 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024

1. OBJETIVO:

Establecer lineamientos para la inspección, vigilancia y control de los factores de riesgo asociados al consumo de alimentos y bebidas en la jurisdicción del Municipio de Itagüí, de acuerdo a lo establecido en el modelo de Inspección, vigilancia y control sanitario.

2. RESPONSABLE:

Son responsables de la adecuada ejecución, cumplimiento y actualización de este documento el Secretario de Salud, el Subsecretario de Salud Pública y del Profesional Universitario de Control de Factores de Riesgos en Salud asociados al consumo de Alimentos y Bebidas.

3. ALCANCE:

Inicia con la presentación del Esquema general de una inspección sanitaria, y termina con la definición de las guías para la realización de inspección, vigilancia y control sanitario por tipo de sujeto para los establecimientos abiertos al público en el Municipio de Itagüí

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: organismos vivos y sustancias derivadas de los mismos, 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.

Alimento: 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. Incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y las especias.

 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024

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

 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024

Alimento perecedero: 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.

Autoridades sanitarias competentes: Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima) y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la presente resolución.

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.


Biotecnología Moderna: Aplicación de técnicas *in vitro* de ácido nucleico, incluidos el ácido desoxirribonucleico (ADN) recombinante y la inyección directa de ácido nucleico en células u orgánulos, o la fusión de células más allá de la familia taxonómica, que superan las barreras fisiológicas naturales de la reproducción o de la recombinación y que no son técnicas utilizadas en la reproducción y selección tradicional.

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.

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:

 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024

- 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.

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.

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: Tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las 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: Características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, 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.

 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024

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: 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: Requisitos básicos e indispensables que deben cumplir los actores que desempeñan funciones esenciales en salud pública, definidos por el Ministerio de la Protección Social que deben ser aplicados 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: Establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

Fábrica de alimentos: 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: Atributos, variables o circunstancias inherentes o no a los individuos que están relacionados con los fenómenos de salud y que determinan en la 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: Condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Inocuidad de los alimentos: 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.

 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024

Ingredientes primarios: 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.

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

Inspección 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.

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: Sustancias naturales o artificiales, 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.


 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024

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 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. 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.

 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024

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.

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, 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.

Puesto de venta: toda estructura fija, estacionaria o ambulante, así como los medios materiales utilizados por el vendedor para el expendio de alimentos de venta callejera, que han recibido permiso de las autoridades municipales para su funcionamiento.

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,

 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024

importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

Reservorio: Es cualquier animal, planta o sustancia en la que vive normalmente un agente infeccioso y cuya presencia puede constituir un riesgo para la salud pública.

Residuos biodegradables: 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.


Residuos ordinarios o comunes: Son aquellos generados en el desempeño normal de las actividades. 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: Probabilidad de que un agente o sustancia produzca o genere una alteración a la salud como consecuencia de una exposición al mismo.

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

 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024

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: 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.

Unidad de transporte: Es el espacio destinado en un vehículo para la carga a transportar, en el caso de los vehículos rígidos se refiere a la carrocería y en los articulados al remolque o al semirremolque

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

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.

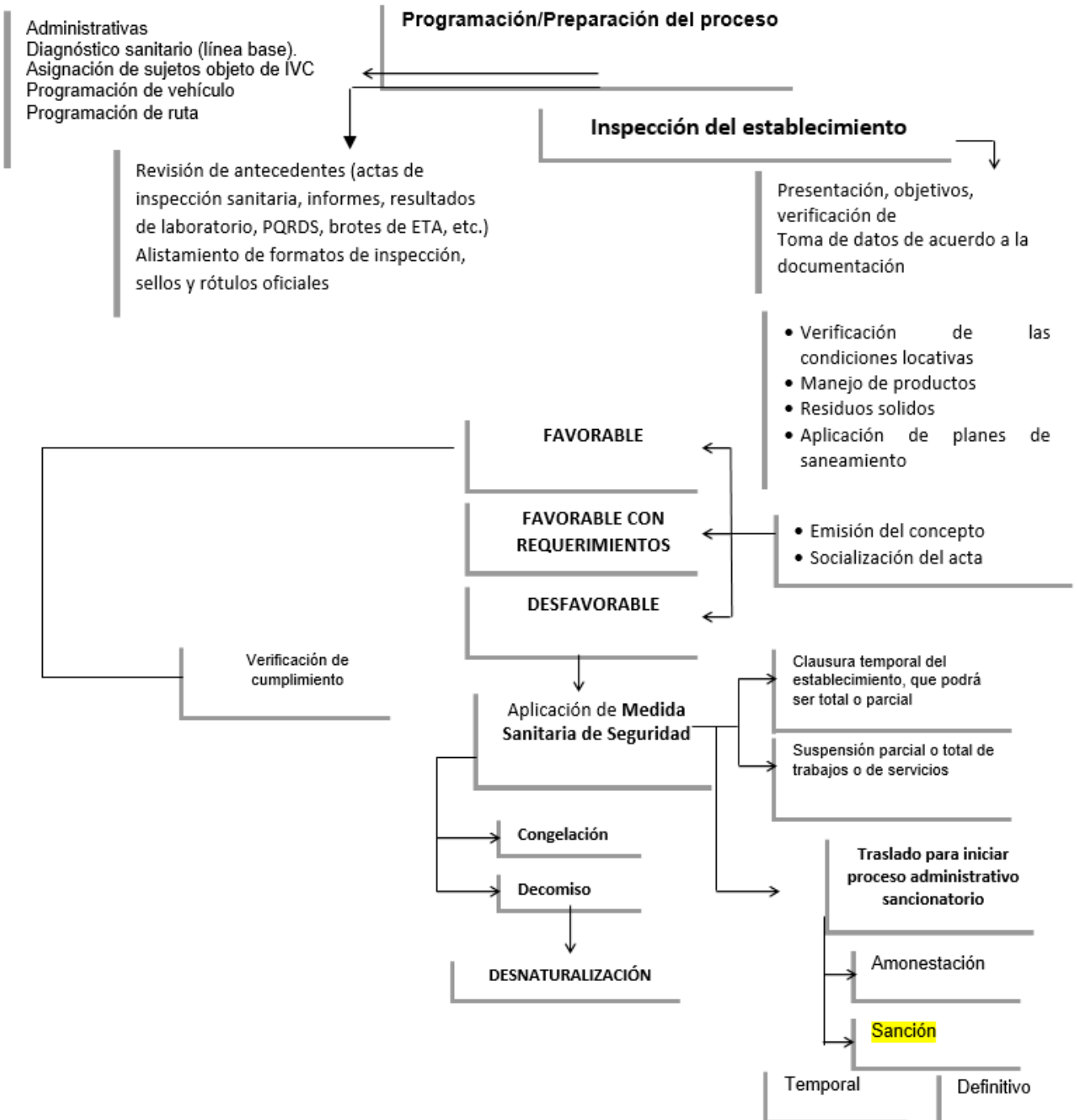
Vigilancia epidemiológica de las enfermedades transmitidas por alimentos: Es el conjunto de actividades que le permite a las autoridades competentes, la recolección de información permanente y continua, su tabulación, análisis e interpretación. Del mismo modo, le permite tomar una serie de medidas conducentes 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

5.1 Marco conceptual

5.1.1 Esquema general de una inspección sanitaria



 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024

5.1.2 Conceptos básicos del modelo



Fuente: Adaptado INVIMA. Resolución 1229 de 2013.

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


5.1.3 Inspección Basada en Riesgo

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

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

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

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

 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024

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

Los FACTORES DE RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS

ALIMENTOS son todos aquellos que pueden causar enfermedades en los consumidores si no se controlan adecuadamente.

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


Los factores de riesgo de ETA para los establecimientos competencia de las ETS se presentan en la imagen:



Fuente: INVIMA, 2015.

5.2 Recursos necesarios para realizar una inspección sanitaria

- Dotación para la presentación como funcionarios (carné, chaleco, y demás documentos que se requieran para los procedimientos).
- Documentos de uso privado para los procedimientos (Computador portátil, tablets o equipos móviles, actas de inspección sanitaria sanitario, formatos de comprobante de visita ivc, sellos adhesivos y demás que son de uso exclusivo del municipio de Itagüí).
- Implementos de seguridad ocupacional que permiten un mejor desarrollo de los procedimientos e impide el riesgo de los funcionarios (tapabocas, bata, gorro, guantes, bolsas, etc).
- Implementos necesarios para la toma de muestras, si es del caso (frascos para toma de muestras, elementos para la medición de temperatura (Termómetros) y los necesarios para ejecutar actividades de inspección, vigilancia y control).
- Material de desarrollo (papel, lapiceros, cinta, cosedora entre otros).
- Transporte en caso tal que sea necesario.
- Dispositivos de comunicación y de lectura QR.

 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024

5.3. Visita de inspección Sanitaria

Las visitas de inspección sanitaria, consisten en un procedimiento sistemático que consta de actividades administrativas y operativas como se describe a continuación:

5.3.1 Actividades Administrativas

5.3.1.1 Programación de actividades

- Revisión del software PQRDS, trámites y servicios y solicitudes escritas.
- Formato de seguimiento a la correspondencia.
- Formato de control de asistencia para ajustes a la programación general.

5.3.1.2 Preparación de la inspección

Se deben establecer los siguientes parámetros:

- Definición del motivo de la visita (programación, solicitud del interesado, solicitud oficial, evento de interés en salud pública, PQRDS, solicitud de prácticas / procesos sancionatorios o administrativos.
- Selección de los inspectores.
- Revisión de la documentación. (concepto sanitario de las dos últimas visitas, hallazgos evidenciados, prevención de los factores de riesgo, nivel de cumplimiento de cada uno de los aspectos del acta, calificación de aspectos a verificar como críticos.
- Preparación material y equipo de inspección.


5.3.1.3 Alistamiento de logística, materiales e insumos

- Actas de inspección sanitaria.
- Computador portátil, Tablet, o equipo móvil con acceso a internet y aplicativo de IVC.
- Sello informativo de concepto sanitario (favorable, condicionado o desfavorable).
- Sellos de clausura.
- Manual Técnico de acciones de inspección, vigilancia y control de factores de riesgo en salud alimentos y bebidas del municipio de Itagüí.
- Transporte

5.3.2 Actividades Operativas

5.3.2.1 Presentación e identificación del funcionario

El funcionario portando su chaleco, carné y documentación institucional, se presenta ante el establecimiento objeto de inspección, vigilancia y control sanitario, refiere su nombre, la entidad que representa y expone el objetivo de la visita, solicitando el debido permiso para ejecutar las labores e indicando la obligación por parte del usuario de atender la visita de

 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024

inspección, aporta datos de contacto para efectos de que se verifique ante la Secretaría de Salud y Protección Social, la vinculación con esta dependencia.

