



MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

Normatividad Sanitaria Vigente

Registros Sanitarios - Ley de
Emprendimiento



1

GENERALIDADES DEL INVIMA

**GIRA SANITARIA VIRTUAL 2022
OFICINA ASESORA JURIDICA**



OBJETIVO GENERAL



Fortalecer y consolidar la aplicación de las normas, los lineamientos y procedimientos para la ejecución de las actividades de inspección, vigilancia y control que competen al INVIMA y a las entidades territoriales, involucrando a su vez, a organizaciones de orden nacional, departamental o municipal, que tienen dentro de sus objetivos el de replicar a los usuarios las responsabilidades que tienen los productores o proveedores involucrados en cadenas productivas de bienes y servicios que tengan impacto en la salud pública.

INVIMA - Autoridad Sanitaria



Naturaleza:

Establecimiento público del orden nacional, de carácter científico y tecnológico, adscrito al Ministerio de Salud y Protección Social y perteneciente al Sistema de Salud.

Objetivo:

El INVIMA tiene como objetivo actuar como institución de referencia nacional en materia sanitaria y ejecutar las políticas formuladas por el Ministerio de Salud y Protección Social en materia de vigilancia sanitaria y de control de calidad de los productos de su competencia.



Productos competencia del INVIMA



Marco Estratégico

MISIÓN

Proteger y promover la salud de la población, mediante la gestión del riesgo asociada al consumo y uso de alimentos, medicamentos, dispositivos médicos y otros productos objeto de vigilancia sanitaria.

VISIÓN

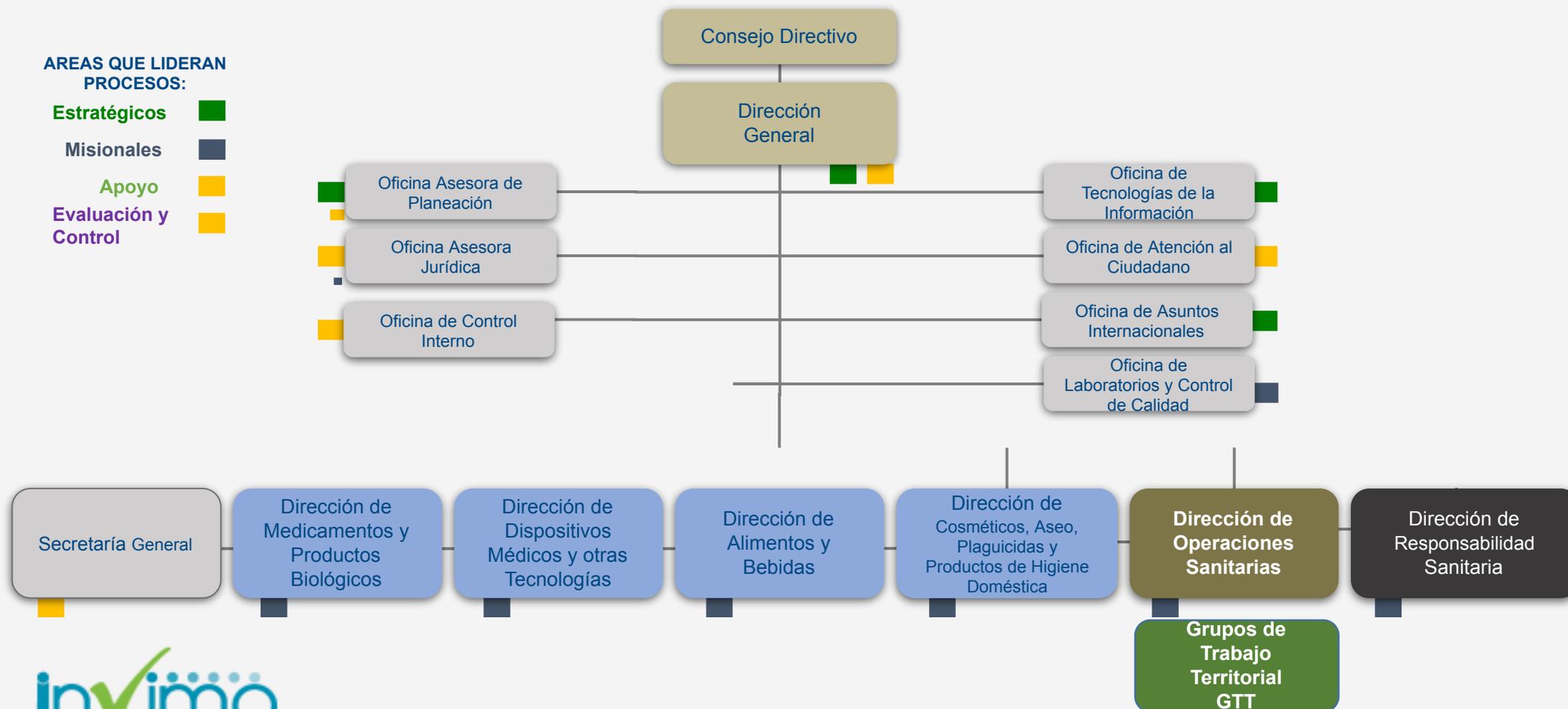
Ser reconocida como una agencia sanitaria ágil, eficiente y transparente; accesible al empresario y al emprendedor, comprometida con la salud pública y el estatus sanitario del país.



