

“NORMATIVIDAD ALIMENTARIA”



El empleo
es de todos

Mintrabajo

¿TU NEGOCIO VERDE ESTÁ PREPARADO PARA RECIBIR LA VISITA DE IVC POR LA AUTORIDAD SANITARIA?

AMPARO CAMPO PABÓN

Microbióloga Esp. En Gerencia de la Calidad
Instructor G-10 AgroSENA
Centro Acuícola Y Agroindustrial De Gaira
Santa Marta 2020



@SENAcomunica

www.sena.edu.co



REFERENCIA MUNDIAL

“DE LA GRANJA A LA MESA”

MINAGRICULTURA



Producción Primaria



Autoridad Sanitaria
ICA

MINSALUD - INVIMA



Fabricación y transporte



Autoridad Sanitaria Nacional
INVIMA



Transporte, distribución
y comercialización



Autoridad Sanitaria Territorial
Entidades territoriales de salud

CONSUMIDOR



Preparación y consumo



CONCEPTOS Y DEFINICIONES



Acta de inspección sanitaria: Documento elaborado por la autoridad sanitaria competente, donde se describen las evidencias observadas durante la inspección realizada, suscrito por el funcionario que la realiza y quien atiende la visita por parte del establecimiento, vehículo, alimento, materia prima y/o insumo.

Autoridad Sanitaria competente en inspección, vigilancia y control sanitario. Se entiende por autoridad sanitaria competente aquella entidad de carácter público investida por mandato legal o delegación de autoridad, para realizar **acciones de inspección, vigilancia y control sanitario**, y adoptar las correspondientes medidas. Son autoridades sanitarias competentes el INVIMA y las Entidades Territoriales de Salud en sus respectivas jurisdicciones y ámbito de competencias.

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.

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.

CONCEPTO SANITARIO



Concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este puede ser:

- **Favorable:** Se emite cuando el establecimiento se ajusta a la totalidad de los requisitos sanitarios legales.
- **Favorable Con Requerimientos:** Se emite cuando se compruebe que el establecimiento no cumple con uno o varios de los aspectos verificados, siempre y cuando estos incumplimientos no afecten directamente la inocuidad de los alimentos y/o bebidas manipulados, se procederá a consignar los hallazgos en el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo correspondiente.
- **Desfavorable:** Se emite cuando el establecimiento no cumple con los requisitos sanitarios legales. Se procederá a aplicar la medida sanitaria de seguridad a que haya lugar, de acuerdo a lo establecido en la Ley 09 de 1979 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

INSPECCION SANITARIA

”



INSPECCIÓN

Verificación

Establecimientos
vehículos y
productos

Cumplimiento
de requisitos de
la normatividad
sanitaria vigente

VIGILANCIA

Monitoreo

Establecimientos
vehículos y
productos

Cumplimiento
de los
parámetros
establecidos

CONTROL

Intervención

Establecimientos
vehículos y
productos

Aplicación de
correctivos
sobre
características o
situaciones
críticas o
irregulares



Fuente: Adaptado INVIMA. Resolución 1229 de 2013.

@SENAcomunica

www.sena.edu.co

INSPECCION SANITARIA

”



INSPECCION BASADA EN RIESGOS



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

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

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

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.



INSPECCION BASADA EN RIESGOS

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

Figura 3. Factores de Riesgo de ETA



Fuente: INVIMA, 2015.



@SENAcomunica

www.sena.edu.co



Tabla 2. Criterios frecuencias de inspección.

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

Fuente: INVIMA, 2015.



@SENAcomunica

www.sena.edu.co

**QUÉ DOCUMENTOS
DEBEMOS TENER
LISTOS PARA LA
VISITA DE IVC POR
LA AUTORIDAD
SANITARIA**



MANIPULADOR DE ALIMENTOS



Cap. III Resolución 2674/2013

Es aquel que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Requisitos

1. Un reconocimiento médico en el cual se de una **certificación médica** (aptitud o no para la manipulación de alimentos)
2. **Formación en educación sanitaria** (principios básicos) y capacitación continua y permanente. Debe contener duración, cronograma, recurso didáctico, capacitadores, evaluación y seguimiento
3. **Prácticas Higiénicas y Medidas de Protección**. Limpieza personal, lavado de manos, uñas, guantes, protector cabellos, boca y calzado.

REQUISITOS DE FABRICACIÓN



Cap. IV Resolución 2674/2013

- 1.** Las **Materias primas e insumos** deben poseer una **ficha técnica** la cual debe estar a disposición de la autoridad sanitaria competente cuando ésta lo requiera. La recepción de materias primas debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos y deben estar debidamente **identificadas** de conformidad con la Resolución 5109 de 2005.
- 2.** Los **envases y embalajes** deben estar fabricados con materiales tales que garanticen la inocuidad del alimento, de acuerdo a lo establecido en la reglamentación expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social especialmente las Resoluciones 683, 4142 Y 4143 de 2012; 834 Y 835 de 2013 o las normas que las modifiquen, adicionen o sustituyan al respecto. No deben haber sido utilizados previamente para fines diferentes que puedan ocasionar la contaminación del alimento a contener.
- 3.** **Fabricación:** Se deben establecer y registrar todos los procedimientos de control físicos, químicos, microbiológicos y organolépticos en los puntos críticos del proceso de fabricación, con el fin de prevenir o detectar cualquier contaminación, falla de saneamiento, incumplimiento de especificaciones o cualquier otro defecto de calidad e inocuidad en las materias primas o el alimento, materiales de envase y/o producto terminado.

SANEAMIENTO

Cap. VII Resolución 2674/2013



Plan de saneamiento. con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; éste debe incluir como mínimo los ***procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:***

- 1. Limpieza y Desinfección:** Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.
- 2. Desechos sólidos.** Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos.
- 3. Control de plagas.** debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.
- 4. Abastecimiento o suministro de agua potable.** incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

SANEAMIENTO



Cap. VII Resolución 2674/2013

Monitoreo y control

Qué se hace

Cómo se hace

Cuando se hace

Con qué se hace

Quien lo hace

Por qué se hace



Este plan debe ser responsabilidad directa de la dirección de la empresa, estar escrito y a disposición de la autoridad sanitario competente e incluir:

- Programa de Limpieza y Desinfección.
 - Fichas técnicas e instructivos sobre procesos de limpieza y desinfección preferiblemente digitales
 - Registro diario de limpieza: Fecha, Hora, Responsable, Hallazgos encontrados
- Programa de Desechos Sólidos.
- Programa de Control de Plagas: Proveedor con concepto Sanitario, cumpliendo con el Decreto 1843/91
- Control de calidad del agua potable: (Res. 2115 de 2007)
 - Limpieza y desinfección de tanques
 - Control de cloro residual: 0,3-2,0 ppm



GRACIAS

Línea de atención al ciudadano: 018000 910270
Línea de atención al empresario: 018000 910682



www.sena.edu.co