5.3.2.2 Aspectos a revisar

La inspección que se ejecuta generalmente es de carácter ocular, para determinar las condiciones que se describen a continuación:

- ✓ Condiciones generales (aspectos higiénicos – locativos, pisos, paredes, techos, iluminación, ventilación, instalaciones sanitarias temperatura, humedad).
- ✓ Condiciones de especiales (aspectos relativos a la actividad específica del establecimiento).
- ✓ Personal manipulador (Estado de salud, Reconocimiento Médico, Practicas higiénicas y dotación,)
- ✓ Disposición de residuos sólidos y líquidos.
- ✓ Control de plagas.
- ✓ Abastecimiento de agua.
- ✓ Limpieza y desinfección, Soportes documentales de saneamiento.
- ✓ Equipos y utensilios.
- ✓ Educación y capacitación del Personal (Capacitación en manipulación higiénica de alimentos)
- ✓ Condiciones de almacenamiento, protección y conservación de productos.
- ✓ Procedencia y requisitos legales

5.3.3 Actas 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

El acta de inspección sanitaria del municipio de Itagüí consta de las siguientes secciones:

- 5.3.3.1 Ciudad, Fecha y N° Acta.
- 5.3.3.2 Identificación del Establecimiento.
- 5.3.3.3 Tipo de establecimiento
- 5.3.3.4 Razón Social.
- 5.3.3.5 Cedula o NIT
- 5.3.3.6 Numero de Inscripción.
- 5.3.3.7 Nombre Comercial.
- 5.3.3.8 Dirección
- 5.3.3.9 Matricula Mercantil.
- 5.3.3.10 Departamento
- 5.3.3.11 Municipio
- 5.3.3.12 Barrio, Vereda, Comuna, Localidad, Sector, Corregimiento, Cual.
- 5.3.3.13 Teléfono y Celular



Alcaldía de Itagüí

MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Código: MA-VC-02

Versión: 05

Fecha de Actualización: 23/09/2024

- 5.3.3.14 Correo Electrónico.
- 5.3.3.15 Nombre del Propietario
- 5.3.3.16 Documento de identidad
- 5.3.3.17 Nombre del representante legal.
- 5.3.3.18 Documento de identidad.
- 5.3.3.19 Dirección de Notificación.
- 5.3.3.20 Departamento
- 5.3.3.21 Municipio
- 5.3.3.22 Horario de Funcionamiento
- 5.3.3.23 Número de Trabajadores
- 5.3.3.24 Concepto Sanitario de la última visita
- 5.3.3.25 Motivo de la visita.
- 5.3.3.26 Evaluación de parámetros sanitarios:

- Edificación e instalaciones.
- Equipos Y Utensilios.
- Personal Manipulador de Alimentos
- Requisitos Higiénicos.
- Saneamiento.
- Verificación sobre el producto.
- Almacenamiento y Comercialización.
- Características especiales por sujeto objeto de actividades de IVC
- Calificación aspectos a verificar en la inspección sanitaria


ACEPTABLE	ACEPTABLE CON REQUERIMIENTOS	INACEPTABLE
<ul style="list-style-type: none"> • Cuando cumple la totalidad de los requisitos descritos para el aspecto a evaluar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando cumple parcialmente los requisitos descritos para el aspecto a evaluar. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando no cumple ninguno de los requisitos descritos para el aspecto a evaluar.

Fuente: INVIMA, 2015.

5.3.3.27 Concepto sanitario en este espacio se califica el establecimiento de acuerdo al porcentaje de cumplimiento de los parámetros sanitarios evaluados según hallazgos, así:

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

Fuente: INVIMA, 2015.

 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024

5.3.3.28 Relación de las muestras tomadas en el establecimiento

5.3.3.29 Requisitos sanitarios.

5.3.3.30 Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad.

5.3.3.31 Observaciones.

- Observaciones y/o manifestaciones del representante legal del establecimiento y de la autoridad sanitaria: son declaraciones que resultan relevantes para el propietario del establecimiento y que deben ser plasmadas puesto que se deben dar a conocer a la hora de pasar el informe final de la visita, esto se realiza siempre y cuando el sujeto de inspección tenga una observación frente a la visita

5.3.3.32 Notificación del Acta.

- Firmas: en esta sección los funcionarios registran su nombre completo y claro, así como las personas del establecimiento que atienden la visita. En caso de negarse a firmar, los funcionarios pueden solicitar la firma de testigos que corroboren lo actuado, en caso de no encontrar testigos, igual se levanta el acta y se realiza el procedimiento normal.

5.4 Guías de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario

5.4.1 Guía para inspección, vigilancia y control sanitario para establecimientos en general

Actividad preliminar

- Programación de la visita
- Selección de personal para la visita
- Revisión de la normatividad legal vigente aplicable.
- Verificación de disponibilidad de logística necesaria

Inicio de visita sanitaria

- Presentación del funcionario con su respectivo carné y chaleco además de su presentación personal verbal.
- Explicar el objeto de la visita y de los procedimientos a realizar.
- Entrada al Establecimiento.

Verificación de aspectos higiénico-sanitarios y locativos generales del establecimiento.

5.5 EDIFICACION E INSTALACIONES

5.5.1 Localización y diseño.

- El establecimiento debe estar ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad como: basuras, agua estancada, sitios de anidamiento de plagas u otros que puedan



Alcaldía de Itagüí

**MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE
INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE
FACTORES DE RIESGO EN SALUD
ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS
Y BEBIDAS**

Código: MA-VC-02

Versión: 05

Fecha de Actualización:
23/09/2024

contaminar el alimento; en todo caso la construcción debe ser resistente al medio ambiente e impedir el ingreso de plagas y animales domésticos, la construcción debe ser resistente al medio ambiente e impedir la entrada de lluvia, polvo, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. El acceso y sus alrededores deben estar limpios, libres de acumulación de basuras y en buen estado de mantenimiento (libres de malezas, agua estancada, materiales en desuso, etc.). El establecimiento no debe ser usado como dormitorio, en caso que el servicio se preste en una edificación que sea también vivienda debe estar separado físicamente de ésta.

Las operaciones propias del establecimiento no ponen en riesgo la salud y bienestar de la comunidad. Las diferentes áreas del establecimiento deben permitir un flujo adecuado de materia prima, producto y personal. En caso que el expendio se encuentre dentro de un establecimiento industrial, debe ser totalmente independiente de este.

- Las operaciones propias del establecimiento no deben poner en riesgo la salud y bienestar de la comunidad.
- No debe existir la permanencia de animales domésticos en el expendio (pelos, excrementos, dispensación de comida etc.).

5.5.2 Condiciones de Pisos y paredes.

- **Las áreas de los establecimientos que puedan afectar la higiene del proceso e inocuidad del producto deben estar:**
- Pisos y Paredes: Sin grietas, rugosidades, asperezas o falta de continuidad que facilite la acumulación de suciedad, las uniones entre paredes, entre estas y con el piso se encuentran diseñadas de manera que permiten su limpieza. Las superficies deben estar construidas con materiales resistentes, no tóxicos, impermeables, lavables y no absorbentes, esto es, que no permita el paso de ningún tipo de Líquido y de fácil eliminación de residuos. Los pisos deben contar con la pendiente necesaria para efectos de drenaje.
- Drenajes: Debe contar con tuberías y drenajes, debidamente protegidos por rejillas para la conducción y recolección de aguas residuales.

5.5.3 Techo, iluminación y ventilación.

- **Las áreas de los establecimientos que puedan afectar la higiene del proceso e inocuidad del producto deben estar:**
- Techos: Sin cortes ni grietas que acumulen polvo o suciedad y favorezcan el crecimiento de hongos que puedan caer sobre los alimentos o las superficies de trabajo, o que favorezcan el ingreso de plagas al establecimiento. En caso de contar con falsos techos, estos de deben ser construidos en material impermeable, resistente, liso, con acceso a la cámara superior para labores de limpieza, desinfección y desinsectación.



Alcaldía de Itagüí

**MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE
INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE
FACTORES DE RIESGO EN SALUD
ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS
Y BEBIDAS**

Código: MA-VC-02


Versión: 05

Fecha de Actualización:
23/09/2024

- Ventilación: Ventanas y aberturas sin deterioro tales como grietas que produzcan acumulación de suciedad. Aquellas que lo requieran deberán contar con una malla que evite el ingreso plagas y que sea de fácil limpieza. El flujo de aire debe ser unidireccional (de una zona limpia a una sucia). Esta debe ser capaz de prevenir la condensación del vapor, acúmulo de polvo y facilitar la remoción del calor. Las estructuras elevadas como sistemas de extracción y/o extractores de aire, deben encontrarse en buen estado de mantenimiento que evite la caída de materias extrañas, además de ser de fácil limpieza y eliminación de la condensación que produzca goteo sobre los alimentos. El establecimiento debe asegurar la ventilación necesaria de las áreas, tomando las medidas requeridas para evitar la contaminación de los alimentos.
- Puertas: Ser resistentes, de superficie lisa y no absorbente, su diseño debe impedir el ingreso de plagas al establecimiento.
- Iluminación: La iluminación puede ser natural o artificial, las lámparas deben encontrarse en buen estado de mantenimiento, ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la caída de partículas extrañas sobre las superficies que entran en contacto con el alimento, sobre el alimento y sobre los manipuladores.

5.5.4 Instalaciones sanitarias.

- El establecimiento dispone de servicios sanitarios en material higiénico sanitario, vestidores y casilleros en cantidad suficiente con respecto a la cantidad de personal que labora en él, independientes para cada sexo y separados de las áreas de elaboración. En caso de no contar con más de seis (6) manipuladores, dispone de un baño mixto.
- Debe contar con servicios sanitarios suficientes para el público separados por sexo, si el establecimiento se encuentra ubicado en un centro comercial el público podrá hacer uso de los baños del centro comercial. Los servicios sanitarios funcionando, con buena limpieza y deben estar dotados de los implementos requeridos para la higiene personal como: papel higiénico, dispensador con jabón desinfectante, implementos desechables o equipos para el secado de manos y papeleras de accionamiento no manual.
- En las áreas de preparación de alimentos o cercano a éstas se debe contar con lavamanos de accionamiento no manual, dotados con dispensador que contenga jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para secado de manos para la higiene del personal y del manipulador de alimentos. Los lavamanos no deben ser usados para fines diferentes.
- Deben existir indicaciones al personal manipulador de la necesidad del lavado de manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar las labores diarias.
- En las inmediaciones del puesto de preparación y/o venta debe existir el servicio sanitario (acceso a baños, lavamanos) para el personal manipulador -vendedor.