Estructura Organizacional

AREAS QUE LIDERAN PROCESOS:

- Estratégicos** ■
- Misionales** ■
- Apoyo** ■
- Evaluación y Control** ■



2

**LEY 2069 de 2020
“POR LA CUAL SE IMPULSA EL
EMPRENDIMIENTO EN COLOMBIA”**



LEY 2069 de 2020 “POR MEDIO DEL CUAL SE IMPULSA EL EMPRENDIMIENTO EN COLOMBIA”



Parágrafo 1º del ARTÍCULO 2. TARIFAS DIFERENCIADAS DEL REGISTRO ANTE EL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS- INVIMA

Sujeto pasivo

Pequeñas y medianas empresas, según la clasificación prevista en el Decreto 957 de 2019 (para aplicar tarifas diferenciadas).

Microempresas de acuerdo con la tipificación del Decreto N° 691 de 2018.

Alcance

Pequeñas y medianas: Aplica únicamente en los trámites de solicitudes de Registros Sanitarios Nuevos.

Microempresas: Aplica para expedición, modificación y renovación

No podrán acceder a las tarifas diferenciadas, las microempresas, pequeñas y medianas empresas que se encuentren en una situación de subordinación respecto de gran empresa, o pertenezcan a un grupo empresarial.



LEY 2069 de 2020

ACREDITACION DEL TAMAÑO DE LA EMPRESA



- Para la acreditación del tamaño empresarial de la pequeña y mediana empresa, deberá tenerse en cuenta lo requerido por el Artículo 2.2.1.13.2.4. del mencionado Decreto 957 del 5 de junio de 2019, el cual reza en su tenor:

- *“...Artículo 2.2.1.13.2.4. Acreditación del tamaño empresarial. Las empresas deberán acreditar su tamaño empresarial mediante certificación donde conste el valor de los ingresos por actividades ordinarias al 31 de diciembre del año inmediatamente anterior, o los obtenidos durante el tiempo de su operación, de la siguiente forma:*
- *Las personas naturales mediante certificación expedida por estas.*
- *Las personas jurídicas mediante certificación expedida por el representante legal o el contador o revisor fiscal, si están obligadas a tenerlo.*
- *Para los anteriores efectos, deberán observarse los rangos de clasificación establecidos en el presente Capítulo...”*

La certificación solicitada a las personas jurídicas, como lo indica la norma, deberá estar suscrita por el representante legal o quien haga sus veces. O por el contador y/o el revisor fiscal si la persona jurídica está obligada a tenerlo, tal y como lo indica el numeral 2 del artículo transcrito.

- Para la definición de Ingresos por Actividades Ordinarias, deberá tenerse en cuenta la contemplada en el Artículo 2.2.1.13.2.3. que se transcribe a continuación:

“Artículo 2.2.1.13.2.3. Definición de Ingresos por Actividades Ordinarias.

Para efectos de la clasificación de que trata el presente Capítulo, se entenderá que el concepto de ventas brutas anuales se asimila al de ingresos por actividades ordinarias. Los ingresos por actividades ordinarias son aquellos que se originan en el curso de las actividades ordinarias de la empresa, tales como las actividades de operación y otras actividades que no son consideradas como actividades de inversión o financiación, de conformidad con el marco de información financiera aplicado por la empresa.

Dichos ingresos deberán corresponder a los del año inmediatamente anterior, con corte a 31 de diciembre, a la fecha de presentación de la solicitud de la propuesta o del trámite para el que se quiera hacer valer la clasificación establecida en este Capítulo, verificables de acuerdo con las normas vigentes.

Para las empresas que cuenten con menos de un año de existencia, sus ingresos por actividades ordinarias serán los obtenidos durante el tiempo de su operación, con corte al mes inmediatamente anterior a la fecha de presentación de la propuesta o del trámite respectivo.”



