pública, con el objetivo de entregar las muestras a analizar, entregando una copia del formato F-VC-145 Acta de toma de muestra ya diligenciado y el original con la firma de la persona que lo recibe por parte del Laboratorio	Técnico Salud Ambiental	F-VC-145 Acta de toma de muestra
5	Notificar resultados	<p>Una vez analizadas las muestras, el laboratorio remite los resultados a la Secretaría de Salud, quien a su vez notifica por escrito al INVIMA los resultados según solicitud de la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia.</p> <p>Se realiza la socialización de resultados microbiológicos a los establecimientos que fueron analizados</p> <p>Y Según los resultados obtenidos por parte de la entidad territorial, la Secretaría de Salud, personal del área Salud Ambiental realiza inspección vigilancia y control a dichos establecimientos.</p>	<p>Laboratorio</p> <p>Coordinador de salud ambiental</p> <p>Técnico Salud Ambiental</p>	<p>Resultados de laboratorio</p> <p>Correo designado por el INVIMA</p>



## INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

### NORMATIVIDAD Y/O DOCUMENTOS DE REFERENCIA:

**Ley 715 de 2001:** por la cual se dictan normas orgánicas en materia de recursos y competencias de conformidad 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 09 de 1979:** Código Sanitario Nacional

**Resolución 1229 de 2013:** modelo de inspección, vigilancia y control sanitario para los productos de uso y consumo humano.

**Resolución 4217 de 2013:** por la cual se modifica la resolución 3544 de 2009.

**Resolución 2674 de 2013:** por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 del 2012 y se dictan otras disposiciones.

**Resolución 604 de 1993:** condiciones sanitarias de las ventas de alimentos en la vía pública.

**Resolución 5109 de 2005:** establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo.

**Decreto 1500 de 2007:** 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 y exportación.

**Decreto 2270 de 2012:** modifica el decreto 1500 de 2007.

**Decreto 2278 de 1982:** sacrificio de animales de abasto público o para consumo humano y el procesamiento, transporte y comercialización de carne, plantas de beneficio y expendios.

**Resolución 240 de 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.

**Resolución 242 de 2013:** establece los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.

**Resolución 3753 de 2013:** lineamientos técnicos para la formulación de planes de acción de inspección, vigilancia y control de la carne y productos cárnicos comestibles a lo largo de la cadena y se dictan otras disposiciones.

**Resolución 779 de 2006:** requisitos sanitarios que se deben cumplir en la producción y comercialización de la panela para



## INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

consumo humano y se dictan otras disposiciones

**Resolución 3544 de 2009:** modifica los artículos 11 y 13 de la Resolución 779 de 2006.

**Decreto 616 de 2006:** requisitos técnicos sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercialice, expendia, importe o exporte en el país.

**Decreto 547 de 1996:** 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.

**Decreto 1944 de 1996:** por el cual se reglamenta la fortificación de la harina de trigo y se establecen las condiciones de comercialización, rotulado, vigilancia y control.

**Resolución 719 del 2015:** Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública

**Decreto 780 de 2016:** Decreto Único del Sector Salud

**Decreto 0162 del 2021**

**Decreto 561 de 1984:** 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.

**Resolución 2310 de 1983:** reglamenta la producción, procesamiento, transporte y expendio de los derivados lácteos

**Resolución INVIMA 2016041871 de 2016:** por la cual se establece los lineamientos para obtener Autorización Sanitaria Provisional por parte de los establecimientos que realizan las actividades de almacenamiento y expendio de carne y/o productos cárnicos, así como la inscripción, inspección, vigilancia y control del transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles.

Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública (**anexo #1**)

<b>ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS</b>	Control de Procedencia de Carnes Bovina y Porcina	<b>ALTO</b>
	Expendios de Carnes y/o derivados Cárnicos	<b>ALTO</b>
	Expendio de Derivados Lácteos	<b>ALTO</b>
	Expendios de Huevos, Aves y Otras Especies	<b>ALTO</b>
	Expendio de Pescado, Moluscos y Crustáceos	<b>ALTO</b>
	Restaurantes y Comidas Rápidas	<b>ALTO</b>



## INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

Restaurantes Escolares y Guarderías	ALTO
Restaurantes Centros de Bienestar del Anciano (CBA)	ALTO
Restaurantes Hogares Comunitarios, Hogares Juveniles	ALTO
Restaurante ESE, Clínicas	ALTO
Restaurante de Hoteles, Hostales y Similares	ALTO
Servicios de Alimentación Industrial (Alta Complejidad y/o volumen)	ALTO
Panaderías y Cafeterías	ALTO
Heladerías (Helados y Ensaladas de Frutas)	ALTO
Ventas Callejeras de Alimentos (Estacionarias y Ambulantes)	ALTO
Grandes Superficies, Supermercados y Mini mercados	ALTO
Plaza de Mercado Cubierta (Solo Condición Higiénico-Locativa)	MEDIO
Vehículo de Transporte de Carnes y Productos Cárnicos	ALTO
Vehículos de Transporte de Alimentos	MEDIO
Bodega y Depósitos de Alimentos	BAJO
Tiendas, Graneros y Charcuterías	BAJO
Fruterías y Legumbrerías	MEDIO
Bar, Cantina, Grill, Fuente de Soda, Discotecas	BAJO
Verificación de Publicidad ( <b>A demanda</b> )	MEDIO
Control de Rotulado y Etiquetado ( <b>A demanda</b> )	MEDIO



Alcaldía de  
Caldas

## INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

### CONTROL DE CAMBIOS

ITEM	VERSIÓN INICIAL	DESCRIPCIÓN DEL CAMBIO	VERSIÓN ACTUAL	FECHA
1	00	Creación del documento	01	22-11-2017
2	01	Modificación del procedimiento a fin de ser más específicos en el contenido y las actividades, además se actualiza la plantilla	02	12-05-2022
3	02	Se realiza la actualización de la plantilla en la cual se realiza el cambio de logo y los datos del documento se relacionan en el pie de página	03	05-02-2024
4	03	Se actualizan el alcance, se elimina de Establecimiento y vehículos transportadores de alimentos el formato F-VC-143	04	24-10-2024