



Alcaldía de Itagüí

PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Código: PR-VC-19

Versión: 05

Fecha actualización:
18/07/2024

1. OBJETIVO

Realizar visitas de inspección, vigilancia y control a los factores de riesgo en salud asociados al consumo de alimentos y bebidas en el municipio de Itagüí, de acuerdo a los lineamientos de la normatividad sanitaria vigente aplicable que contribuyan a la reducción de las enfermedades transmitidas por alimentos.

2. RESPONSABLES

Es responsabilidad del Secretario de Salud y Protección Social, el Subsecretario de Salud Pública y del Profesional Universitario del Área de Factores de Riesgos en Salud asociados al consumo de alimentos y bebidas, la aplicación y actualización de este procedimiento.

3. ALCANCE

Inicia con la identificación de factores de riesgo en salud asociados al consumo de alimentos y bebidas predominantes en el municipio, para la elaboración del diagnóstico de salud ambiental y termina con el seguimiento, control de los hallazgos, generación de informes y la aplicación de acciones de mejoramiento al procedimiento.

4. DEFINICIONES Y TÉRMINOS

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.

Autoridad sanitaria competente: Entes encargados de ejercer funciones de inspección, vigilancia y control a fin de garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente dentro de los establecimientos públicos y privados garantizando la protección de la salud pública.

Agente biológico: Son todos aquellos organismos vivos y sustancias derivadas de los mismos, presentes en el puesto de trabajo, que pueden ser susceptibles de provocar efectos negativos en la salud de los trabajadores. Estos efectos negativos se pueden concretar en procesos infecciosos, tóxicos o alérgicos.

Actividad acuosa (Aw): Es la cantidad de agua disponible en un alimento necesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

Revisado por: Profesional Universitario

Aprobado por: Secretario de Salud y Protección Social



Alcaldía de Itagüí

**PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION,
VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES
DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL
CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Código: PR-VC-19

Versión: 04

Fecha actualización:
18/07/2024

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.

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
- d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.

Alimento alterado: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a:

- a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil;
- b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

Alimento contaminado: Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

Alimento de mayor riesgo en salud pública: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecer la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.


Alimento de menor riesgo en salud pública: Los alimentos que tienen poca probabilidad de contener microorganismos patógenos y normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características de los alimentos y los alimentos que probablemente no contienen productos químicos nocivos.

Alimento derivado de un organismo genéticamente modificado OGM: Alimento derivado en su totalidad o en una parte de un Organismo Genéticamente Modificado.

Alimento de riesgo medio en salud pública: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos, pero normalmente no favorecen su crecimiento debido a las características del alimento o alimentos que es poco probable que contengan microorganismos patógenos debido al tipo de alimento o procesamiento del mismo, pero que pueden apoyar la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos

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;

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  Alcaldía de Itagüí | PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS | Código: PR-VC-19 |
| | | Versión: 04 |
| | | Fecha actualización: 18/07/2024 |

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.

Alimento perecedero: El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

Ambiente: 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.

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.

Asepsia: Conjunto de procedimientos científicos destinados a evitar el contagio con gérmenes infecciosos.

Antisepsia: Conjunto de procedimientos científicos destinados a combatir, prevenir y controlar la contaminación con microorganismos infecciosos.

Biocarga (o carga microbiana): Es el número y tipo de microorganismos viables presentes en un elemento determinado.

Buenas Prácticas de Manufactura. Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Certificación sanitaria: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente a través del cual se acredita el cumplimiento de las normas y criterios de la calidad del agua para consumo humano, soportado en el concepto sanitario, proferido a solicitud del interesado o de las autoridades de control.



Alcaldía de Itagüí

**PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION,
VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES
DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL
CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Código: PR-VC-19

Versión: 04

Fecha actualización:
18/07/2024

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: 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:

- a) **Favorable:** concepto que indica el cumplimiento total de los parámetros normativos por parte de un establecimiento.
- b) **Favorable con Requerimientos:** concepto que indica el cumplimiento parcial de los parámetros normativos por parte de un establecimiento.
- c) **Desfavorable:** concepto que indica el incumplimiento de los parámetros normativos por parte de un establecimiento.

Control sanitario: 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.

Contaminación ambiental: Se entiende por contaminación ambiental la alteración del ambiente con sustancias, formas de energía puestas en él, por actividad humana o de la naturaleza en cantidades, concentraciones o niveles capaces de interferir el bienestar y la salud de las personas.


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

Descontaminación: Proceso físico o químico mediante el cual los objetos contaminados se dejan seguros para ser manipulados por el personal, al bajar la carga microbiana.

Desinfección: Es el proceso físico o químico por medio del cual se logra eliminar los microorganismos de formas vegetativas en objetos inanimados, sin que se asegure la eliminación de esporas bacterianas. Por esto los objetos y herramientas a desinfectar, se les debe evaluar previamente el nivel de desinfección que requieren para lograr la destrucción de los microorganismos que contaminan los elementos.

Desinfección – Descontaminación: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruirlas células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Diseño sanitario: Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación,

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  Alcaldía de Itagüí | PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS | Código: PR-VC-19 |
| | | Versión: 04 |
| | | Fecha actualización: 18/07/2024 |

procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

Elementos de protección personal (o de barrera): Todo dispositivo diseñado para la protección contra los accidentes y enfermedades profesionales, de forma que se garantice razonablemente la seguridad y la salud de los trabajadores.

Embalaje: Elementos que permiten proteger los envases primarios de las influencias externas y lograr un mantenimiento y almacenamiento adecuados. Incluye los envases secundarios y terciarios.

Envase primario: Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.

Envase secundario: Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.

Envase terciario: Artículo diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades de envases primarios o secundarios para protegerlos durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte.

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.

Esterilización: Proceso químico o físico mediante el cual se eliminan todas las formas vivas de microorganismos incluyendo las formas esporuladas.


Estándares de calidad en salud pública: Son los requisitos básicos e indispensables que deben cumplir los actores que desempeñan funciones esenciales en salud pública, definidos por el Ministerio de la Protección Social y que deben ser aplicados a lo pactado dentro del presente manual.

Eventos: Sucesos o circunstancias que pueden modificar o incidir en la situación de salud de un individuo o una comunidad.

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

Fábrica de alimentos: Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

Factores de riesgo: Aquellos atributos, variables o circunstancias inherentes o no a los individuos que están relacionados con los fenómenos de salud y que determinan en la

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  Alcaldía de Itagüí | PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS | Código: PR-VC-19 |
| | | Versión: 04 |
| | | Fecha actualización: 18/07/2024 |

población expuesta a ellos, una mayor o menor probabilidad de ocurrencia de un evento en salud.

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.

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.

Incidente adverso: Daño o potencial riesgo de daño no intencionado al paciente, operador o medio ambiente que ocurre como consecuencia de la utilización de un producto.

Indicador químico: Dispositivo para monitorear un proceso de esterilización, diseñado para responder con un cambio químico o físico característico, a una o más de las condiciones físicas dentro de la cámara de esterilización.

Infestación: Es la presencia y multiplicación de plagas que pueden contaminar o deteriorar los alimentos, materias primas y/o insumos.


Ingredientes primarios: Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, que una vez sustituido uno de estos, el producto deja de ser tal para convertirse en otro.

Ingredientes secundarios: Son elementos constituyentes de un alimento o materia prima para alimentos, incluidos los aditivos alimentarios que, de ser sustituidos, pueden determinar el cambio de las características del producto, aunque este continúe siendo el mismo.

Inspección sanitaria: Es el conjunto de acciones que en desarrollo de sus funciones, realizan las autoridades sanitarias y las personas prestadoras que suministran o distribuyen agua para consumo humano, destinadas a obtener información, conocer, analizar y evaluar los riesgos que presenta la infraestructura del sistema de abastecimiento de agua, a identificar los posibles factores de riesgo asociado a inadecuadas prácticas operativas y a la determinación de la calidad del agua suministrada, mediante la toma de muestras, solicitud de información y visitas técnicas al sistema de suministro, dejando constancia de ello mediante el levantamiento del acta respectiva.

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.

Insumo: Comprende los ingredientes, envases y embalajes de alimentos.

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  Alcaldía de Itagüí | PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS | Código: PR-VC-19 |
| | | Versión: 04 |
| | | Fecha actualización: 18/07/2024 |

IRCA: Índice de riesgo de la calidad del agua para consumo humano.