LEY 2069 de 2020

ACREDITACION DEL TAMAÑO DE LA EMPRESA



- Y además deberá verificarse el registro de la información de los ingresos por actividades ordinarias, teniendo en cuenta lo indicado en el Artículo 2.2.1.13.2.5. del mencionado Decreto 957 de 2019:

“Artículo 2.2.1.13.2.5. Registro de información de los ingresos por actividades ordinarias.

El valor de los ingresos por actividades ordinarias anuales de las empresas deberá ser reportado de manera obligatoria en el formulario de inscripción y actualización del Registro Único Empresarial y Social - RUES.

Para estos efectos, se seguirán instrucciones que imparte la Superintendencia Industria y Comercio, necesarias para adecuación de los formularios inscripción y actualización del Registro Único Empresarial y Social-RUES

Parágrafo. *Cámaras de Comercio podrán abstenerse de realizar la inscripción la matrícula mercantil o la renovación en el evento en que la empresa no reporte en el formulario RUES los ingresos por actividades ordinarias anuales y la actividad económica.”*

- Por último, se debe verificar en las personas jurídicas la existencia y representación legal mediante la consulta del certificado expedido por la cámara de comercio que le corresponda.

LEY 2069 DE 2020

EXENCIÓN DE PAGO DE TARIFAS PARA IMPULSAR EL EMPRENDIMIENTO

Parágrafo 2 del ARTÍCULO 2.

“ (...) parágrafo segundo: En todo caso las microempresas, incluyendo los pequeños productores de acuerdo con la tipificación actual en el marco del Decreto No 691 de 2018 aquellos que lo modifiquen o deroguen, teniendo en cuenta la clasificación vigente sobre tamaño empresarial, quedarán exceptuadas del pago de tarifas para la expedición, modificación y renovación de los registros ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima.

El mismo tratamiento, recibirán las cooperativas, las asociaciones mutuales y las asociaciones agropecuarias, étnicas y campesinas que desarrollen actividades económicas productivas y que clasifiquen como microempresas, para lo cual se les aplicarán las disposiciones del Decreto 957 de 2019.

No podrán acceder a las tarifas diferenciadas, las microempresas que se encuentren en una situación de subordinación respecto de gran empresa, o pertenezcan a un grupo empresarial, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 260 y 261 del Código de Comercio. En el caso de que las empresas beneficiarias de la excepción de la tarifa decidan ceder su registro, las empresas cesionarias deberán cancelar el valor que les corresponda por dicho registro de acuerdo con su tamaño” (...).

El INVIMA en la Oficina Virtual a la cual se puede acceder mediante el link: https://app.invima.gov.co/oficina_virtual/ en la parte denominada Información de Interés, incluye como Artículo Destacado, el denominado **Exención de pago de tarifas para impulsar el emprendimiento** en el cual encontrarán los Fundamentos y demás requisitos requeridos para acceder a estas exenciones.



TARIFAS DIFERENCIADAS Y EXENCIONES DE TARIFAS

MEDIANAS	Sector Manufactura	Pagarán el 70% Ingresos anuales >204.995 e <= a 715.518 UVT
		Pagarán el 80% Ingresos anuales > 715.518 e <= a 1.226.041 UVT
		Pagarán el 90% Ingresos anuales > 1.226.041 e <= a 1.736.565 UVT
	Sector Comercio	Pagarán el 70% Ingresos anuales >431.16 e <= a 1.007.695 UVT
		Pagarán el 80% Ingresos anuales > 1.007.695 e <= a 1.584.194 UVT
		Pagarán el 90% Ingresos anuales > 1.584.194 e <= a 2.160.692 UVT
	Sector Servicios	Pagarán el 70% Ingresos anuales > 131.951 e <= a 248.979 UVT
		Pagarán el 80% Ingresos anuales > 248.979 e <= a 366.007 UVT
		Pagarán el 90% Ingresos anuales > 366.007 e <= a 483.034 UVT

PEQUEÑAS	Sector Manufactura	Pagarán el 40% Ingresos anuales >23.563 e <= a 84.040 UVT
		Pagarán el 50% Ingresos anuales > 84.040 e <= a 144.517 UVT
		Pagarán el 60% Ingresos anuales > 144.517 e <= a 204.995 UVT
	Sector Comercio	Pagarán el 40% Ingresos anuales >44.769 e <= a 173.578 UVT
		Pagarán el 50% Ingresos anuales > 173.578 e <= a 302.387 UVT
		Pagarán el 60% Ingresos anuales > 302.387 e <= a 431.196 UVT
	Sector Servicios	Pagarán el 40% Ingresos anuales > 32.988 e <= a 65.976 UVT
		Pagarán el 50% Ingresos anuales > 65.976 e <= a 98.964 UVT
		Pagarán el 60% Ingresos anuales > 98.964 e <= a 131.951 UVT

	Alcance	Tarifa
MICROEMPRESAS	Expedición, modificación, renovación del registro sanitario	Exentos - \$ 0

3

**Grupos de Trabajo Territorial
GTT - INVIMA**



Grupos de Trabajo Territorial GTT

Costa Caribe 1 -
Barranquilla

Departamentos: La Guajira, Magdalena, Cesar y Atlántico.
Municipios de Bolívar .