 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024

- El puesto de preparación y/o venta debe estar localizado cerca de un sitio en el que se preste el servicio sanitario al personal manipulador -vendedor (acceso a baños, lavamanos).

5.5.5 Áreas de exhibición y venta.

- El tamaño de las áreas de exhibición y almacenamiento previo a la venta (si realiza esta actividad) deben estar distribuidas adecuadamente, debidamente separadas, señalizadas y suficientes para el volumen de productos que maneje.
- El tamaño del expendio permite la adecuada circulación de personal, la recepción y el traslado de productos, exhibición, venta y el desarrollo de actividades de limpieza, desinfección y mantenimiento.

5.5.6 Estructura física y condiciones de mantenimiento.

- Los materiales de construcción del puesto de preparación y/o venta deben ser sólidos, resistentes y deben estar en buen estado de conservación, y mantenimiento, su diseño y su construcción deben impedir la entrada de lluvia y otros contaminantes y deben tener adecuadas condiciones locativas, de mantenimiento y de limpieza.


5.6 EQUIPOS Y UTENSILIOS

5.6.1 Condiciones de equipos y utensilios.

- Se debe contar con los equipos y utensilios necesarios para desarrollar las actividades propias del establecimiento, deben ser diseñados, construidos, instalados y mantenidos de forma que evite la contaminación del alimento, y debe ser de fácil limpieza y desinfección. Los materiales en que están construidos los equipos y utensilios deben ser resistentes al uso y a la corrosión, así como al contacto con productos empleados de limpieza y desinfección.
- El establecimiento debe contar con instrumentos o accesorios que permitan la medición de las temperaturas, durante la cocción, refrigeración y congelación de alimentos o materias primas.

5.6.2 Superficies de contacto con el alimento.

- Las superficies de los equipos y utensilios que entran en contacto directo con los alimentos deben ser de acabado liso, no poroso, no absorbente y que no posean defectos, grietas o espacios donde puedan acumularse partículas de alimentos. Las superficies que entran en contacto directo con los alimentos deben ser de fácil acceso para realizar las actividades de limpieza y desinfección necesarias; las superficies que entren en contacto directo con el alimento y no sean de fácil acceso, deben ser desmontables para garantizar procesos de limpieza y desinfección. Estas superficies no

 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024

deben desprender residuos o cuerpos extraños que puedan adherirse al alimento y afectar su inocuidad. Las superficies donde se corten o fraccionen los alimentos, se deben encontrar en buen estado de conservación y deben ser de material sanitario.

- En caso de usar utensilios en material desechable, estos son de primer y único uso.

5.6.3 Condiciones de los equipos de conservación.


- El establecimiento debe contar con los equipos necesarios para la conservación (refrigeración y/o congelación) de los productos, estos se deben encontrar en funcionamiento en buenas condiciones higiénicas y de mantenimiento. Las condiciones de temperatura, humedad y circulación del aire que garanticen la conservación de los productos que almacena.
- Disponer de neveras, congeladores, de capacidad suficiente para la conservación y exhibición de productos que por su naturaleza requieran bajas temperaturas, de mostradores, estantes, vitrinas, etc. para la exhibición de productos que se expenden a temperatura ambiente y se deben evidenciar en buen estado de limpieza y mantenimiento.
- La instalación y ubicación de los equipos debe permitir las operaciones de limpieza, desinfección y de mantenimiento (incluidas las partes superiores, laterales e inferiores de los equipos). Los materiales en que están construidos los equipos y utensilios son resistentes al uso y a la corrosión, así como al contacto con productos empleados de limpieza y desinfección.
- Las neveras y congeladores, deben estar en adecuadas condiciones de funcionamiento con el fin de mantener las temperaturas de refrigeración o congelación requeridas y estar equipados con termómetro.
- La capacidad de los equipos para calentar y mantener los alimentos calientes es adecuada para alcanzar las exigencias de calentamiento. (> a 60 °C (140 °F)).

Los equipos para tajar, porcionar deben ser suficientes para manipular los distintos alimentos y estar en buenas condiciones.

5.7 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

5.7.1 Estado de salud (signos/lesiones).

- El establecimiento debe implementar las medidas preventivas y correctivas necesarias, como cambio de actividad o envío del manipulador a reconocimiento médico para ser evaluado, con el fin de evitar que un manipulador de alimentos padezca o sea portador de una enfermedad o que sea susceptible de transmitirla a causa de la mala manipulación de los alimentos o que tenga heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea y que trabaje en zonas o áreas de manipulación de alimentos con probabilidad de contaminar las materias primas, alimentos en proceso,

 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024


alimentos terminados, envases de alimentos o material de envase o embalaje, superficies de equipos y utensilios con microorganismos patógenos.

5.7.2 Reconocimiento Médico.

- El establecimiento debe contar con los certificados médicos de los manipuladores, en los cuales conste la aptitud de éstos para manipular alimentos, estos certificados deben tener una vigencia máxima de un año a partir de su realización.
- Según la valoración del médico al manipulador, en caso de ser necesario debe contar con resultados de laboratorio clínico u otros que sean necesarios para establecer la aptitud del manipulador en caso de que se sospeche de enfermedad transmisible a los alimentos.
- En caso que el médico haya ordenado un tratamiento al manipulador, el establecimiento debe contar con certificado en el cual conste con la competencia para la manipulación de alimentos una vez finalizado el tratamiento.

5.7.3 Prácticas higiénicas.

- **Higiene personal:** Todos los manipuladores de alimentos deben cumplir con las prácticas higiénicas necesarias en sus lugares de trabajo, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje. Deben mantener las uñas cortas, limpias y sin esmalte, no consumir alimentos o bebidas, no fumar o escupir en las áreas donde sean manipulados los alimentos. Las personas encargadas de la preparación o el servicio de los alimentos, no deben manipular dinero simultáneamente. Al servir los alimentos, se realiza con utensilios de material sanitario y en ningún momento se debe tener contacto del alimento con las manos.
- **Dotación:** El establecimiento debe proveer de la dotación y vestimenta de trabajo al personal manipulador acorde con la actividad que realice. La vestimenta debe ser de color claro, con cierre, cremallera o broche (no botones). El calzado cerrado, de material resistente e impermeable. Cuando sea necesario, el manipulador mantener el cabello cubierto totalmente y usar tapabocas dependiendo del riesgo de contaminación del alimento, según la actividad que realiza. El manipulador de alimentos no debe salir ni ingresar al establecimiento con la vestimenta de trabajo durante la jornada laboral. Previo al inicio de sus actividades, se deben retirar todos los objetos que puedan caer en los alimentos, equipos o utensilios, como joyas, relojes u otros accesorios. Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.
- **Lavado de manos:** Los manipuladores de alimentos se deben lavar con agua y jabón desinfectante en las manos, antes de iniciar sus labores, después de retirarse del área de trabajo y en cualquier ocasión donde las manos se puedan ensuciar o contaminar. Los guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos (lavado y desinfección).

 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024


5.7.4 Educación y Capacitación.

- El establecimiento debe contar con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos acorde con la actividad que realiza.
El plan debe tener una duración de por lo menos 10 horas anuales y contener temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas (Manipulación higiénica de los alimentos, Higiene personal, Higiene de las instalaciones, Control de plagas, prevención de la contaminación cruzada, control de proveedores, control de temperatura, Almacenamiento y transporte de alimentos, entre otras). Contener al menos los siguientes aspectos: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. Como evidencia del cumplimiento del plan contar con registros de asistencia y evaluación de cada uno de los participantes.
- y las acciones correctivas El responsable del desarrollo del plan es el establecimiento, la capacitación puede ser impartida por el mismo establecimiento, por personas naturales o jurídicas o por la autoridad sanitaria.
- Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad a tomar cuando existan desviaciones, y se evidencia a través de las prácticas de manipulación que éste realiza o a través de entrevistas.

5.8 REQUISITOS HIGIENICOS.

5.8.1 Control de materias primas e insumos y requisitos legales.

- Durante la recepción de las materias primas e insumos (incluido el hielo) se debe evitar su contaminación, alteración o daños físicos y de requerirse se deben encontrar debidamente rotuladas según la normatividad sanitaria vigente. El establecimiento debe contar con los documentos que soporten el origen de las materias primas. Tanto en la recepción, como durante el almacenamiento y previo al uso se inspeccionan las materias primas los productos e insumos en cuanto a características organolépticas, temperaturas, condiciones de envase, entre otros, para garantizar su calidad e inocuidad con el fin de evitar la contaminación de otros productos que se encuentren en el establecimiento. Los productos que lo requieren deben tener registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria.
- Las materias primas que así lo requieren, deben ser lavadas con agua potable y desinfectadas previo al uso. Aquellas conservadas mediante congelación, son descongeladas gradualmente previo al uso y no son recongeladas.
- Los productos de la pesca deben ser descargados y almacenados de manera rápida evitando la pérdida de temperatura y contaminación de estos.

 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024

5.8.2 Contaminación cruzada.


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

5.8.3 Manejo de temperaturas.

- Los alimentos que requieran cocción deben alcanzar una temperatura mayor de 60°C. La cocción de alimentos por contacto directo con la llama no debe producir contaminación del alimento.
- Los alimentos que requieren refrigeración y/o congelación se deben mantener a una temperatura exigida por la normatividad sanitaria vigente según el tipo de producto. Una vez descongelado el alimento, estos no son re congelados o refrigerados.
- Cuando se requiere esperar entre una actividad y otra, el alimento se mantendrá protegido garantizando que se conserva a temperaturas mayores a 60°C, no mayores de 4°C +/- 2, según el tipo de alimento.

5.8.4 Requisitos legales.

- Los productos comercializados deben contar con los soportes de origen emitidos por establecimientos autorizados por la autoridad sanitaria competente. Los productos que lo requieren se deben encontrar debidamente rotulados según la normatividad sanitaria vigente, en buenas condiciones y dentro de su vida útil para consumo.
- En caso de expender carne de equino, la carne se debe encontrar identificada con rótulo visible "Carne de Equino" y el expendio debe estar identificado con un aviso que diga "Venta de Carne de Equino".
- En caso de expender carne de reses lidiadas, el expendio está identificado con un aviso que diga "Venta de Carne de Animales Lidiados".
- Los productos que lo requieren deben tener registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria.