Limpieza: Es la remoción, generalmente realizada con agua y detergente, de la materia orgánica e inorgánica visible.

Lote: Cantidad determinada de unidades de un alimento de características similares fabricadas o producidas en condiciones esencialmente iguales que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

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.

Materia prima: 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, estas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.

Material contaminado: Es aquel que ha estado en contacto con microorganismos o es sospechoso de estar contaminado.

Medio de transporte: Es cualquier nave, aeronave, vagón de ferrocarril o vehículo de transporte por carretera que moviliza mercancías, incluidos los remolques y semirremolques cuando están incorporados a un tractor o a otro vehículo motor.

Medida sanitaria: Todo procedimiento aplicado para prevenir la propagación de enfermedades o contaminación; una medida sanitaria no comprende medidas de policía ni de seguridad del Estado.

Medidas sanitarias de seguridad: Procedimientos administrativos aplicados a los establecimientos encaminados a proteger la salud pública, dentro de las cuales se aplican las siguientes:

- a) **Clausura temporal parcial o total de establecimientos:** Consiste en impedir, por razones de prevención o control epidemiológico y por un tiempo determinado, las tareas que se desarrollan en un establecimiento, cuando se considere que están causando un problema sanitario. La clausura podrá aplicarse sobre todo el establecimiento o sobre parte del mismo.
- b) **Suspensión parcial o total de trabajos o servicios:** Consiste en la privación temporal que confiere el otorgamiento del permiso de funcionamiento por haberse incurrido en conductas contrarias a las disposiciones del presente decreto y demás normas sanitarias; dependiendo de la gravedad de la falta, podrá establecerse hasta por el término de un (1) año y podrá levantarse al término de la sanción siempre y cuando desaparezcan las causas que la originaron. Durante el tiempo de suspensión, los establecimientos o servicios no podrán desarrollar actividad alguna.
- c) **Decomiso de objetos o productos:** consiste en su incautación definitiva cuando no cumplan con las disposiciones sanitarias y con ellos se atente contra la salud individual y



Alcaldía de Itagüí

**PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION,
VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES
DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL
CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Código: PR-VC-19

Versión: 04

Fecha actualización:
18/07/2024

colectiva. El decomiso será impuesto mediante resolución motivada, expedida por las autoridades sanitarias competentes en sus respectivas jurisdicciones y será realizado por el funcionario designado al efecto y de la diligencia se levantará un acta que suscribirán el funcionario y las personas que intervengan en la diligencia.

d) **Destrucción o desnaturalización de artículos o productos si fuere el caso:** consiste en la inutilización de un producto o artículo. La desnaturalización consiste en la aplicación de medios físicos, químicos o biológicos, tendientes a modificar la forma, las propiedades de un producto o artículo. Se llevará a cabo con el objeto de evitar que se afecte la salud de la comunidad.

e) **Congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos:** Consiste en colocar fuera del comercio, temporalmente y hasta por sesenta (60) días, cualquier producto cuyo uso, en condiciones normales, pueda constituir un factor de riesgo desde el punto de vista epidemiológico. 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 suspendido o 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.

Microorganismos (u organismos microscópicos): Son Organismos dotados de individualidad, que presentan una organización biológica elemental. En su mayoría son unicelulares, y por lo general corresponden a virus, bacterias, algas hongos o protozoos.


Normatividad sanitaria: Disposiciones y reglamentaciones para preservar, restaurar o mejorar las condiciones en lo que se relaciona a la salud pública.

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.

Observación de salud pública: Vigilancia del estado de salud de un viajero a lo largo del tiempo con el fin de determinar el riesgo de transmisión de enfermedades.

Organismo Genéticamente Modificado (OGM). Cualquier organismo vivo que posea una combinación nueva de material genético, que se haya obtenido mediante la aplicación de la tecnología de ADN Recombinante, sus desarrollos o avances; así como sus partes, derivados o productos que los contengan, con capacidad de reproducirse o de transmitir información genética. Se incluyen dentro de este concepto los Organismos Vivos Modificados (OVM) a que se refiere el Protocolo de Cartagena sobre Seguridad en la Biotecnología.

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

| | | |
|--|--|------------------------------------|
|  Alcaldía de Itagüí | PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS | Código: PR-VC-19 |
| | | Versión: 04 |
| | | Fecha actualización: 18/07/2024 |

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.

Plaga. Cualquier animal, incluyendo, pero no limitado, a aves, roedores, artrópodos o quirópteros que puedan ocasionar daños o contaminar los alimentos de manera directa o indirecta.

Protocolo: Conjunto de técnicas basadas en normas, y medidas preventivas, que conforman un estándar que nos permite examinar nuestros procesos, compararlos con modelos que nos fijamos como deseables y necesarios, para la correcta organización y desarrollo de un procedimiento, ocupación u oficio.

Proceso tecnológico: Es la secuencia de etapas u operaciones que se aplican a las materias primas y demás ingredientes para obtener un alimento. Esta definición incluye la operación de envasado y embalaje del producto terminado.

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.


Residuos biodegradables: Son aquellos restos químicos o naturales que se descomponen fácilmente en el ambiente. En estos restos se encuentran los vegetales, residuos alimenticios no infectados, papel higiénico, papeles no aptos para el reciclaje, jabones y detergentes biodegradables, madera y otros residuos que puedan ser transformados fácilmente en materia orgánica.

Residuos inertes: Son aquellos que no se descomponen ni transforman en materia prima y su degradación natural requiere grandes períodos de tiempo. Entre estos se encuentran el icopor, algunos tipos de papel como el papel carbón y algunos plásticos.

Residuos infecciosos o de riesgo biológico: Son aquellos que contienen microorganismos patógenos tales como bacterias, parásitos, virus, hongos, virus oncogénicos y recombinantes como sus toxinas, con el suficiente grado de virulencia y concentración que pueda producir una enfermedad infecciosa en huéspedes susceptibles.

Residuos peligrosos: Son aquellos residuos producidos por el generador con alguna de las siguientes características: infecciosos, combustibles, inflamables, explosivos, reactivos, radioactivos, volátiles, corrosivos y/tóxicos, los cuales pueden causar daño a la salud humana y/o al medio ambiente. Así mismo se consideran peligrosos los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.

Residuos reciclables: Son aquellos que no se descomponen fácilmente y pueden volver a ser utilizados en procesos productivos como materia prima. Entre estos residuos se encuentran: algunos papeles plásticos, chatarra, vidrio, telas, radiografías, partes y equipos obsoletos o en desuso entre otros.

| | | |
|--|--|---------------------------------|
|  Alcaldía de Itagüí | PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS | Código: PR-VC-19 |
| | | Versión: 04 |
| | | Fecha actualización: 18/07/2024 |

Residuos ordinarios o comunes: Son aquellos generados en el desempeño normal de las actividades. Estos residuos se generan en oficinas, pasillos, áreas comunes, cafeterías, salas de espera, auditorios, cabinas, centros de estética y en general en todo tipo de establecimiento.

Residuos químicos: Son los restos de sustancias químicas y sus empaques o cualquier otro residuo contaminado con estos, los cuales, dependiendo de su concentración y tiempo de exposición, tienen el potencial para causar la muerte, lesiones graves, o efectos adversos a la salud y el medio ambiente.

Restaurante o establecimiento gastronómico. Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos.

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.

Riesgo para la salud pública: Probabilidad de que se produzca un evento que puede afectar adversamente a la salud de las poblaciones humanas, considerando en particular la posibilidad de que se propague internacionalmente o pueda suponer un peligro grave y directo

Saneamiento: El desarrollo y establecimiento de las condiciones ambientales favorables para la salud de la población.

Sanitización: Reducción de la carga microbiana que contiene un objeto o sustancia a niveles seguros para la población.


Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (HACCP): Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos contra la inocuidad de 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.

Sustancia peligrosa: Es toda forma de material que durante la fabricación, manejo, transporte, almacenamiento o uso puede generar polvos, humos, gases, vapores, radiaciones o causar explosión, corrosión, incendio, irritación, toxicidad, u otra afección que constituya riesgo para la salud de las personas o causar daños materiales o deterioro del ambiente.

Trazabilidad: Capacidad de hacer seguimiento para localizar e identificar un producto en cualquier etapa de la cadena de abastecimiento desde la producción hasta su distribución y venta.