Costa Caribe 2 –
Montería

Departamentos: Córdoba, Sucre y Bolívar. Municipios de Antioquia

Centro Oriente 1 -
Bucaramanga

Departamentos: Santander y Norte de Santander.
Municipios del Cesar

Centro Oriente 2 -
Bogotá D.C.

Departamentos: Boyacá, Cundinamarca, Amazonas y San Andrés

Centro Oriente 3 -
Neiva

Departamentos: Tolima, Huila, Caquetá y Bajo Putumayo

Occidente 1 - Medellín

Departamentos: Antioquia, Chocó. Municipios Boyacá: Puerto Boyacá

Occidente 2 – Cali

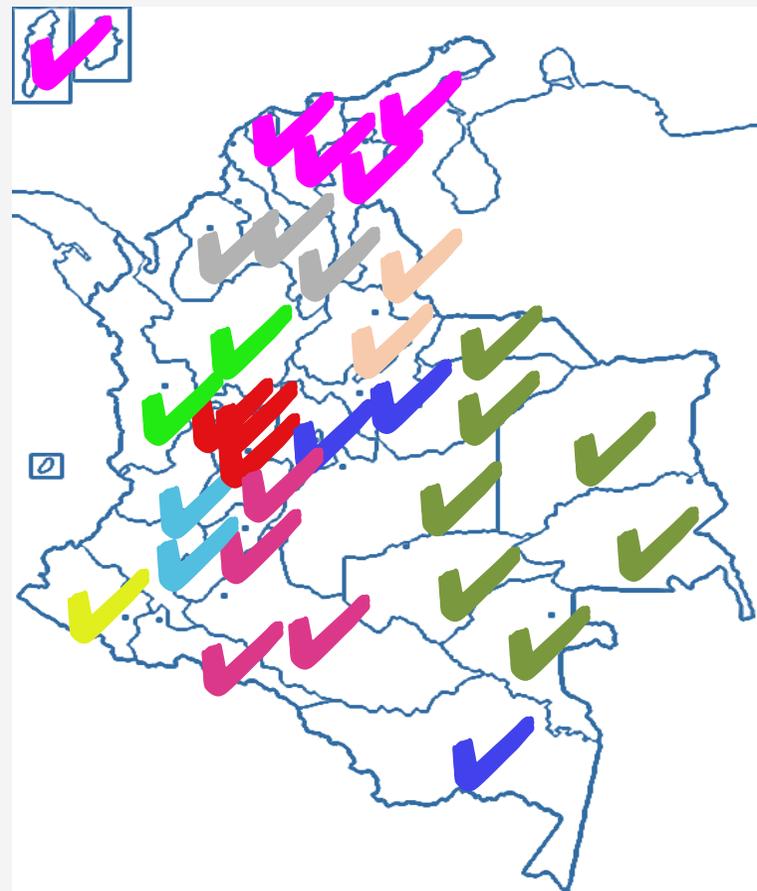
Departamentos: Valle del cauca y Cauca.

Orinoquia Villavicencio

Departamentos: Meta, Casanare, Arauca, Guaviare, Guainia, Vichada, Vaupés.

Eje Cafetero -
Armenia

Departamentos: Caldas, Risaralda y Quindío.



GRUPOS DE TRABAJO TERRITORIAL GTT INVIMA

GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL	CIUDAD	TELEFONO DE CONTACTO
Grupo Apoyo a Nariño CAN	Pasto	7374260
Centro Oriente 1 - GTT CO1	Bucaramanga	6973537
Centro Oriente 2 - GTT CO2	Bogotá D.C.	7422121
Centro Oriente 3 - GTT CO3	Neiva CO3	8632069
Costa Caribe 1 - GTT CC1	Barraquilla	3123460854/6053850641
Costa Caribe 2 - GTT CC2	Montería CC2	7890612
Eje Cafetero - GTT EC	Armenia	7357340
Occidente 1 - GTT OCC1	Medellín OCC1	6052954
Occidente 2 - GTT OCC2	Cali	4858570
Orinoquia GTT	Villavicencio/ Orinoquia	6784326

4

Dirección de alimentos y bebidas Legislación sanitaria



Enfoque “Granja a la Mesa” - Competencias

Producción Primaria.