 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024

5.8.5 Condiciones de almacenamiento.

- Los envases que entran en contacto con el alimento se almacenan en un sitio exclusivo para este fin en condiciones higiénicas y protegidos de manera que se evite su contaminación.
- Las materias primas e insumos que requieran ser almacenados antes de ser usados para la preparación, se almacenan en sitios que aseguran su protección de la contaminación y alteración. No se almacenan sustancias peligrosas en la cocina, en áreas de preparación de alimentos, ni en áreas de almacenamiento de las materias primas.
- Las materias primas, insumos y productos terminados se almacenan y exhiben en adecuadas condiciones ambientales y sanitarias evitando su contaminación, alteración y en condiciones que impiden o minimizan daños en producto, envase y/o embalaje. Se cumple con la rotación de productos para que los primeros en entrar sean los primeros en salir.
- Las materias primas, envases, empaques, envolturas y productos terminados se deben encontrar almacenados para evitar su contaminación y se asegure su correcta conservación.
- El almacenamiento de productos empacados, no perecederos y perecederos (ej. frutas, tubérculos, hortalizas, etc.), y los que se mantienen a temperatura ambiente, se deben almacenar ordenadamente en estantes o exhibidores de material sanitario, pilas o estibas, separadas de paredes y techos, dispuestos sobre paletas o tarimas elevadas del piso a una altura adecuada, en lugares secos y en adecuadas condiciones de ventilación e iluminación.
- Los alimentos y bebidas devueltos al establecimiento y /o aquellos con fecha de vencimiento expirada, que presentan daños, pérdidas de frío, vacío u otras características, se apartan de la venta al consumidor y se almacenan en un área identificada y exclusiva para este propósito.
- Los remanentes de los alimentos que se fraccionan para la venta, deben conservar los datos que permitan su identificación y trazabilidad (fabricante, lote y fecha de vencimiento) y que se re empaquen y almacenen de manera que se evite su contaminación.
- Los alimentos y bebidas se deben almacenar y exhibir en sitios separados de productos químicos tóxicos y sustancias peligrosas y que no representen riesgo de contaminación para los alimentos.

5.8.6 Manejo y conservación de productos refrigerados o congelados.

- Los productos terminados, materias primas e insumos que requieran cadena de frío deben ser descargados y almacenados en las condiciones requeridas de manera prioritaria evitando demoras y rompimiento de la cadena de frío.

 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024

- Se debe mantener la cadena de frío en los alimentos y materias primas (congelada y refrigerada) y en aquellos que requieren condiciones especiales de conservación (de acuerdo a las instrucciones del fabricante) durante operaciones de venta no deben presentar signos de alteración ni de descomposición.
- Los productos refrigerados y congelados deben estar dispuestos ordenadamente durante su exhibición a la venta sin sobrepasar la “línea de carga” de las neveras o mostradores de forma que permita mantener las temperaturas de conservación requeridas. Una vez descongelado el alimento, estos no deben ser recongelados o refrigerados.
- Los siguientes grupos de alimentos: carnes y derivados, leches y derivados y productos de la pesca deben estar almacenados y exhibidos en cámaras, recipientes y/o neveras independientes, para cada grupo.
- Los pescados destinados para la venta al público como fresco (refrigerado), son eviscerados previamente en su totalidad. El establecimiento debe garantizar que las condiciones organolépticas de los productos de la pesca son las establecidas en la normatividad sanitaria vigente.


5.8.7 Manejo de productos que se expenden a temperatura ambiente.

- El almacenamiento de productos empacados, no perecederos que se mantienen a temperatura ambiente, se debe almacenar ordenadamente en estantes o exhibidores de material sanitario, pilas o estibas, separadas de paredes y techos, dispuestos sobre paletas o tarimas elevadas del piso a una altura adecuada, en lugares secos y en adecuadas condiciones de ventilación e iluminación, durante operaciones de venta y no deben presentar signos de alteración ni de descomposición.
- Los alimentos no empacados expuestos para la venta deben estar debidamente almacenados en recipientes higiénicos con tapa, vitrinas, campanas plásticas o cualquier otro sistema que los protege del ambiente exterior.

5.9 SANEAMIENTO

5.9.1 Suministro y calidad de agua potable.

- El establecimiento dispone de suministro de agua potable en cantidad suficiente para las actividades que se realicen, así como para las operaciones de limpieza y desinfección.
- En caso de contar con un sistema de almacenamiento de agua, éste es de fácil acceso, garantiza la potabilidad del agua, estar construido con materiales sanitarios resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten su limpieza y desinfección.

 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024

5.9.2 Residuos líquidos.

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

5.9.3 Residuos sólidos.


- El establecimiento debe tener implementadas las medidas necesarias para la disposición adecuada y el retiro oportuno de los residuos sólidos, de manera que no se acumulen en las áreas de preparación, almacenamiento y servido de los alimentos (incluye sobras, descartes, envases, material de embalaje, entre otros). Debe contar con los recipientes para la disposición temporal de los residuos sólidos, de material sanitario debidamente tapados y se encuentran alejados del lugar donde se preparan, almacenan o se sirven los alimentos.
- Los residuos sólidos se disponen de forma que se impide el acceso y proliferación de plagas.

5.9.4 Control integral de plagas.

- En el establecimiento no debe existir la presencia de plagas o daños ocasionados por éstas y se debe contar con medidas de control integral de tipo preventivo, para evitar su aparición.

5.9.5. Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.

- El establecimiento debe implementar medidas para evitar la contaminación de equipos y utensilios después que éstos se limpian y desinfectan. Los productos químicos para la limpieza y desinfección se deben almacenar en sitios diferentes a las áreas de almacenamiento, preparación y servido de alimentos, y deben estar debidamente rotulados e identificados. Los implementos empleados en las labores de limpieza y desinfección se mantienen en buen estado y no representan riesgo de contaminación para el alimento, ni para las áreas, equipos y utensilios en contacto estos. Las labores de limpieza y desinfección de los implementos de aseo se deben realizar en un sitio diferente a las áreas de manipulación de alimentos.
- Los agentes químicos utilizados para las operaciones de limpieza y desinfección deben ser preparados de acuerdo con las indicaciones y en las concentraciones definidas por el fabricante o proveedor.

 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024

5.9.6 Soportes documentales de saneamiento.

- El establecimiento debe contar con un plan de saneamiento escrito, acorde con su actividad, el cual debe contener como mínimo los siguientes programas:
 - a. Limpieza y desinfección: Incluir sustancias empleadas, concentración y forma de uso;
 - b. Desechos sólidos: Incluir el procedimiento de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación y disposición final;
 - c. Control de plagas: Incluir las diferentes medidas de control preventivo necesarias para el establecimiento;
 - d. Abastecimiento o suministro de agua potable: Incluir las fuentes de captación y los tratamientos realizados para garantizar la potabilidad del agua.
- El establecimiento debe contar con los registros que soporten el cumplimiento del plan de saneamiento, incluidos aquellos que permitan evidenciar que los sistemas de almacenamiento de agua potable son lavados y desinfectados de acuerdo a lo establecido en la normatividad sanitaria vigente en la materia.

5.10 REQUISITOS LEGALES


5.10.1 Procedencia, requisitos legales y verificación sobre productos

5.10.1.1 Procedencia, requisitos legales y verificación sobre productos en general

- Los alimentos envasados, fraccionados, reempacados y bebidas alcohólicas deben estar rotulados conforme a las normas sanitarias vigentes, aquellos que lo requieren deben tener registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria y el marcado de lote y/o fecha de vencimiento para aquellas que lo requieren es claro, visible, legible e indeleble.
- No exhibir la venta de productos adulterados, fraudulentos (falsificados), ni de alimentos o bebidas alcohólicas con fecha de vencimiento y/o fecha de duración mínima caducada, ni el uso de adhesivos o rótulos superpuestos para declarar lote y/o fecha de vencimiento.

5.10.1.2 Procedencia, requisitos legales y verificación sobre bebidas alcohólicas

- Las etiquetas o rotulo de las bebidas alcohólicas que se adhieren al envase no se pueden remover con facilidad e incluye las leyendas obligatorias “el exceso de alcohol es perjudicial para la salud” y “prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad”. En bebidas alcohólicas importadas estas leyendas pueden estar declaradas mediante el uso de un rotulo complementario.
- En el rótulo o etiqueta de las bebidas alcohólicas que se expenden en el establecimiento se debe incluir entre otros, información referente a nombre y marca del producto, nombre y ubicación del fabricante o importador, registro sanitario y número de lote de producción.

 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024

- El establecimiento debe contar con soportes de procedencia de las bebidas alcohólicas.
- Las bebidas alcohólicas que lo requieran (cervezas y aperitivos no vínicos especiales, como: sabajón, ponche y piña colada) deben declarar las fechas de vencimiento.
- Las bebidas deben declarar el grado alcohólico y las etiquetas deben ser legibles y sin enmiendas.
- Las bebidas declaran el grado alcohólico y las etiquetas son legibles y sin enmiendas.
- Las bebidas deben tener rótulos y adhesivos para declarar fechas de vencimiento, grado alcohólico

5.10.1.3 Procedencia, requisitos legales y verificación sobre carne y productos cárnicos comestibles


- El establecimiento verifica las condiciones higiénicas sanitarias del sistema de transporte durante la recepción de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles y se llevan registros que permitan evidenciarlo.
- Cuenta con los documentos soportes (factura de venta y/o guía de transporte de carne) que permiten establecer que las canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles provienen de establecimientos autorizados e inspeccionados por Invima.
- Las canales enteras, medias canales y cuartos de canal, que ingresen al establecimiento cuentan con la marca de "APROBADO". Toda la carne que ingresa al establecimiento empacada mantiene el distintivo de "APROBADO".
- El establecimiento cuenta con un documento en el que se identifican los proveedores de canales, sus partes y/o productos cárnicos comestibles, así como los insumos y materiales de empaque. Si el establecimiento realiza las actividades de desprese, deshuese o fileteo, mantiene la identificación del producto hasta su venta.

5.10.2 Leyendas obligatorias para bebidas alcohólicas.

- Las bebidas alcohólicas que se expendan declaran las leyendas obligatorias:
- El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.
- Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad.
- Hidratado o Envasado en Colombia.

5.10.3 Aspectos específicos del establecimiento


- Se detallan por actividad económica
- Para Restaurante, Cafetería, Panaderías, Reposterías, Pastelerías, Pizzerías, Comidas Rápidas, Comedores, Helados, Fruterías y jugos se diligencia el *“FO-VC-83 Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Preparación de Alimentos”*.