Vector: Es todo insecto u otro animal que normalmente sea portador de un agente infeccioso que constituya un riesgo para la salud pública.

| | | |
|---|--|------------------------------------|
|  Alcaldía de Itagüí | PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS | Código: PR-VC-19 |
| | | Versión: 04 |
| | | Fecha actualización: 18/07/2024 |

Vigilancia: Compilación, comparación y análisis de datos de forma sistemática y continua para fines relacionados con la salud pública, y la difusión oportuna, para su evaluación y para dar la respuesta de salud pública que sea procedente.

Vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos: Es el conjunto de actividades que le permite a las autoridades competentes, la recolección de información permanente y continúa, su tabulación, análisis e interpretación. Del mismo modo, le permite tomar una serie de medidas conducentes a prevenir y controlar las enfermedades transmitidas por alimentos y los factores de riesgo relacionados con estas, la divulgación y evaluación del sistema empleado para este fin

5. CONTENIDO:

| ACTIVIDAD | RESPONSABLE | REGISTRO/ INFORMACION DOCUMENTADA |
|---|--|---|
| 1. Elaborar Diagnóstico de la situación de los factores de riesgo del municipio: El profesional universitario del área de factores de riesgos en salud asociados al consumo de Alimentos y Bebidas, elabora el diagnóstico de la situación de los factores de riesgo del municipio, a través de la evaluación de los factores de riesgo relacionados con el consumo presentados en el municipio en los diferentes establecimientos abiertos al público y en entornos relacionados según la norma, con base en el análisis de los resultados de las visitas realizadas y los eventos presentados durante el año inmediatamente anterior. | Profesional Universitario del Área de Factores de Riesgos en Salud Asociados al Consumo de Alimentos y Bebidas | Diagnostico Salud Ambiental |
| 2. Programar actividades de Inspección, Vigilancia y Control: El profesional universitario del área de factores de riesgos en salud asociados al consumo de Alimentos y Bebidas, programa las visitas de inspección, vigilancia y control y establece el plan de muestreo de alimentos y bebidas a ejecutar, de acuerdo a los resultados arrojados por el diagnóstico de Salud Ambiental, las PQRDS, las solicitudes realizadas por la comunidad y el censo establecido. La programación de visitas se realiza teniendo en cuenta los sujetos objeto de inspección, vigilancia y control, además de tener en cuenta la idoneidad del profesional o técnico y la logística del área disponible, con el objetivo de atender, mitigar y controlar los factores de riesgos asociados al consumo de alimentos y bebidas, atendiendo oportunamente los requerimientos de la ciudadanía. En el caso de toma de muestras de alimentos esta se realiza por enfoque de riesgo de los diferentes sujetos objeto de actividades de | Profesional Universitario del Área de Factores de Riesgos en Salud Asociados al consumo de Alimentos y Bebidas | Programación Anual de Visitas Plan de muestreo alimentos y bebidas FO-DE-01 Acta |



Alcaldía de Itagüí

**PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION,
VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES
DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL
CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Código: PR-VC-19

Versión: 04

Fecha actualización:
18/07/2024

| ACTIVIDAD | RESPONSABLE | REGISTRO/ INFORMACION DOCUMENTADA |
|--|---|---|
| <p>IVC, este se ejecutará según el instructivo de toma y envío de muestras para análisis fisicoquímico y microbiológico al laboratorio departamental de salud pública (LDSP) y se ejecutará de acuerdo al cronograma de muestras remitidas por esta entidad para el correspondiente muestreo, las cuales serán analizadas por el LDSP o en su defecto por alguno de las red nacional de laboratorios, los resultados de estas muestras serán notificados a los interesados y en caso de presentar no conformidades en los parámetros evaluados el establecimiento entrara en un proceso de vigilancia y será priorizado en la ejecución de las visitas de Inspección, Vigilancia y Control para determinar las medidas a que haya lugar dependiendo de las condiciones higiénico sanitarias y locativas encontradas. Teniendo en cuenta el seguimiento al cumplimiento de la programación, los requerimientos o quejas presentadas por la comunidad y las necesidades detectadas, realiza si es necesario ajustes a la programación de visitas, teniendo en cuenta la disponibilidad del personal del área y la atención oportuna de estos requerimientos, dejando como evidencia en el "FO-DE-01 Acta".</p> | | |
| <p>3. Realizar las actividades de Inspección, Vigilancia y Control: El profesional universitario del área de factores de riesgos en salud asociados al consumo de Alimentos y Bebidas y su equipo de apoyo, realizan las visitas de inspección, vigilancia y control a los diferentes sujetos de control, de acuerdo a la programación proyectada y a lo establecido en el "<i>MA-VC-02 Manual técnico de acciones de inspección, vigilancia y control de factores de riesgo en salud asociados al consumo de alimentos y bebidas</i>" y lo evidencia en los formatos de actas de inspección sanitaria con enfoque de riesgos según el tipo de establecimiento, con el objetivo de atender, mitigar y controlar los factores de riesgos asociados al consumo de alimentos y bebidas, atendiendo oportunamente los requerimientos de la ciudadanía, así:</p> <ul style="list-style-type: none">• En establecimientos abiertos al público (establecimientos con preparación, expendio, almacenamiento y/o movilización de alimentos, generadores de residuos sólidos, donde se verifica el cumplimiento de requisitos higiénico-locativos y de manejo de productos teniendo como marco la normatividad sanitaria vigente aplicable. | <p>Profesional Universitario del Área de Factores de Riesgos en Salud Asociados al consumo de Alimentos y Bebidas</p> | <p>FO-VC-56 Comprobante de visita IVC</p> <p>FO-VC-83 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos</p> <p>FO-VC-84 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de Carne y/o productos cárnicos comestibles</p> <p>FO-VC-85 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos y bebidas</p> |



Alcaldía de Itagüí

**PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION,
VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES
DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL
CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Código: PR-VC-19

Versión: 04

Fecha actualización:
18/07/2024

| ACTIVIDAD | RESPONSABLE | REGISTRO/ INFORMACION DOCUMENTADA |
|---|-------------|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Actividades de capacitación en manipulación higiénica en alimentos. • Elaboración de certificados sanitario de establecimientos y vehículos de transporte. • Aplicar medidas sanitarias que se requieran: clausura temporal del establecimiento, que puede ser total o parcial; suspensión parcial o total de trabajos o de servicios; decomiso de objetos y productos; destrucción o desnaturalización de artículos o productos, si es el caso; congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos. <p>De acuerdo al establecimiento o factor de riesgo verificado el grupo administrativo y operativo del área de factores de riesgos en salud asociados al consumo de alimentos y bebidas, realiza la inscripción de los establecimientos, vehículos de transporte de alimentos y de transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles que no han sido inspeccionados en el municipio en los formatos <i>“FO-VC-100 Formulario de inscripción sanitaria para sujetos o establecimientos con actividades de almacenamiento, expendio, preparación y consumo de alimentos y bebidas”</i>, <i>“FO-VC-102 Inscripción sanitaria para vehículos transportadores de alimentos y bebidas”</i>, <i>“FO-VC-101 Formulario de inscripción sanitaria para vehículos transportadores de carne y productos cárnicos comestibles”</i>; esta inscripción solo se realiza una sola vez. <i>FO-VC-170 “Formulario de inscripción sanitaria para establecimientos de expendio y/o almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles”</i></p> <p>Después de realizar la inscripción de establecimientos nuevos cuando corresponda, diligencia las actas de inspección y control sanitario las cuales están desarrolladas en el aplicativo digital dispuesto por la Secretaria de Salud y Protección Social, el cual será el medio de preferencia para realizar las visitas de IVC para el cuidado del medio ambiente, la transparencia en el procedimiento y la oportunidad en la entrega de la información al sujeto objeto de atención; como resultado de este procedimiento se firmara el formato <i>“FO-VC-56 Comprobante de visita IVC”</i> como constancia de la</p> | | <p>FO-VC-86 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies</p> <p>FO-VC-87 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas,</p> <p>FO-VC-88 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para ventas de alimentos y bebidas en la vía pública</p> <p>FO-VC-89 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de bebidas Alcohólicas,</p> <p>FO-VC-90 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para plazas de mercado o central de abasto</p> <p>FO-VC-91 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas,</p> <p>FO-VC-92 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos Transportadores de</p> |



Alcaldía de Itagüí

**PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION,
VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES
DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL
CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Código: PR-VC-19

Versión: 04

Fecha actualización:
18/07/2024

| ACTIVIDAD | RESPONSABLE | REGISTRO/ INFORMACION DOCUMENTADA |
|---|-------------|---|
| <p>diligencia; si es necesario se realizara en forma física: “FO-VC-83 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos”, “FO-VC-84 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de Carne y/o productos cárnicos comestibles”, “FO-VC-85 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas”, “FO-VC-86 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies”, “FO-VC-87 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas”, “FO-VC-88 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para ventas de alimentos y bebidas en la vía pública”, “FO-VC-89 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de bebidas Alcohólicas”, “FO-VC-90 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para plazas de mercado o central de abasto”, “FO-VC-91 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas”, “FO-VC-92 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos Transportadores de alimentos”, “FO-VC-93 verificación de rotulado”, “FO-VC-94 Acta de toma de muestra”; “FO-VC-95 Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad”, “FO-VC-96 Anexo desnaturalización”, “FO-VC-97 Anexo de destrucción”, “FO-VC-98 Anexo acta de congelamiento”, “FO-VC-99 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad”; cuando se realice toma de muestras de alimentos y bebidas se diligencia el acta en el caso de presentarse situaciones fortuitas o en donde el establecimiento y/o espacio visitado no corresponda al sujeto objeto de atención, en atención a operativos en donde se actuara en calidad de perito, se utilizar “FO-VC-32 acta de visita-diligencia de inspección, vigilancia y control”, “FO-VC-103 Formato de decomiso y registro de cadena de custodia”, “FO-VC-104 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento y/o distribución de carne y productos cárnicos comestibles, FO-VC-105 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles”.</p> | | <p>alimentos, FO-VC-93 verificación de rotulado FO-VC-94 Acta de toma de muestra FO-VC-95 Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad FO-VC-96 Anexo desnaturalización FO-VC-97 Anexo de destrucción FO-VC-98 Acta de congelamiento FO-VC-99 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad FO-VC-100 Inscripción sanitaria para sujetos o establecimientos con actividades de almacenamiento, expendio, preparación y consumo de alimentos y bebidas, FO-VC-102 Inscripción sanitaria para vehículos trasportadores de alimentos y bebidas, FO-VC-101 Inscripción sanitaria para vehículos transportadores de carne y productos cárnicos comestibles, Acta de inspección y control sanitario con enfoque de riesgo según</p> |



Alcaldía de Itagüí

**PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION,
VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES
DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL
CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Código: PR-VC-19

Versión: 04

Fecha actualización:
18/07/2024

| ACTIVIDAD | RESPONSABLE | REGISTRO/ INFORMACION DOCUMENTADA |
|--|---|---|
| <p>Cuando por solicitud del INVIMA se requieran realizar acciones de Inspección, Vigilancia y Control para la revisión en materia de publicidad de uno o varios productos determinados se utilizará el formato: “FO-VC-106 Acta de toma de evidencia de publicidad”; también en el momento en que se deban realizar actividades de IVC en productos importados a solicitud del mencionado instituto, estas serán contestadas en el mismo formato digital por vía correo electrónico, diligenciando el acta “FO-VC-32 Acta de visita-diligencia de inspección, vigilancia y control”, como evidencia de la actividad realizada.</p> | | <p>el sujeto objeto de atención (digital), FO-VC-32 Acta de visita - diligencia de inspección, vigilancia y control FO-VC-103 Decomiso y registro de cadena de custodia FO-VC-104 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento y/o distribución de carne y productos cárnicos comestibles, FO-VC-105 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles FO-VC-106 Acta de toma de evidencia de publicidad FO-VC-170 Formulario de inscripción sanitaria para establecimientos de expendio y/o almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles</p> |
| <p>4. Realizar y/o apoyar Operativos e intervenciones Especiales: El profesional universitario del área de factores de riesgos en salud asociados al consumo de Alimentos y Bebidas, programa y realiza operativos especiales durante el desarrollo de eventos masivos en el municipio, a sujetos con alto nivel de riesgo que puedan impactar la salud pública, con el fin de verificar las condiciones higiénico-sanitarias y de manejo de</p> | <p>Profesional Universitario del Área de Factores de Riesgos en Salud Asociados al consumo de</p> | <p>FO-VC-83 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos FO-VC-84 Acta de Inspección</p> |



Alcaldía de Itagüí

PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Código: PR-VC-19

Versión: 04

Fecha actualización:
18/07/2024

| ACTIVIDAD | RESPONSABLE | REGISTRO/ INFORMACION DOCUMENTADA |
|---|----------------------------|---|
| <p>alimentos o bebidas de consumo humano y son registradas en las actas de inspección sanitaria con enfoque de riesgo según el caso: el acta a utilizar cuando se actué en calidad de perito por solicitud de otras unidades administrativas y/o entidades del orden departamental o nacional será <i>“FO-VC-32 acta de visita-diligencia de inspección, vigilancia y control”</i>, se diligencian las actas de inspección y control sanitario las cuales están desplegadas en el aplicativo digital dispuesto por la Secretaria de Salud y Protección Social, como resultado de este procedimiento se firmara el formato <i>“FO-VC-56 Comprobante de visita IVC”</i> como constancia de la diligencia; o cuando la situación lo amerite o el enfoque del procedimiento así lo requiera se utilizaran las actas físicas destinadas para cada sujeto objeto de atención, así: <i>“FO-VC-83 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos”</i>, <i>“FO-VC-84 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de Carne y/o productos cárnicos comestibles”</i>, <i>“FO-VC-85 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas”</i>, <i>“FO-VC-86 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies”</i>, <i>“FO-VC-87 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamientos de alimentos y bebidas”</i>, <i>“FO-VC-88 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para ventas de alimentos y bebidas en la vía pública”</i>, <i>“FO-VC-89 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de bebidas Alcohólicas”</i>, <i>“FO-VC-90 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para plazas de mercado o central de abasto”</i>, <i>“FO-VC-91 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas”</i>, <i>“FO-VC-92 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos Transportadores de alimentos”</i>, <i>“FO-VC-93 verificación de rotulado”</i>, <i>“FO-VC-94 Acta de toma de muestra”</i>, <i>“FO-VC-99 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad”</i>, <i>“FO-VC-95 Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad”</i>, <i>“FO-VC-96 Anexo desnaturalización”</i>, <i>“FO-VC-97 Anexo de destrucción”</i>, <i>“FO-VC-98 Anexo acta de congelamiento”</i>; <i>“FO-VC-103 Formato de decomiso y registro de cadena de custodia”</i>, <i>“FO-VC-104 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para</i></p> | <p>Alimentos y Bebidas</p> | <p>Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de Carne y/o productos cárnicos comestibles</p> <p>FO-VC-85 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos y bebidas</p> <p>FO-VC-86 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies</p> <p>FO-VC-87 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamientos de alimentos y bebidas;</p> <p>FO-VC-88 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para ventas de alimentos y bebidas en la vía pública,</p> <p>FO-VC-89 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de bebidas Alcohólicas</p> <p>FO-VC-90 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para plazas de mercado o central de abasto</p> <p>FO-VC-91 Acta Inspección Sanitaria</p> |



Alcaldía de Itagüí

**PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION,
VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES
DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL
CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Código: PR-VC-19