 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024

- Para expendios de carnes de Bovino, Porcino, Aves, pescado, moluscos, crustáceos y otros derivados se diligencia el *“FO-VC-84 Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Expendios de Carne.*
- Para Tiendas, Graneros, Fruver, Distribuidoras, Supermercados, Mini mercados se diligencia *FO-VC-85 acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para para expendio de alimentos y bebidas.*
- Para gran superficie y gran superficie con preparación de alimentos, se diligencia el *FO-VC-86 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para para alimentos y bebidas en grandes superficies”.*
- Para bodegas de almacenamiento a temperatura ambiente y dador de frio, se diligencia el *“FO-VC-87 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas”.*
- Para Puesto Fijo o Estacionario con preparación de alimentos, Puesto Móvil o Ambulante con preparación de alimentos, se diligencia el *“FO-VC-88 acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para ventas de alimentos y bebidas en la vía pública”.*
- Para expendio de licor, (bares, grilles, cantinas, heladerías, coreográficos, discotecas, licorerías y similares con venta y consumo de licor), se diligencia el *“FO-VC-89 acta de 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 Abastos”.*
- Para ensambles de menú o refrigerios se diligencia el *“FO-VC-91 Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Establecimientos de Ensamble de Alimentos y Bebidas”.*
- Para vehículos de transporte de alimentos se diligencia el *“FO-VC-92 Acta de Inspección Sanitaria con Enfoque de Riesgo para Vehículos Transportadores de Alimentos”.*

5.10.4 Diligenciar el acta de la visita de inspección sanitaria de forma manual o utilizando el aplicativo dispuesto por la Secretaria de salud y protección social

- Identificar el establecimiento Ingresar los datos del establecimiento a partir de la verificación de la documentación de datos.
- Diligenciar el acta manual o utilizando el aplicativo digital dispuesto por la Secretaria de salud y protección social
- Emitir Concepto
- Elaboración de soporte físico. (comprobante de visita)
- Aplicación de Medidas Sanitarias de Seguridad, en caso de requerirse.
- Si se requiere aplicar medida sanitaria se diligencia el *“FO-VC-99 Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad”.*

 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024

- Si se va a realizar un congelamiento de materia prima, producto en proceso o terminado, se diligencia el “*FO-VC-98 Acta de Congelamiento*”.
- Si se va a realizar una destrucción de materia prima, producto en proceso o terminado, se diligencia el “*FO-VC-97 Anexo de Destrucción*”.
- Si se va a realizar una desnaturalización de materia prima, producto en proceso o terminado, se diligencia el “*FO-VC-96 Anexo de Desnaturalización*”.
- Si se va a realizar un levantamiento de una medida sanitaria de seguridad se diligencia el “*FO-VC-95 Acta de Levantamiento de Medida Sanitaria de Seguridad*”.
- En el caso que se deba tomar una muestra se debe diligenciar el “*FO-VC-94 Acta de Toma de Muestra*”.
- Notificación y Firmas.
- Terminación de Visita.

5.10.5 Diligenciar el acta de inscripción sanitaria para establecimientos y transporte de vehículos a través del documento emitido por INVIMA, el cual es utilizado para actualizar el censo de los establecimientos abiertos al público:

La inscripción se realizará ante la Entidad Territorial de Salud (ETS) por parte de la persona propietaria, representante legal o interesada en la inscripción del sujeto en donde se desarrollan actividades gastronómicas, almacenamiento, distribución, comercialización y/o transporte de alimentos y bebidas, para luego ser sistematizada por la ETS, de acuerdo a proceso descrito en la Tabla No. 1.

Con base a la dinámica de las Entidades Territoriales de Salud, al momento de realizar el proceso de inscripción se puede suscitar alguna de estas situaciones:

- Que el sujeto ya esté inscrito ante la Entidad Territorial de Salud
- El sujeto no se haya inscrito o sea nuevo.

Por lo anterior, para el caso que esté inscrito, se migrará la información al formato de reporte, la cual se describe en la Tabla No. 2 y 3 según el tipo de sujeto, para reportar la información consolidada al Invima se realizará acorde a lo descrito en la Tabla 3 y 4.

Cuando en el establecimiento a inscribir se realicen varias actividades, deberán emplearse los formularios correspondientes a cada actividad. Por ejemplo: si el establecimiento es supermercado y expendio de carne, se diligenciará el formato de inscripción establecido en la Resolución 3753 de 2013 para la actividad de expendio de carne y el formato de inscripción del Invima para actividad de supermercado.



 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024

Tabla N° 1 Proceso de inscripción y digitalización de datos de establecimientos, expendios y vehículos transportadores de alimentos y bebidas

No	Nombre de la Actividad	Descripción Actividad	Nombre Cargo/Rol	Área/Entidad
1	Migrar la información de los sujetos de inspección, vigilancia y control (establecimientos, ventas de alimentos en vía pública y vehículos transportadores de alimentos y bebidas) inscritos previamente por las Entidades Territoriales de Salud.	<p>a. Identificar los sujetos de inspección, vigilancia y control inscritos con anterioridad por la Entidad Territorial de Salud y que se encuentren en funcionamiento, para migrar la información a base de datos digital.</p> <p>b. Migrar o digitar la información de sujetos previamente inscritos a la base de datos establecida por el Invima, descritos en el presente documento <i>“Formulario de inscripción sanitaria para sujetos o establecimientos con actividades de almacenamiento, expendio, preparación y consumo de alimentos y bebidas”</i> ó <i>“Formato de reporte de inscripción de vehículos transportadores de alimentos y bebidas”</i>. Según corresponda.</p>	Funcionario asignado	Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal.
	Inscripción de los sujetos de inspección, vigilancia y control.	<p>a. Inscribir los establecimientos, expendios, ventas de alimentos en vía pública y vehículos transportadores de alimentos y bebidas de acuerdo al formato establecido para cada sujeto en las Tablas No. 2 y Tabla No. 3.</p> <p>b. Consignar los datos en formato de reporte la información correspondiente acorde al sujeto inscrito.</p>	Funcionario asignado	Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal.
3	Consolidación Departamental y Distrital de datos de los sujetos de Inspección, Vigilancia y Control Inscritos.	Las Entidades Territoriales de Salud de Orden Departamental y Distrital consolidarán en el formato de reporte la información de establecimientos, ventas de alimentos en vía pública y vehículos transportadores de alimentos y bebidas inscritos. Para el caso de Entidades Territoriales de Salud de Orden Municipal de categorías 1ª 2ª, 3ª y especial, deberán reportar la información a las Entidades Territoriales de Salud de Orden Departamental. Las Entidades Territoriales de Salud de Orden Departamental, deberán consolidar lo correspondiente a los Municipios categorías 1ª 2ª, 3ª, 4ª 5ª, 6ª y especial. Exceptuando los Distritos, con copia al Invima.	Funcionario asignado	Entidad Territorial de Salud del orden Departamental, Distrital y Municipal.
4	Remisión del Consolidado de inscripción.	Las Entidades Territoriales de Salud de Orden Departamental y Distrital, remitirán el consolidado de la inscripción correspondiente al mes calendario vencido, dentro de los cinco (5) primeros días hábiles del mes siguiente al correo electrónico contactoets@invima.gov.co . Las entidades territoriales municipales de salud categorías 1ª, 2ª, 3ª y especiales remitirán la información de las inscripciones dentro de los	Funcionario asignado	Entidad Territorial de Salud de orden Departamental, Distrital y Municipal.

 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024

No	Nombre de la Actividad	Descripción Actividad	Nombre Cargo/Rol	Área/Entidad
		primeros dos (2) días calendario Entidades Territoriales de Salud de Orden Departamental de su jurisdicción con copia al correo electrónico contactoets@invima.gov.co		
5	Consolidación Nacional de datos de los sujetos de inspección, vigilancia y control inscritos.	Se consolida la información de establecimientos, ventas de alimentos en vía pública y vehículos transportadores de alimentos y bebidas inscritos, remitida por las Entidades Territoriales de Salud de Orden Departamental y Distrital, de acuerdo a Tabla No. 3 para Vehículo transportadores de alimentos y bebidas y Tabla No. 4. del presente documento y en las hojas de reporte de consolidado "Formato de reporte de inscripción de vehículos transportadores de alimentos y bebidas" y "Formato de consolidación total de establecimientos de preparación, almacenamiento y/o expendio de alimentos y bebidas" respectivamente.	Funcionario asignado	Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Invima
6	Monitoreo del avance de la inscripción de los sujetos de inspección, vigilancia y control Inscritos.	Monitorear el avance de los establecimientos, ventas en vía pública y vehículos transportadores de alimentos y bebidas inscritos a nivel Departamental, Distrital y Municipal.	Funcionario asignado	*Entidad Territorial de Salud de Orden Departamental, Distrital y Municipal. *Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Invima

5.10.5.1 Establecimientos de almacenamiento y expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles: La inscripción de establecimientos de almacenamiento y expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles deberá diligenciarse: el "*FO-VC-170 Inscripción sanitaria para establecimientos de expendio y/o almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles*", el cual se encuentra la carpeta SIGI.

5.10.5.2 Otros establecimientos de almacenamiento, expendio, preparación y consumo de alimentos y bebidas: Los establecimientos de preparación y consumo, expendio y/o almacenamiento de alimentos y bebidas, expendio de bebidas alcohólicas, plazas de mercado o centrales de abasto, grandes superficies (supermercados e hipermercados) y ventas de alimentos en vía pública deberán inscribirse en el "Formulario de inscripción sanitaria para sujetos o establecimientos con actividades de almacenamiento, expendio, preparación y consumo de alimentos y bebidas" dispuesto en la carpeta SIGI, formato FO-VC-100.



Alcaldía de Itagüí


**MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE
INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE
FACTORES DE RIESGO EN SALUD
ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS
Y BEBIDAS**

Código: MA-VC-02

Versión: 05

Fecha de Actualización:
23/09/2024

TIPO DE ESTABLECIMIENTO	ESTABLECIMIENTOS EN LOS QUE SE APLICA
Preparación de alimentos.	<ol style="list-style-type: none">1. Restaurante incluidos los que preparan alimentos en servicios de salud, Fuerza Militares, hoteles, moteles, hostales, residencias, casas de lenocinio, casinos, recreación, servidos en eventos sociales de preparación en sitio, ubicados al interior de las plazas de mercado, centrales de abasto, plazoletas de comidas y zonas francas. entre otras que cumplan con estas características y sean competencia de las ETS2. Cafetería3. Panadería o pastelería4. Frutería, heladerías, preparación de bebidas para venta en sitio
Comedores	<ol style="list-style-type: none">1. Comedores de programas sociales del estado (PAE, ICBF, incluyendo los comedores Infantiles que operan en establecimientos penitenciarios o carcelarios, entre otros)2. Comedores carcelarios o penitenciarios (USPEC)
Expendio de alimentos y bebidas.	<ol style="list-style-type: none">1. Expendio: en donde se incluyen: Tienda de barrio o Cigarrería, incluidas las ubicadas en zonas francas y Fruver Mini mercado y Charcuterías y salsamentarías2. Expendio de productos de la pesca y pescados.
Grandes superficies.	<ol style="list-style-type: none">1. Gran superficie, Hipermercados, Supermercados
Almacenamiento de alimentos y bebidas	<ol style="list-style-type: none">1. Almacenamiento de alimentos y bebidas a temperatura ambiente<ol style="list-style-type: none">1.1 Almacenamiento de alimentos y /o bebidas, incluidas las ubicadas en zonas francas.1.2 Almacenan y distribuyen.2. Almacenamiento de Frío de alimentos y bebidas <p>Nota: Estos pueden ser Mixtos (Dador de frío y almacenamiento a temperatura ambiente)</p>
Ventas de alimentos en la vía pública	<ol style="list-style-type: none">1. Puesto fijo o estacionario2. Puesto móvil.3. Puesto fijo o estacionario con preparación de alimentos4. Puesto móvil con preparación de alimentos <p>Incluidas las ventas temporales de alimentos y mercados campesinos, que se ubican en vía pública.</p>
Expendios de bebidas alcohólicas.	<p>En este se incluyen los sitios en donde hay venta de bebidas alcohólicas, por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none">• Bares• Discotecas• Cantinas• Tabernas• Cigarrerías• Licoreras• Whiskerías• Casas de lenocinio• Clubes sociales.• Estancos

 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024

	<ul style="list-style-type: none"> Demás establecimientos en donde se expendan bebidas alcohólicas
Plazas de mercado o central de abastos.	<ol style="list-style-type: none"> Centrales de abasto Plazas de mercado
Ensamble de alimentos y bebidas.	<ol style="list-style-type: none"> Ensamble de refrigerio Ensamble de menús.