Versión: 04

Fecha actualización:
18/07/2024

| ACTIVIDAD | RESPONSABLE | REGISTRO/ INFORMACION DOCUMENTADA |
|--|-------------|---|
| <p>establecimientos de almacenamiento y/o distribución de carne y productos cárnicos comestibles”, <i>FO-VC-105 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles</i>”, <i>“FO-VC-106 Acta de toma de evidencia de publicidad”</i>.</p> <p>Cuando por solicitud de una o varias dependencias de la administración municipal de Itagüí u otra autoridad competente (Policía Nacional, Ejército Nacional, entre otros) se requiera que el área de factores de riesgos en salud asociados al consumo de alimentos y bebidas participe en un operativo liderado por alguna de la entidades anteriormente mencionadas, que tenga relación con las actividades que desarrolla la dependencia, se desarrollara dicha actividad en calidad de perito, y como evidencia se diligenciara el acta <i>“FO-VC-32 Acta de visita-diligencia de inspección, vigilancia y control”</i> en donde se señalara la situación encontrada.</p> <p>Ahora bien, cuando se realicen eventos masivos en el territorio municipal que involucren situaciones que tengan impacto en los factores de riesgos en salud asociados al consumo de alimentos y bebidas, también se realizaran las sensibilizaciones y/o campañas correspondientes a los actores participantes en estos, de estas diligencias se dejara como evidencia el acta <i>“FO-DE-02 Control de Asistencia”</i>, <i>“FO-GS-07 Evaluación de eventos”</i>.</p> <p>Cuando se notifique un probable evento de enfermedad transmitida por alimentos (ETA) se procederá de acuerdo a lo establecido en el protocolo de vigilancia en salud pública – Investigación de brote de enfermedades transmitidas por alimentos y vehiculizadas por agua del Instituto Nacional de Salud (INS), realizando las actividades correspondientes que permiten abordar este evento de interés en salud pública.</p> <p>Finalmente, cuando se emita una alerta sanitaria desde el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, frente a uno o más productos alimenticios se procederá a verificar las fuentes de información necesarias que permitan conocer toda la información pertinente frente al evento, luego de esto se</p> | | <p>con enfoque de riesgo para establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas</p> <p>FO-VC-92 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos Transportadores de alimentos</p> <p>FO-VC-93 verificación de rotulado</p> <p>FO-VC-94 Acta de toma de muestra</p> <p>FO-VC-99 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad,</p> <p>FO-VC-95 Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad</p> <p>FO-VC-96 Anexo desnaturalización,</p> <p>FO-VC-97 Anexo de destrucción</p> <p>FO-VC-98 Acta de congelamiento</p> <p>FO-VC-32 Acta de visita - diligencia de inspección, vigilancia y control de alimentos y bebidas</p> <p>FO-VC-103 Formato de decomiso y registro de cadena de custodia</p> <p>FO-VC-104 Acta de inspección sanitaria con enfoque de</p> |



Alcaldía de Itagüí

**PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION,
VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES
DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL
CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Código: PR-VC-19

Versión: 04

Fecha actualización:
18/07/2024

| ACTIVIDAD | RESPONSABLE | REGISTRO/ INFORMACION DOCUMENTADA |
|--|---|---|
| <p>comunicara a todos los miembros del área de factores de riesgos en salud asociados al consumo de alimentos y bebidas la situación para que procedan con las acciones a que haya lugar según competencias.</p> | | <p>riesgo para establecimientos de almacenamiento y/o distribución de carne y productos cárnicos comestibles</p> <p>FO-VC-105 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles,</p> <p>FO-VC-106 Acta de toma de evidencia de publicidad</p> <p>FO-DE-02 Control de Asistencia</p> <p>FO-GS-07 Evaluación de eventos</p> |
| <p>5. Aplicar acciones de Prevención sobre los Factores de Riesgo en Salud: El profesional universitario del área de factores de riesgos en salud asociados al consumo de Alimentos y Bebidas, programa y ejecuta actividades de prevención mediante capacitación en temas específicos como actualización normativa sanitaria legal vigente, condiciones higiénico sanitarias y locativas específicas y de manejo de productos, para personal de los establecimientos abiertos al público de los diferentes sectores económicos generadores de riesgo, tomando como base las debilidades identificadas en las visitas de inspección, coordinando el apoyo y articulación con otras entidades, así como la implementación de acciones que promuevan la calidad e inocuidad de los alimentos dando cumplimiento a la estrategia de Información, Educación y Comunicación (IEC) desarrollada por el área para atender las necesidades del municipio, optimizando recursos tendientes a dar cumplimiento a los requerimientos legales y fortaleciendo el conocimiento en los sujetos de control, dejando como registro el “<i>FO-DE-02 Control de Asistencia</i>” y el “<i>FO-GS-07 Evaluación de eventos</i>”. Por otro lado, planea, gestiona y ejecuta el plan de capacitación para los inspectores de las entidades</p> | <p>Profesional Universitario del Área de Factores de Riesgos en Salud Asociados al consumo de Alimentos y Bebidas</p> | <p>FO-DE-02 Control de Asistencia</p> <p>FO-GS-07 Evaluación de eventos</p> |



Alcaldía de Itagüí

**PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION,
VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES
DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL
CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Código: PR-VC-19

Versión: 04

Fecha actualización:
18/07/2024

| ACTIVIDAD | RESPONSABLE | REGISTRO/ INFORMACION DOCUMENTADA |
|---|---|--|
| territoriales responsables de las actividades de IVC en alimentos y bebidas como mecanismo para asegurar la correcta aplicación de los procedimientos propios del área. | | |
| 6. Realizar seguimiento y control de los hallazgos encontrados en las visitas de inspección: El profesional universitario del área de factores de riesgos en salud asociados al consumo de Alimentos y Bebidas, realiza seguimiento y control periódico de Inspección, Vigilancia y Control a los hallazgos de las visitas, mediante la confirmación del cumplimiento de los requerimientos registrados en las actas de inspección sanitaria con enfoque de riesgo. Por otro lado, se verifica la veracidad de los certificados emitidos a los establecimientos de comercio visitados y los vehículos de transporte de alimentos. Se evalúa la calidad de las visitas de inspección sanitaria con el fin de identificar novedades y oportunidades de mejora. | Profesional Universitario del Área de Factores de Riesgos en Salud Asociados al consumo de Alimentos y Bebidas | Actas de inspección sanitaria con enfoque de riesgo según el sujeto objeto de visita. (Físicas o en medio digital) Informes |
| 7. Evaluar periódicamente la ejecución de las visitas por parte del personal: El profesional universitario del área de factores de riesgos en salud asociados al consumo de Alimentos y Bebidas, verifica periódicamente en el Informe mensual Excel el cumplimiento y ejecución de las visitas realizadas por el personal operativo del área, teniendo como base la programación establecida desde el inicio del año o de acuerdo a las novedades presentadas en la programación diaria. | Secretario de Salud y Protección Social, Subsecretario de Salud Pública, Profesional Universitario del Área de Factores de Riesgos en Salud Asociados al consumo de Alimentos y Bebidas | FO-VC-107 Reporte de consolidación de sujetos o establecimientos sujetos de inspección vigilancia y control |
| 8. Aplicar las medidas sanitarias que se requieran: La autoridad sanitaria representada en los profesionales universitarios y los técnicos del área de factores de riesgo al salud asociados al consumo de alimentos y bebidas, aplican las medidas sanitarias de seguridad que se requieran dependiendo del factor de riesgo identificado en los establecimientos, ante el incumplimiento de los requerimientos normativos y teniendo en cuenta lo establecido en el "MA-VC-02 Manual técnico de acciones de inspección, vigilancia y control de factores de riesgo | Secretario de Salud y Protección Social, Subsecretario de Salud Pública, Profesional Universitario del Área de | FO-VC-29 Vinculación registro fotográfico a procedimientos de IVC sanitario, FO-VC-32 Acta de visita-diligencia de inspección, vigilancia y control |



Alcaldía de Itagüí

**PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION,
VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES
DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL
CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Código: PR-VC-19

Versión: 04

Fecha actualización:
18/07/2024

| ACTIVIDAD | RESPONSABLE | REGISTRO/ INFORMACION DOCUMENTADA |
|---|---|---|
| <p><i>en salud asociados al consumo alimentos y bebidas”, y la normatividad vigente aplicable al caso específico.</i></p> <p>Aplica las medidas sanitarias cuando se requieran y según lo facultado por la normatividad sanitaria vigente aplicable.</p> <p>Remite al profesional universitario (abogado) del área jurídica de la secretaria de salud y protección social copia física del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo según el sujeto objeto de visita, “FO-VC-99 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad, “FO-VC-29 Vinculación registro fotográfico a procedimientos de IVC sanitario”, y en el caso de realizar también en el sujeto objeto de atención los procedimientos de desnaturalización, destrucción, congelamiento o decomiso, se entregara también diligenciado los formatos correspondientes:</p> <p><i>FO-VC-96 Anexo desnaturalización, FO-VC-97 Anexo de destrucción, FO-VC-98 Anexo acta de congelamiento, FO-VC-103 Formato de decomiso y registro de cadena de custodia”. Oficio radicado del levantamiento de la Medida sanitaria de seguridad, “FO-VC-56 Comprobante de visita IVC” tanto en el momento de la Medida sanitaria de Seguridad como en el levantamiento de esta.</i></p> <p>Los productos que sean objeto de desnaturalización y/o decomiso y por sus características y/o cantidad sea necesario darles una disposición final apropiada, dicho proceso se podrá realizar en sitio o se gestionara por medio de la empresa de servicios públicos Serviaseo Itagüí E.S.P. o con la empresa de servicios públicos con la que la administración municipal tenga contrato vigente en el momento de requerir el servicio, se diligenciará como evidencia del procedimiento ejecutado el acta correspondiente según sea el caso.</p> <p>A los anteriores documentos se le realizara control de recibido por parte del área jurídica</p> | <p>Factores de Riesgos en Salud Asociados al consumo de Alimentos y Bebidas</p> | <p>FO-VC-83 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos,</p> <p>FO-VC-84 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de Carne y/o productos cárnicos comestibles,</p> <p>FO-VC-85 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos y bebidas</p> <p>FO-VC-86 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies,</p> <p>FO-VC-87 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas,</p> <p>FO-VC-88 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para ventas de alimentos y bebidas en la vía pública,</p> <p>FO-VC-89 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de bebidas Alcohólicas,</p> <p>FO-VC-90 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de</p> |



Alcaldía de Itagüí

**PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION,
VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES
DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL
CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Código: PR-VC-19

Versión: 04

Fecha actualización:
18/07/2024

| ACTIVIDAD | RESPONSABLE | REGISTRO/ INFORMACION DOCUMENTADA |
|-----------|-------------|---|
| | | <p>riesgo para plazas de mercado o central de abasto</p> <p>FO-VC-91 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas</p> <p>FO-VC-92 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos Transportadores de alimentos</p> <p>FO-VC-93 verificación de rotulado</p> <p>FO-VC-94 Acta de toma de muestra</p> <p>FO-VC-99 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad,</p> <p>FO-VC-95 Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad</p> <p>FO-VC-96 Anexo desnaturalización,</p> <p>FO-VC-97 Anexo de destrucción,</p> <p>FO-VC-98 Acta de congelamiento,</p> <p>FO-VC-103 Decomiso y registro de cadena de custodia,</p> <p>FO-VC-104 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento y/o</p> |



Alcaldía de Itagüí


**PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION,
VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES
DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL
CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Código: PR-VC-19

Versión: 04

Fecha actualización:
18/07/2024

| ACTIVIDAD | RESPONSABLE | REGISTRO/ INFORMACION DOCUMENTADA |
|--|--|---|
| | | distribución de carne y productos cárnicos comestibles FO-VC-105 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles FO-VC-106 Acta de toma de evidencia de publicidad. |
| 9. Generar informes de gestión de las acciones de inspección, vigilancia y control sanitario: El profesional universitario del área de factores de riesgos en salud asociados al consumo de Alimentos y Bebidas, realiza informe técnico en el que consolida tanto el cumplimiento de las acciones del plan de acción, analiza PQRDS, riesgos e indicadores y el resultado de cada uno de los factores de riesgo intervenidos. Realiza un informe trimestral, anexando a este el registro fotográfico. | Profesional Universitario del Área de Factores de Riesgos en Salud, Asociados al consumo de Alimentos y Bebidas | Informe trimestral de gestión del área. |
| 10. Evaluar el desempeño general del Procedimiento e identificar oportunidades de mejoramiento: El Subsecretario de Salud Pública y El profesional universitario del área de factores de riesgos en salud asociados al consumo de Alimentos y Bebidas analizan de manera integral el desempeño del procedimiento e identifican y documentan oportunidades de mejoramiento, de acuerdo a lo establecido en el proceso de " <i>Evaluación y mejoramiento continuo</i> ", dejando constancia de ello en los formatos " <i>FO-DE-11 Matriz de Riesgos</i> " y " <i>FO-EM-15 Plan de Mejoramiento</i> ". | Subsecretario de Salud Pública, Profesional Universitario del Área de Factores de Riesgos en Salud Asociados al consumo de Alimentos y Bebidas | FO-DE-11 Matriz de Riesgos FO-EM-15 Plan de Mejoramiento |
| 11. Aplicar Acciones de Mejoramiento: El profesional universitario del área de factores de riesgos en salud asociados al consumo de Alimentos y Bebidas y/o los responsables asignados, aplican las acciones de mejoramiento establecidas teniendo en cuenta lo dispuesto por el proceso de " <i>Evaluación y mejoramiento continuo</i> ", diligenciando el " <i>FO-EM-15-Plan de Mejoramiento</i> " y el " <i>FO-DE-11 Matriz de Riesgos</i> ". | Responsables designados en el Plan de Mejoramiento y Matriz de Riesgos Enlaces MIPG | FO-EM-15 Plan de Mejoramiento FO-DE-11 Matriz de Riesgos |

| | | |
|---|--|--|
|  Alcaldía de Itagüí | PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS | Código: PR-VC-19 |
| | | Versión: 04 |
| | | Fecha actualización: 18/07/2024 |

6. DOCUMENTOS DE REFERENCIA:

- Constitución Política Nacional. Artículos 44, 49, 78, 95 y 366.
- Ley 9 de 1979. Código Sanitario Nacional. Medidas Sanitarias.
- Ley 1801 de 2016. Código Nacional de Policía y Convivencia.
- Ley 1122 de 2007. Modificaciones en el Sistema General de Seguridad Social en Salud.
- Ley 715 de 2001 Normas orgánicas en materia de recursos y competencias
- Decreto 780 de 2016. Decreto Único Reglamentario del Sector Salud y Protección Social.
- Decreto 1500 de 2007 Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, destinados para el Consumo Humano.
- Decreto 2278 de 1982. Sacrificio de animales de abasto público o para consumo humano y el procesamiento, transporte y comercialización de su carne.
- Decreto 2162 de 1983. producción, procesamiento, transporte y expendio de los productos cárnicos procesados.
- Decreto 2078 de 2012. Estructura y funciones del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima).
- Decreto 2270 de 2012. Modifica el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131,4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 de 2012.
- Decreto 1282 de 2016. Trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional.
- Decreto 561 de 1984. Captura, procesamiento, transporte y expendio de los productos de la pesca.
- Decreto 3518 de 2006. Sistema de Vigilancia en Salud Pública.
- Decreto 616 de 2006. Reglamento técnico 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 1880 de 2011. Requisitos para la comercialización de leche cruda para consumo humano directo en el territorio nacional.
- Decreto 1397 de 1992. Lactancia materna, comercialización y publicidad de los alimentos de fórmula para lactantes y complementarios de la leche materna.
- Decreto 1575 de 2007. Protección y control de la calidad del agua para consumo humano.
- Decreto 1686 de 2012. Fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para consumo humano.



Alcaldía de Itagüí


**PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION,
VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES
DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL
CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Código: PR-VC-19

Versión: 04

Fecha actualización:
18/07/2024

- Decreto 162 de 2021. Modifica el Decreto 1686 de 2012.
- Decreto 19 de 2012 Suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la Administración Pública.
- Decreto 1975 de 2019. Medidas en salud pública en relación con las plantas de beneficio animal, de desposte y de desprese.
- Ordenanza Departamental 41 de 2020. Estatuto de rentas departamentales de Antioquia”
- Ordenanza Departamental 21 de 2022. Modifica la ordenanza 41 de 2020 “Estatuto de rentas departamentales de Antioquia
- Resolución 3753 de 2013 de septiembre 24. 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 - anexo técnico Formulario de inscripción sanitaria para establecimientos de expendio y/o almacenamiento de carne.
- Resolución número 2016041871 de 2016. Lineamientos Autorización Sanitaria Provisional por parte de los establecimientos que realizan las actividades de almacenamiento y expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles, así como la Inscripción, Inspección, Vigilancia y Control del transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles.
- Resolución 2019049081 de 2019. Lineamientos para la emisión del concepto sanitario en plantas de beneficio, desposte y desprese por parte del INVIMA, y para el expendio, distribución, almacenamiento y transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles por parte de los Entes Territoriales de Salud.
- Resolución 683 de 2012. 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 4142 de 2012. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
- Resolución 4143 de 2012. 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 alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
- Resolución 834 de 2013. Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos celulósicos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
- Resolución 835 de 2013. 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 el consumo humano.
- Resolución 4150 de 2009. Reglamento técnico sobre los requisitos que deben cumplir las

| | | |
|---|--|--|
|  Alcaldía de Itagüí | PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS | Código: PR-VC-19 |
| | | Versión: 04 |
| | | Fecha actualización: 18/07/2024 |

bebidas energizantes para consumo humano.