Es de aclarar, que si la actividad a inscribir se desarrolla en establecimientos en donde se desarrollan algún otro tipo de actividad recreativa, social u otra, solo debe inscribirse la actividad relacionada con preparación, almacenamiento, distribución o comercialización de alimentos y bebidas.

Así mismo, teniendo en cuenta la dinámica de los sujetos objeto de vigilancia por parte de las Entidades Territoriales de Salud, es posible que se seleccione más de un tipo de actividad.

5.10.5.3 Vehículos transportadores de alimentos: Inscribir únicamente los vehículos destinados a transporte de alimentos y bebidas en el “Formulario de inscripción sanitaria para vehículos transportadores de alimentos y bebidas” diseñado por el Invima dispuesto en la carpeta SIGI, formato FO-VC-102.

El número de inscripción para los vehículos transportadores de alimentos, corresponderán a las placas del vehículo, para el caso de los vehículos sin motor (remolque o semirremolque) que son transportados por un vehículo remolcador, no debe diligenciarse el número de placa del vehículo remolcador, sino las placas del remolque o semirremolque.

Recuerde, que el procedimiento y formatos para la inscripción de vehículos transportadores de carne y productos cárnicos comestibles se estableció a través de la

5.10.5.4: Número de inscripción establecimientos de almacenamiento, expendio, venta de alimentos en vía pública, preparación y consumo de alimentos y bebidas:

Se deberá inscribir todos los establecimientos en donde se realizan actividades de preparación, almacenamiento y/o expendio de alimentos y/o bebidas, con el fin de identificar el universo de establecimientos del país.

La asignación del número de inscripción se realizará con la siguiente estructura:



El código para el departamento de Antioquia es 05, para el municipio es 360, por tanto, la inscripción para todos los casos quedaría: 05360NIT.


 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024

Tabla No. 2 Método de diligenciamiento de formato de reporte de inscripción de establecimientos de almacenamiento, gastronómica y/o comercialización de alimentos y bebidas

Datos de entrada				
Información básica				
No	Nombre del dato	Tipo	Condiciones	Instrucciones
1	Entidad Territorial de Salud de Orden Departamental o Distrito	Texto	Obligatorio	Seleccione la Entidad Territorial de orden Departamental o Distrital que realiza la Inscripción. Para el caso de Entidades Territoriales de Salud de Orden Municipal de categorías 1ª 2ª, 3ª y especial, deberán digitar la Entidad Territorial de Salud correspondiente al Departamento en el cual se ubican.
2	Entidad Territorial de Salud municipal (Categorías 1ª 2ª, 3ª y especial)	Texto	Obligatorio condicionado	Digite en MAYÚSCULA la Entidad Territorial de orden Municipal de categorías 1ª 2ª, 3ª y especial, que realiza la Inscripción. En caso de ser de categorías 4ª, 5ª o 6ª digitar no aplica .
3	Fecha de inscripción	Numérico	Independiente y obligatorio	Digite en número la fecha de Inscripción, DIA, MES Y AÑO, separados slash (/).
4	Departamento	Texto	Obligatorio	Digite en MAYÚSCULA el Departamento en el cual se ubica el establecimiento. Solo exceptúa Bogotá, quienes deberán seleccionar Bogotá al ser Distrito Capital.
5	Municipio	Texto	Obligatorio	Digite en MAYÚSCULA el Municipio en el cual se ubica el establecimiento.
6	Razón social (Persona Jurídica)	Alfanumérico	Obligatorio	Digite en MAYÚSCULA la razón social del Establecimiento.
7	Nombre comercial (Persona Jurídica)	Alfanumérico	Obligatorio	Digite en MAYÚSCULA el nombre comercial del Establecimiento.
8	Número de Identificación Tributaria NIT (Persona Jurídica)	Numérico	Obligatorio	Digite el número de Identificación Tributaria de la Persona Jurídica sin espacios, sin puntos, comas y sin guion.
9	Nombre del establecimiento de comercio (Persona Natural)	Alfanumérico	Obligatorio	Digite en MAYÚSCULA el nombre del establecimiento de comercio de la persona natural
10	Nombre del Propietario del establecimiento de comercio	Texto	Obligatorio	Digite en MAYÚSCULA y sin tildes el nombre completo del propietario del establecimiento.
11	Tipo de documento del propietario	Texto	Obligatorio	Digite en MAYÚSCULA CC, CE ó NIT según corresponda.
12	Número de Documento del propietario	Numérico	Obligatorio	Digite el número del documento sin espacios, sin puntos, comas y sin guion.
13	Ubicación / Dirección	Alfanumérico	Obligatorio	Digite en MAYÚSCULA la dirección completa con base en el apartado 5.10.5.7 Estandarización de abreviatura del presente documento. Para número use # y sin guiones en el número, en lugar de guion utilice espacio. En caso de no encontrar en la selección la abreviatura, diligenciar la palabra completa en



Alcaldía de Itagüí

MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Código: MA-VC-02

Versión: 05

Fecha de Actualización: 23/09/2024

Datos de entrada					
Información básica					
No	Nombre del dato	Tipo	Condiciones	Instrucciones	
				MAYÚSCULAS y sin tildes. Por ejemplo: CL 5 # 2 64 CS 22 MZ 31 BR LA PRADERA .	
14	Área	Texto	Obligatorio	Digite en MAYÚSCULA Rural o urbano, según Corresponda.	
15	Número del teléfono o celular	Numérico	Opcional	Digite el número sin espacios, sin puntos, comas y sin guion, en caso de ser un número fijo indicar el código del área y luego el número Por ejemplo: (0918672541) en caso de no tener teléfono fijo, ni celular, digite cero (0)	
16	Correo electrónico	Alfanumérico	Opcional	Digite el correo electrónico de la persona natural o Persona jurídica	
17	Dirección de notificación física	Alfanumérico	Obligatorio	Digite en MAYÚSCULA la dirección completa con base en el apartado 5.10.5.7 Estandarización de abreviatura del presente documento. Para número use # y sin guiones en el número, en lugar de guion utilice espacio. En caso de no encontrar en la selección la abreviatura, diligenciar la palabra completa en MAYÚSCULAS y sin tildes. Por ejemplo: CL 5 # 2 64 CS 22 MZ 31 BR LA PRADERA .	
18	Dirección de notificación electrónica	Alfanumérico	Opcional	En caso de otorgar consentimiento para la notificación electrónica, digite el correo electrónico de la persona natural o Persona jurídica.	
18	Departamento de notificación	Texto	Obligatorio	Digite en MAYÚSCULA el Departamento de notificación del propietario o Representante Legal. Solo exceptúa Bogotá, quienes deberán seleccionar Bogotá por ser Distrito Capital.	
19	Municipio de notificación	Texto	Obligatorio	Digite en MAYÚSCULA el Municipio de notificación del propietario o representante legal.	
20	Tipo de establecimiento	Texto	Obligatorio	Seleccione con "SI" o "NO" el tipo de establecimiento según corresponda. Para el caso de comercializadores de leche cruda digitar el volumen de leche comercializado en litros al día	
				Tipo de establecimiento	
				Preparación Alimentos	Restaurante Cafetería Panadería y /o Pastelería Jugos, Frutería y/o heladería
				Comedores	Programas sociales del estado (incluye PAE, ICBF, Incluyendo los comedores infantiles que operan en establecimientos penitenciarios o carcelarios). Comedores carcelarios o penitenciarios (USPEC)
				Expendio Alimentos	Expendio Expendio de productos de la pesca.
				Grandes Superficies	Gran Superficie / Hipermercados y supermercados



Alcaldía de Itagüí


MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Código: MA-VC-02

Versión: 05

Fecha de Actualización: 23/09/2024

Datos de entrada				
Información básica				
No	Nombre del dato	Tipo	Condiciones	Instrucciones
				Ensamble Alimentos Ensamble refrigerio
				Almacenamiento Almacenamiento a temperatura ambiente Dador de frío
				Venta Vía Pública Puesto fijo o estacionario Puesto móvil o ambulante Estacionario con preparación de alimentos Ambulante con preparación de alimentos
				Expendio Bebidas Alcohólicas Sin tipo de establecimiento
				Plazas de Mercado Plaza de Mercado Central de abasto
				Comercializador de leche cruda Ambulante de leche cruda (diligenciar en Litros el volumen comercializado sin coma ni punto)
				Comercializador de leche cruda enfriada Expendio de leche cruda enfriada (diligenciar en Litros el volumen comercializado sin coma ni punto)
				Ambulante de leche cruda enfriada (diligenciar en Litros el volumen comercializado sin coma ni punto)
				Almacenamiento Expendio Carnes Almacenamiento de Carne
	Lugar de funcionamiento	Alfanumérico	Obligatorio	Solo aplica para donde se realicen actividades de almacenamiento y expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles. Se diligencia la información si funciona como independiente, o en Supermercado/mini mercado; plaza de mercado; otros (campo abierto para diligenciar)
	¿El Establecimiento ha sido inspeccionado por la entidad territorial de salud?	Texto	Obligatorio	Selección SI o NO.
	Fecha de última inspección	Numérico	Independiente y obligatorio	Digite en número la fecha de Inscripción, DIA, MES Y AÑO, separados slash (/).
	Concepto anterior	Texto	Obligatorio	Digite el concepto anterior.
	Funcionario que realiza la inscripción	Texto	Obligatorio	Digite en MAYÚSCULA y sin tildes el nombre completo (nombres y apellidos) del funcionario que realiza la inscripción.
	Inscripción Vigente	Texto	Obligatorio	Selección SI o NO.