- Resolución 2115 de 2007. Características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano.
- Resolución 2674 de 2013. Reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012.
- Resolución 1229 de 2013. Modelo de inspección, vigilancia y control sanitario para los productos de uso y consumo humano.
- Resolución 604 de 1993. 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 719 de 2015. Clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
- Resolución 5109 de 2005. Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
- Resolución 242 de 2013. Plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.
- Resolución 240 de 2013. 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 Municipal 73671 de 2014. Sanciones sanitarias-multas en el Municipio de Itagüí.
- Plan de ordenamiento territorial POT Itagüí.
- Manual de inspección, vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas basado en riesgo para las entidades territoriales de salud. Versión 1.0.
- MA-VC-02 Manual para inspección, vigilancia y control de factores de riesgo asociados al consumo de alimentos y bebidas.

7. CONTROL DE REGISTROS – INFORMACION DOCUMENTADA

| Código | Nombre | Responsable | Lugar de Almacenamiento | Recuperación | Protección | Tiempo de Retención | Disposición Final |
|-----------|--------------------------------|--|--|--|--|---------------------|-------------------|
| No aplica | Diagnóstico de Salud Ambiental | Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud | Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área | PC Responsable Carpeta Diagnostico de Salud Ambiental | Archivos y carpetas de uso exclusivo del responsable | 8 años | Archivo Central |
| No Aplica | Programación Anual de | | | Carpeta Programación | Backup's | 8 años | Archivo Central |



Alcaldía de Itagüí

**PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION,
VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES
DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL
CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Código: PR-VC-19

Versión: 04

Fecha actualización:
18/07/2024

| Código | Nombre | Responsable | Lugar de Almacenamiento | Recuperación | Protección | Tiempo de Retención | Disposición Final |
|-----------|---|--|--|--|---|---------------------|-------------------|
| | Visitas | | | de visitas | | | |
| FO-VC-100 | Inscripción sanitaria para sujetos o establecimientos con actividades de almacenamiento, expendio, preparación y consumo de alimentos y bebidas | Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud | Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área | Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento o | Archivos y carpetas de uso exclusivo del responsable Backup's | 8 años | Archivo Central |
| FO-VC-102 | Inscripción para vehículos transportados de alimentos y bebidas | Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud | Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área | Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento o | Archivos y carpetas de uso exclusivo del responsable Backup's | 8 años | Archivo Central |
| FO-VC-101 | inscripción sanitaria para vehículos transportados de carne y productos cárnicos comestibles | Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud | Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área | Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento o | Archivos y carpetas de uso exclusivo del responsable Backup's | 8 años | Archivo Central |
| FO-VC-83 | Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos | Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud | Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área | Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento o | Archivos y carpetas de uso exclusivo del responsable Backup's | 8 años | Archivo Central |
| FO-VC-84 | Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de Carne | Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud | Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área | Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento o | Archivos y carpetas de uso exclusivo del responsable Backup's | 8 años | Archivo Central |



Alcaldía de Itagüí

**PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION,
VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES
DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL
CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Código: PR-VC-19

Versión: 04

Fecha actualización:
18/07/2024

| Código | Nombre | Responsable | Lugar de Almacenamiento | Recuperación | Protección | Tiempo de Retención | Disposición Final |
|----------|---|--|--|--|---|---------------------|-------------------|
| | y/o productos cárnicos comestibles | | | | | | |
| FO-VC-85 | Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos y bebidas | Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud | Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área | Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento | Archivos y carpetas de uso exclusivo del responsable Backup's | 8 años | Archivo Central |
| FO-VC-86 | Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies | Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud | Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área | Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento | Archivos y carpetas de uso exclusivo del responsable Backup's | 8 años | Archivo Central |
| FO-VC-87 | Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas | Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud | Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área | Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento | Archivos y carpetas de uso exclusivo del responsable Backup's | 8 años | Archivo Central |
| FO-VC-88 | Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para ventas de alimentos y bebidas en la vía pública | Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud | Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área | Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento | Archivos y carpetas de uso exclusivo del responsable Backup's | 8 años | Archivo Central |
| FO-VC-89 | Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo | Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud | Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área | Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de | Archivos y carpetas de uso exclusivo del | 8 años | Archivo Central |



Alcaldía de Itagüí

**PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION,
VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES
DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL
CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Código: PR-VC-19

Versión: 04

Fecha actualización:
18/07/2024

| Código | Nombre | Responsable | Lugar de Almacenamiento | Recuperación | Protección | Tiempo de Retención | Disposición Final |
|----------|--|--|--|--|---|---------------------|-------------------|
| | para expendios de bebidas Alcohólicas | | | establecimiento | responsable Backup's | | |
| FO-VC-90 | Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para plazas de mercado o central de abasto | Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud | Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área | Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento | Archivos y carpetas de uso exclusivo del responsable Backup's | 8 años | Archivo Central |
| FO-VC-91 | Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas | Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud | Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área | Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento | Archivos y carpetas de uso exclusivo del responsable Backup's | 8 años | Archivo Central |
| FO-VC-92 | Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos Transportadores de alimentos | Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud | Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área | Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento | Archivos y carpetas de uso exclusivo del responsable Backup's | 8 años | Archivo Central |
| FO-VC-93 | verificación de rotulado | Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud | Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área | Archivo de Gestión /Carpeta | Archivos y carpetas de uso exclusivo del responsable Backup's | 8 años | Archivo Central |
| FO-VC-32 | Acta de visita-diligencia de inspección, vigilancia y control | Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud | Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área | Actas de IVC por tipo de establecimiento | Archivos y carpetas de uso exclusivo del responsable Backup's | 8 años | Archivo Central |
| FO-VC-94 | Acta de toma de muestra | Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud | Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área | Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de | Archivos y carpetas de uso exclusivo del | 8 años | Archivo Central |



Alcaldía de Itagüí

**PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION,
VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES
DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL
CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Código: PR-VC-19

Versión: 04

Fecha actualización:
18/07/2024

| Código | Nombre | Responsable | Lugar de Almacenamiento | Recuperación | Protección | Tiempo de Retención | Disposición Final |
|-----------|---|--|--|--|---|---------------------|-------------------|
| FO-VC-95 | Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad | Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud | Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área | establecimiento | responsable Backup's | 8 años | Archivo Central |
| FO-VC-96 | Anexo de desnaturalización | Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud | Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área | Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento | Archivos y carpetas de uso exclusivo del responsable Backup's | 8 años | Archivo Central |
| FO-VC-97 | Anexo de destrucción | Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud | Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área | establecimiento | responsable Backup's | 8 años | Archivo Central |
| FO-VC-98 | Acta de congelamiento | Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud | Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área | | | 8 años | Archivo Central |
| FO-VC-99 | Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad | Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud | Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área | Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento | Archivos y carpetas de uso exclusivo del responsable Backup's | 8 años | Archivo Central |
| FO-VC-29 | Vinculación registro fotográfico a procedimientos de IVC sanitario | Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud | Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área | establecimiento | responsable Backup's | 8 años | Archivo Central |
| FO-VC-103 | Decomiso y registro de cadena de custodia | Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud | Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área | Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento | Archivos y carpetas de uso exclusivo del responsable Backup's | 8 años | Archivo Central |
| FO-VC-104 | Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento y/o distribución | Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud | Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área | Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento | uso exclusivo del responsable Backup's | 8 años | Archivo Central |



Alcaldía de Itagüí

**PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION,
VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES
DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL
CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Código: PR-VC-19

Versión: 04

Fecha actualización:
18/07/2024

| Código | Nombre | Responsable | Lugar de Almacenamiento | Recuperación | Protección | Tiempo de Retención | Disposición Final |
|-----------|---|--|--|--|---|---------------------|-------------------|
| | de carne y productos cárnicos comestibles | | | | | | |
| FO-VC-105 | Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles | Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud | Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área | Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento o | Archivos y carpetas de uso exclusivo del responsable Backup's | 8 años | Archivo Central |
| FO-VC-106 | Acta de toma de evidencia de publicidad | Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud | Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área | Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento o | Archivos y carpetas de uso exclusivo del responsable Backup's | 8 años | Archivo Central |
| No Aplica | Informe trimestral | | | Carpeta Informes IVC | | 8 años | Archivo Central |
| FO-VC-107 | Reporte de consolidación de sujetos o establecimientos sujetos de inspección vigilancia y control | Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud | Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área | Correo electrónico, Carpeta digital del funcionario | Archivos y carpetas de uso exclusivo del responsable Backup's | No aplica | No aplica |
| FO-DE-01 | Acta | Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud | Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área | Archivo de Gestión | Archivos y carpetas de uso exclusivo del responsable | 2 años | Eliminar |
| FO-DE-02 | Control de Asistencia | Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud | Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área | /carpeta Actas | | 2 años | Archivo Central |
| FO-GS-07 | Evaluación de eventos | Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud | Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área | Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de | Archivos y carpetas de uso exclusivo del | 2 año | Eliminar |



Alcaldía de Itagüí

PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Código: PR-VC-19

Versión: 04

Fecha actualización:
18/07/2024

| Código | Nombre | Responsable | Lugar de Almacenamiento | Recuperación | Protección | Tiempo de Retención | Disposición Final |
|-----------|--|--|--|--|---|---------------------|-------------------|
| | | | | establecimiento | responsable Backup's | | |
| FO-VC-170 | Inscripción sanitaria para establecimientos de expendio y/o almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles | Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud | Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área | Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento | Archivos y carpetas de uso exclusivo del responsable Backup's | 8 años | Archivo Central |
| FO-EM-15 | Plan de Mejoramiento | Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud | PC del responsable | Carpeta Plan de Mejoramiento | Archivos y carpetas de uso exclusivo del responsable Backup's | 2 años | Eliminar |
| FO-DE-11 | Matriz de Riesgos | | | | | | |

8. CONTROL DE CAMBIOS

| Versión | Fecha de Aprobación | Descripción del Cambio |
|---------|---------------------|--|
| 01 | 29/08/2017 | Creación del Documento (Acta N° 15 Comité primario 29/08/2017). |
| 02 | 20/02/2019 | <p>Se modifica:</p> <p>El nombre de procedimiento, Responsables, Definiciones y términos, Contenido, la redacción de las actividades, registros y responsables en las actividades 2, 3, 4, 6, 7, 8, 10.</p> <p>Se modifica el FO-VC-32 Acta general de vista IVC Consumo alimentos y bebidas</p> <p>Cambios aprobados mediante acta # 2 de febrero 13 de 2019</p> |
| 03 | 07/05/2020 | <p>Se modificó:</p> <p>El nombre de procedimiento, Responsables, Definiciones y términos, el contenido, la redacción de las actividades, responsables y registros en las actividades 2, 3, 4, 6, 7, 8, 10, los registros de la actividad 5. Se adiciona en los documentos de referencia el decreto 1975 de 2019. Se modifica el nombre del formato FO-VC-84</p> <p>Se eliminó la actividad 9.</p> <p>Se creó:</p> |



Alcaldía de Itagüí


**PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION,
VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES
DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL
CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**

Código: PR-VC-19

Versión: 04

Fecha actualización:
18/07/2024

| Versión | Fecha de Aprobación | Descripción del Cambio |
|---------|---------------------|--|
| | | <p>Los formatos: FO-VC-100 Formulario de inscripción sanitaria para sujetos o establecimientos con actividades de almacenamiento, expendio, preparación y consumo de alimentos y bebidas, FO-VC-102 Formulario de inscripción para vehículos transportadores de alimentos y bebidas, FO-VC-101 Formulario de inscripción sanitaria para vehículos transportadores de carne y productos cárnicos comestibles, FO-VC-103 Formato de decomiso y registro de cadena de custodia, FO-VC-104 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento y/o distribución de carne y productos cárnicos comestibles, FO-VC-105 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles, FO-VC-106 Acta de toma de evidencia de publicidad</p> <p>Cambios aprobados mediante acta # 05 de 07 de mayo de 2020</p> |
| 04 | 27/02/2023 | <p>Se modificó:</p> <p>El nombre del procedimiento, Objetivo, alcance, Definiciones y términos, Numeral 5 Contenido: la redacción de las actividades y en el Registros de la Información en las actividades 2, 3, 4, El contenido y los responsables de la actividad 6. y registros de la actividad 8. Numeral 6 Documentos de Referencia el contenido</p> <p>Cambios socializados y aprobados en Acta de Comité Primario N° 06 del 27 de febrero de 2023</p> |
| 05 | 26/06/2024 | <p>Se modificó:</p> <p>La Redacción del alcance. En la Actividad 3 Se incluyen los registros "FO-VC-100 Formulario de inscripción sanitaria para sujetos o establecimientos con actividades de almacenamiento, expendio, preparación y consumo de alimentos y bebidas" y FO-VC-170 "Formulario de inscripción sanitaria para establecimientos de expendio y/o almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles", tanto en la actividad como en los registros de la misma. En la actividad 4 el nombre del formato FO-GS-07 "Evaluación de Eventos". En la actividad 8 el nombre de los formatos FO-VC-104 y FO-VC-105, que tenían los nombres cruzados, acorde a como están publicados en carpeta SIGI. El control de la "Información Documentada" y los Anexos, acorde a los registros de las Actividades.</p> <p>El nombre del Formato FO-VC-51 quedando así "Evaluación y Seguimiento componentes de Auditoría Externa IPS".</p> <p>Se incluyó:</p> <p>En Documentos de Referencia, la Resolución 3753 de 2013 de septiembre 24. 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.</p> <p>Se creó:</p> |

| | | |
|---|--|--|
|  Alcaldía de Itagüí | PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS | Código: PR-VC-19 |
| | | Versión: 04 |
| | | Fecha actualización: 18/07/2024 |

| Versión | Fecha de Aprobación | Descripción del Cambio |
|----------------|----------------------------|---|
| | | Se crea el formulario, FO-VC-170 “Formulario de inscripción sanitaria para establecimientos de expendio y/o almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles”. Cambios socializados y aprobados en Acta de Comité Primario N° 06 del 26 de Junio de 2024 |

9. ANEXOS

FO-VC-29 Vinculación registro fotográfico a procedimientos de IVC sanitario

FO-VC-32 Acta de visita - diligencia de inspección, vigilancia y control

FO-VC-56 Comprobante de visita IVC

FO-VC-83 Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos

FO-VC-84 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de Carne y/o productos cárnicos comestibles

FO-VC-85 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos y bebidas

FO-VC-86 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies

FO-VC-87 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas

FO-VC-88 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para ventas de alimentos y bebidas en la vía pública

FO-VC-89 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de bebidas Alcohólicas

FO-VC-90 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para plazas de mercado o central de abasto


FO-VC-91 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas

FO-VC-92 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos Transportadores de alimentos

FO-VC-93 Verificación de rotulado

FO-VC-94 Acta de toma de muestra

FO-VC-95 Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad.

| | | |
|---|--|--|
|  Alcaldía de Itagüí | PROCEDIMIENTO PARA LA INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS | Código: PR-VC-19 |
| | | Versión: 04 |
| | | Fecha actualización: 18/07/2024 |

FO-VC-96 Anexo de desnaturalización

FO-VC-97 Anexo de destrucción

FO-VC-98 Anexo acta de congelamiento.

FO-VC-99 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad.

FO-VC-100 Inscripción sanitaria para sujetos o establecimientos con actividades de almacenamiento, expendio, preparación y consumo de alimentos y bebidas.

FO-VC-101 Formulario de inscripción sanitaria para vehículos transportadores de carne y productos cárnicos comestibles.

FO-VC-102 Inscripción sanitaria para vehículos transportadores de alimentos y bebidas,

FO-VC-103 Formato de decomiso y registro de cadena de custodia.

FO-VC-104 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento y/o distribución de carne y productos cárnicos comestibles

FO-VC-105 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles.

FO-VC-106 Acta de toma de evidencia de publicidad.

FO-VC-107 Reporte de consolidación de sujetos o establecimientos sujetos de inspección vigilancia y control

FO-VC-170 Inscripción sanitaria para establecimientos de expendio y/o almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles.

FO-GS-07 Evaluación de eventos

FO-DE-01 Acta

FO-DE-02 Control de Asistencia

FO-DE-11 Matriz de Riesgos

FO-EM-15 Plan de Mejoramiento