 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024

En la Tabla 3 se describen las variables de datos para la Inscripción de vehículos transportadores de alimentos en cumplimiento acorde a lo establecido en el artículo 50 de la Resolución 2674 de 2013, el cual se reportará en la hoja de Excel dispuesta por INVIMA “Formato de reporte de inscripción de vehículos transportadores de alimentos y bebidas”. Es de aclarar que de esta base de datos se excluyen los vehículos transportadores de carne y productos cárnicos comestibles en vista que la inscripción de los mismos se realiza en cumplimiento al Decreto 1282 de 206 y Resolución Invima No. 2016041871 de 2016 y tiene su propia base para la inscripción.

Tabla 3: Método de diligenciamiento de formato de reporte de inscripción de Vehículos Transportadores de Alimentos y bebidas

Datos de entrada				
Información básica				
Nº	Nombre del dato	Tipo	Condiciones	Instrucciones
1	Entidad Territorial de Salud de orden Departamental o Distrito	Texto	Obligatorio	Digite en MAYÚSCULA la Entidad Territorial de orden Departamental o Distrital que realiza la Inscripción. Para el caso de Entidades Territoriales de Salud de Orden Municipal de categorías 1ª 2ª, 3ª y especial, deberán digitar la Entidad Territorial de Salud correspondiente al Departamento en el cual se ubican.
2	Entidad Territorial de Salud Municipal (categorías 1ª 2ª, 3ª y Especiales)	Texto	Obligatorio	Digite en MAYÚSCULA la Entidad Territorial de orden Municipal de categorías 1ª 2ª, 3ª y especial, que realiza la Inscripción. En caso de ser de categorías 4ª, 5ª o 6ª digitar “NO APLICA”.
3	Tipo de actividad	Texto	Obligatorio	Digite en MAYÚSCULA la frase “VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS ”
4	Fecha inscripción de	Numérico	Independiente y obligatorio	Digite en número la Inscripción, DIA, separados slash (/). MES fecha/AÑO
5	Departamento de inscripción	Texto	Obligatorio	Digite en MAYÚSCULA el Departamento en el cual se realiza la Inscripción. Solo exceptúa Bogotá, quienes deberán seleccionar Bogotá al ser Distrito Capital.
6	Municipio de inscripción	Texto	Obligatorio	Digite en MAYÚSCULA el Municipio en el cual se realiza la Inscripción.
7	Tipo de Carrocería del vehículo	Texto	Obligatorio	Digite en MAYÚSCULA el tipo de carrocería de acuerdo a la tarjeta de propiedad (Botellero, cabinado, furgón, panel, tanque, van.)
8	¿Cuál es la Unidad de Transporte con la que cuenta el vehículo?	Texto	Obligatorio	Digite cual es la Unidad de Transporte con la que cuenta el vehículo: <ul style="list-style-type: none"> • Furgón • Remolque • Semiremolque • Otro, Cual?
9	Placa del vehículo del remolque o semiremolque	Alfanumérico	Obligatorio	Digite en MAYÚSCULA la placa del vehículo, remolque o semiremolque, sin espacios, sin puntos, comas y sin guion. Nota. La placa a registrar, corresponde a la unidad de transporte (vehículo, remolque o



Alcaldía de Itagüí


**MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE
INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE
FACTORES DE RIESGO EN SALUD
ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS
Y BEBIDAS**

Código: MA-VC-02

Versión: 05

Fecha de Actualización:
23/09/2024

Datos de entrada				
Información básica				
N°	Nombre del dato	Tipo	Condiciones	Instrucciones
				semirremolque)
11	¿Cuenta con caja, contenedor o cisterna, con aislamiento térmico (isotermo)?	Texto	Obligatorio	Digite en MAYÚSCULA "SI" o "NO" según corresponda.
12	¿Cuenta con unidad de frío?	Texto	Obligatorio	Digite en MAYÚSCULA "SI" o "NO" según corresponda.
14	Tipo de producto	Texto	Obligatorio	Digite en MAYÚSCULA el o los productos que transporta
15	Nombre del propietario (persona natural) o de Persona Jurídica	Texto	Obligatorio	Digite en MAYÚSCULA y sin tildes el nombre completo de propietario del vehículo. Es de aclarar que en caso de diligenciar propietario, no podrá diligenciarse representante legal. En caso de no aplicar diligenciar "NO APLICA".
16	Tipo de documento del (persona natural) o de la Persona Jurídica	Texto	Obligatorio	Digite en MAYÚSCULA CC, CE ó NIT según corresponda.
17	Número de documento	Número	Obligatorio	Digite el número del documento sin espacios, sin puntos, comas y sin guion.
18	Número del teléfono o celular	Número	Opcional	Digite el número sin espacios, sin puntos, comas y sin guion, en caso de ser un número fijo indicar el código del área y luego el número POR EJEMPLO (0918672541) en caso de no tener teléfono fijo, ni celular, digite en la celda cero. (0)
19	Correo electrónico	Alfanumérico	Opcional	Digite el correo electrónico del propietario o representante legal (persona natural o jurídica).
20	Dirección notificación física (persona natural) o de Persona Jurídica	Alfanumérico	Obligatorio	Digite en MAYÚSCULA la dirección completa con base en el apartado 5.10.5.7 Estandarización de abreviatura del presente documento. Para número use # y sin guiones en el número, en lugar de guion utilice espacio. En caso de no encontrar en la selección la abreviatura, diligenciar la palabra completa en MAYÚSCULAS y sin tildes. Por ejemplo: CL 5 # 2 64 CS 22 MZ 31 BR LA PRADERA
21	Dirección de notificación electrónica	Alfanumérico	Opcional	En caso de otorgar consentimiento para la notificación electrónica, digite el correo electrónico de la persona natural o Persona jurídica.
22	Departamento notificación propietario (persona natural) o de Persona Jurídica	Texto	Obligatorio	Digite en MAYÚSCULA el Departamento de domicilio del propietario. Solo exceptúa Bogotá, quienes deberán seleccionar Bogotá por ser Distrito Capital.
23	Municipio notificación propietario (persona natural) o de Persona Jurídica	Texto	Obligatorio	Digite en MAYÚSCULA el Municipio de domicilio del propietario o representante legal.
24	Vehículo vigilado por la ETS	Texto	Obligatorio	Digite en MAYÚSCULA "SI" o "NO".

 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024

Datos de entrada				
Información básica				
N°	Nombre del dato	Tipo	Condiciones	Instrucciones
25	Funcionario que realiza la inscripción	Texto	Obligatorio	Digite en MAYÚSCULA y sin tildes el nombre completo (nombres y apellidos) del funcionario que realiza la inscripción.
26	Número de inscripción	Alfanumérico	Automático	Asignar y digitar en MAYUSCULAS, corresponde a las placas del vehículo, remolque o semiremolque. Nota 1: Cuando el transporte a inscribir corresponda a Remolque o Semirremolque, las placas de estos serán el número de inscripción, por lo cual se deben realizar inscripción individual para cada uno, ya a que el número de inscripción se genera para cada transporte.

5.10.5.6 CONSOLIDACIÓN DE DATOS Y REPORTE DE LA INFORMACIÓN DE INSCRITOS

Para la consolidación de las bases de datos de inscripción, las Entidades Territoriales de Salud de Orden Municipal de categorías 1ª, 2ª, 3ª y especial, reportarán a la Entidad Territorial de Salud Departamental de su jurisdicción, la cual consolidará la información y solo se exceptúan de lo anterior a los distritos. Del reporte enviado a la Entidad Territorial de Salud Departamental, se debe enviar copia al Invima al correo electrónico: contactoets@invima.gov.co.

Las Entidades Territoriales de Salud del orden Departamental y Distrital deberán reportar al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Invima al correo electrónico contactoets@invima.gov.co, la información consolidada correspondiente al mes calendario vencido durante los cinco (5) primeros días hábiles del mes siguiente. En caso de no poder enviar las bases de datos del consolidado de inscripción descritas en Tablas No. 3 y 4 al correo electrónico del Invima, puede hacer envío del archivo digital en CD al Grupo Técnico de Articulación y Coordinación con las Entidades Territoriales de Salud de la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Invima a la Carrera 10 No. 64 – 28 Bogotá D.C.

Todas las Entidades Territoriales de Salud deberán reportar al Invima sus números de establecimientos acorde a la Tabla No. 3 en el formato anexo en Excel dispuesto por INVIMA “Formato de reporte de inscripción de vehículos transportadores de alimentos y bebidas” y en la Tabla No.4 en el formato de Excel. “Formato de reporte para consolidación de establecimientos de preparación, almacenamiento y/o expendio de Alimentos y bebidas”

Tabla 4: Formato de reporte para consolidación total de establecimientos de preparación, almacenamiento y/o expendio de Alimentos y bebidas

Datos de entrada				
Información básica				
No	Nombre del dato	Tipo	Condiciones	Instrucciones
1	Departamento de inscripción	Texto	Obligatorio	Digite en MAYÚSCULA el Departamento en el cual se realiza la Inscripción. Solo exceptúa Bogotá, quienes deberán seleccionar Bogotá.



Alcaldía de Itagüí

**MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE
INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE
FACTORES DE RIESGO EN SALUD
ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS
Y BEBIDAS**

Código: MA-VC-02

Versión: 05

Fecha de Actualización:
23/09/2024

Datos de entrada				
Información básica				
No	Nombre del dato	Tipo	Condiciones	Instrucciones
2	Municipio de inscripción	Texto	Obligatorio	Digite en MAYÚSCULA el Municipio en el cual se realiza la Inscripción.
3	Preparación de Alimentos	Numérico	Obligatorio	Digite el número de establecimientos de preparación de alimentos (gastronómicos) inscritos.
	Preparación de Alimentos - comedores	Numérico	Obligatorio	Digite el número de establecimientos de preparación correspondiente a Comedores de programas sociales del estado (PAE, ICBF, incluyendo los comedores Infantiles de establecimientos penitenciarios o carcelarios) y comedores carcelarios o penitenciarios (USPEC) inscritos
4	Expendio de alimentos	Numérico	Obligatorio	Digite el número de establecimientos de expendio de alimentos inscritos.
	Expendio de productos de la pesca	Numérico	Obligatorio	Digite el número de establecimientos de expendio de productos de la pesca inscritos.
5	Ensamble de Alimentos	Numérico	Obligatorio	Digite el número de establecimientos de Ensamble de Alimentos inscritos
6	Almacenamiento de Alimentos y Bebidas	Numérico	Obligatorio	Digite el número de establecimientos de Almacenamiento de Alimentos y Bebidas inscritos
7	Venta de Alimentos en Vía Pública	Numérico	Obligatorio	Digite el número de establecimientos de Venta de Alimentos en Vía Pública inscritos
8	Expendio Bebidas Alcohólicas	Numérico	Obligatorio	Digite el número de establecimientos de Expendio Bebidas Alcohólicas inscritos
9	Plazas de Mercado	Numérico	Obligatorio	Digite el número de establecimientos Plazas de Mercado de inscritos
	Central de abastos	Numérico	Obligatorio	Digite el número de establecimientos centrales de abasto de inscritos
10	Comercializador ambulante de leche cruda para consumo humano directo	Numérico	Obligatorio	Digite el número de comercializadores ambulantes de leche cruda para consumo humano directo inscritos
11	Comercializador en Expendio de leche cruda para consumo humano directo	Numérico	Obligatorio	Digite el número de establecimientos comercializadores en Expendio de leche cruda para consumo humano directo inscritos
12	Expendio y Almacenamiento de Carnes	Numérico	Obligatorio	Digite el número de establecimientos de expendio o almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles inscritos.
13	¿El Establecimiento ha sido Inspeccionado por la entidad territorial de salud?	Texto	Obligatorio	Selecciones SI o NO.

5.10.5.7 ESTANDARIZACIÓN DE ABREVIATURA



Alcaldía de Itagüí

MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Código: MA-VC-02

Versión: 05

Fecha de Actualización: 23/09/2024

Elemento	Abreviatura
Administración	AD
Aeropuerto	AE
Agrupación	AG
Altito	AL
Apartamento	AP
Autopista	AU
Avenida	AV
AvenidaCalle	AC
AvenidaCarrera	AK
Barrio	BR
Bis	BIS
Bloque	BQ
Bodega	BG
Bulevar	BL
Calle	CL
Carrera	KR
Carretera	CT
Casa	CS
Célula	CU
CentroComercial	CE
Circular	CQ
Circunvalar	CV
Ciudadela	CD
ConjuntoResidencial	CO
Consultorio	CN
CuentasCorridas	CC
Deposito	DP
DepositoSótano	DS
Diagonal	DG
Edificio	ED
Entrada	EN
Esquina	EQ
Etapas	ET
Estación	ES
Exterior	EX
Este	ESTE
Finca	FI
Garaje	GA
GarajeSótano	GS
Interior	IN


Elemento	Abreviatura
Kilómetro	KM
Local	LC
LocalMezzanine	LM
Lote	LT
Manzana	MZ
Mezzanine	MN
Módulo	MD
Norte	NORTE
Oeste	OESTE
Oficina	OF
Parque	PQ
Parqueadero	PA
Pasaie	PJ
Paseo	PS
Peatonal	PT
Pent-House	PN
Piso	PI
Planta	PL
Predio	PD
Porteria	PR
Puesto	PU
Round Point(Glorieta)	RP
Semisótano	SS
Sótano	SO
Sector	SC
Suite	ST
Supermanzana	SM
Sur	SUR
Terraza	TZ
Torre	TO
Transversal	TV
Troncal	TC
Unidad	UN
UnidadResidencial	UL
Urbanización	UR
Variante	VT
Via	VI
Zona	ZN

1. Preparación y consumo de alimentos
2. Expendio de alimentos
3. Almacenamiento y expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles
4. Almacenamiento de alimentos
5. Expendio de bebidas alcohólicas
6. Plazas de mercado o centrales de abasto
7. Grandes superficies (supermercados, hipermercados y grandes almacenes)
8. Ventas de alimentos en vía pública (autorizados por Resolución 604 de 1993)
9. Comercializador ambulante y en expendio de leche cruda para consumo humano directo
10. Vehículos transportadores de alimentos.
11. Vehículos transportadores de carne y productos cárnicos comestibles

5.10.6 Guías para la Atención de PQRS y Trámites

Actividad preliminar

- Revisión del software SIGGED
- Tipificación de la SIGGED para la asignación de personal idóneo.
- Asignación de la PQRDS al funcionario encargado.

 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024

Inicio de visita sanitaria

- Presentación del funcionario con su respectivo carné y chaleco además de su presentación personal verbal.
- Entrada al Establecimiento.
- Explicar el objeto de la visita y de los procedimientos a realizar.

Diligenciar el acta de la visita de inspección sanitaria

- Ingresar los datos del establecimiento a partir de la verificación de la documentación del establecimiento.
- Elaboración del acta de inspección sanitaria
- Toma de Medidas Sanitarias de Seguridad, en caso de requerirse.
- Emitir Concepto
- Notificación y Firmas.
- Terminación de Visita
- Registro de la visita
- Registro fotográfico

Generar respuesta al interesado

- Realizar oficio respuesta en atención a la PQRDS y cargarlo a la plataforma SISGED.

5.10.7 Guía para la Toma de Muestras de Alimentos de Consumo Humano

Actividad preliminar


- Programación de los sitios a muestrear
- Selección de personal para la toma de muestras
- Revisión del protocolo

Preparación

- Alistamiento de elementos: bolsas plásticas estériles con cierre para las muestras de análisis microbiológico.
- Alistamiento del material para parámetros como temperatura
- Termo portátil y pilas o paquetes refrigerantes congelados.
- Diligencie los rótulos para evitar retrasos y posible contaminación durante el muestreo.

Inicio

- Verificar las condiciones físicas del punto de muestra.
- Utilizar guantes desechables y tapaboca.
- Aplicar desinfectante en gel.

 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024

- Tomar la temperatura en (in situ) campo, para lo cual se utilizar equipos previamente verificados y/o calibrados en laboratorio; el registro de los resultados de campo se consigna en el formato del laboratorio.
- Tomar y Rotular las muestras
- Colocar inmediatamente en el termo portátil
- Verifique muestras tomadas in situ y los resultados entregados por el laboratorio.

Registro de variables

- Diligencie los formatos de toma de muestra aportadas por el laboratorio.

Remisión al laboratorio


- Se envían las muestras al laboratorio en el termo refrigerado, con entrega del formato previamente diligenciado.

Administrativas

- Verificación de los resultados.
- Análisis de resultados.
- Notifique los resultados a los propietarios o administradores de los establecimientos donde se tomaron las muestras.


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. Por la cual se hacen algunas modificaciones en el Sistema General de Seguridad Social en Salud y se dictan otras disposiciones.
- Ley 715 de 2001 Normas orgánicas en materia de recursos y competencias
- Decreto 780 de 2016. Por medio del cual se expide el 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. Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979 en cuanto al sacrificio de animales de abasto público o para consumo humano y el procesamiento, transporte y comercialización de su carne.
- Decreto 2162 de 1983. Por el cual se reglamenta parcialmente el título V de la ley 09 de 1979, en cuanto a producción, procesamiento, transporte y expendio de los productos


 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024

cárnicos procesados.

- Decreto 2078 de 2012. Por el cual se establece la estructura del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima), y se determinan las funciones de sus dependencias.
- Decreto 2270 de 2012. Por el cual se modifica el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011, 917 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
- Decreto 1282 de 2016. Por el cual se establece el trámite para la obtención de la autorización sanitaria provisional y se dictan otras disposiciones.
- Resolución número 2016041871 de 2016. 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. 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.
- Decreto 561 de 1984. Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979 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. Promueve la lactancia materna; Comercialización y publicidad de los alimentos de fórmula para lactantes y complementarios de la leche materna.
- Decreto 1575 de 2007. Sistema para la 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.
- 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.
- 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.

 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024

- 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 bebidas energizantes para consumo humano.
- Resolución 2115 de 2007. 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 3753 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social
- 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.
- 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
- Plan de ordenamiento territorial POT Itagüí.

 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024


- Manual de inspección, vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas basado en riesgo para las entidades territoriales de salud.
- PR-VC-19 Procedimiento para la I VC de Factores de Riesgo Asociados al Consumo

7 CONTROL DE REGISTROS

Código	Nombre	Responsable	Lugar de Almacenamiento	Recuperación	Protección	Tiempo de Retención	Disposición Final
El establecido en el PR-VC-19 Procedimiento para Inspección, Vigilancia y Control de factores de Riesgo asociados al consumo de alimentos y bebidas							

8 CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha de Aprobación	Descripción del Cambio
01	30/06/2017	Creación del documento Acta N° 15 Comité primario 29/08/2017
02	15/09/2017	<p>Se modificó el Objetivo, Alcance y el orden y la nomenclatura en el contenido.</p> <p>Se incluyeron los Formatos</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</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 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 (Restaurantes industriales)</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 para ETS</p>

 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024

Versión	Fecha de Aprobación	Descripción del Cambio
		FO-VC-95 Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad ETS FO-VC-96 Anexo de desnaturalización MSS ETS, FO-VC-97 Anexo de destrucción MSS ETS, FO-VC-96 Anexo desnaturalización MSS ETS FO-VC-98 Anexo de congelamiento MSS ETS FO-VC-99 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad ETS. Acta N° 15 del 29/08/2017 y N° 16 de 15/09/2017
03	05/12/2018	Se modifica el nombre del manual. Se actualiza el Numeral 4. Definiciones y términos. Se actualiza el numeral 5. Actividades. Ampliando más la descripción de las actividades 5.3.2.2, 5.3.3, 5.4.1, 5.4.2, 5.4.3, 5.4.4, 5.4.5, 5.4.6, 5.4.7, 5.4.8, 5.4.9, 5.4.10, 5.4.11, 5.4.12 Cambios aprobados mediante acta #2 del 13 de febrero de 2019.
04	27/02/2023	Se modificó: El nombre, objetivo, Numeral 4. Definiciones y términos. Numeral 5. Contenido, el Numeral 6. Documentos de referencia. Cambios socializados y aprobados en Acta de Comité Primario N° 06 del 27 de febrero de 2023
05	23/07/2024	Se Incluyó: En “Definiciones y Términos” las definiciones: Inscripción, Puesto de Venta y unidad de transporte, En el “Contenido” Se adiciona el numeral 5.10.5, del 5.10.5.1 al 5.10.5.7, incluye tablas en relación a la inscripción de establecimientos, de vehículos transportadores de carne, de establecimientos con venta de cárnicos comestibles. Se Creó El FO-VC-170 Formulario de inscripción sanitaria para establecimientos de expendio y/o almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles Cambios aprobados mediante acta de Comité primario Secretaría de Salud N° 8 del 23 de Julio 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

 Alcaldía de Itagüí	MANUAL TÉCNICO DE ACCIONES DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO EN SALUD ASOCIADOS AL CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Código: MA-VC-02
		Versión: 05
		Fecha de Actualización: 23/09/2024

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.

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 Formulario de inscripción sanitaria para vehículos trasportadores 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 Formulario de 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