Autoridad Sanitaria

ICA

Procesamiento de Alimentos-
Beneficio de Animales para
Abasto Público.



Autoridad Sanitaria

INVIMA

Transporte, Distribución
y Comercialización.



Autoridad Sanitaria

ETS

Normograma

Importación y exportación

Aditivos alimentarios

Muestras sin valor comercial / Incentivos

Productos de la pesca

Productos del cacao

Caracoles

Agua envasada

Laboratorios

Vinagre

Espicias

Permanencia

BPM, HACCP / Registro, permiso y notificación

Superficies de contacto

Aceites y grasas

Bebidas embriagantes

Bebidas energizantes

Derivados lácteos

Frutas y hortalizas

Sal

Panela

Lactosueros

Límites máximos de residuos y niveles máximos

Inspección, vigilancia y control / Procedimientos

Rotulado o etiquetado

Alimentos envasados herméticamente

Bebidas alcohólicas

Bebidas hidratantes

Leche

Carne y productos cárnicos

Mayonesa

Pastas alimenticias

OGM (organismos genéticamente modificados)

Derivados cárnicos

IMPORTACIÓN Y EXPORTACIÓN

LEY 915 DE 2004

DECRETO LEY 019 DE 2012

DECRETO 539 DE 2014

DECRETO 590 DE 2014

DECRETO 1686 DE 2012

LIMITES MÁXIMOS DE RESIDUOS Y NIVELES MÁXIMOS

RESOLUCIÓN 2906 DE 2007

RESOLUCIÓN 1382 DE 2013

RESOLUCIÓN 4506 DE 2013

RESOLUCIÓN 2671 DE 2014

RESOLUCIÓN 3709 DE 2015

BPM; HACCP; REGISTRO, PERMISO Y NOTIFICACIÓN

RESOLUCIÓN 604 DE 1993

LEY 915 DE 2004

RESOLUCIÓN 2674 DE 2013

RESOLUCIÓN 719 DE 2015

DECRETO 60 DE 2002

DECRETO 1686 DE 2012

RESOLUCIÓN 3168 DE 2015

ROTULADO O ETIQUETADO

RESOLUCIÓN 5109 DE 2005

RESOLUCIÓN 1506 DE 2011

REGULACIÓN TRANSVERSAL

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL; PROCEDIMIENTOS

LEY 1437 DE 2011

DECRETO 2078 DE 2012

RESOLUCIÓN 1229 DE 2013

RESOLUCIÓN 770 DE 2014

RESOLUCIÓN 5296 DE 2013

CIRCULAR 046 DE 2014

CIRCULAR 031 DE 2015

CIRCULAR 046 DE 2016

MUESTRAS SIN VAL.; INCENTIVOS

RESOLUCIÓN 3772 DE 2013

RESOLUCIÓN 1893 DE 2001

Prioridad



- **HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.**
Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.
- **INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS.**
Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

Reconocimiento e inclusión



En busca de facilitar el comercio,
cumplir normas y **garantizar la
inocuidad**

Circular Externa DAB 400-0201-17

Asunto

Orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento, transportadores, distribuidores y comercializadores de alimentos y bebidas para ser **“Proveedores de Alimentos y bebidas de los Programas Sociales”**.

Circular Externa DAB 400-7364-19

Asunto

Para san Andrés y Providencia.

Requisitos normativos para comercializar (registros, permisos y notificaciones sanitarias), temas de calidad e inocuidad y rotulado.

Comunicado Externo 4000-5816-19

Asunto

Fumigación de vehículos transportadores de alimentos y bebidas, incluidos los de transporte de carne y productos cárnicos comestibles.

Circular Externa DAB 4150-10264-19

Asunto

Capacitadores de manipuladores de: alimentos, bebidas, materias primas para fabricación de alimentos, carne y productos cárnicos comestibles, bebidas alcohólicas, leche cruda para consumo humano de comercializados en vía pública, ambiente, autorizados y objetos, envases materiales y equipamientos en contacto directo con alimentos.

Comunicado 4000-0025-21

Asunto

Emisión de concepto sanitario en establecimientos que no estén en funcionamiento.

Comunicado 4000-0034-21

Asunto

Aclaraciones sobre el carnet de manipulador de alimentos



Reconocimiento a productos tradicionales



DECRETO 811 DE 2021

“Productos obtenidos a partir de los derivados de cannabis”.

RESOLUCIÓN 227 DE 2022



Bebidas ancestrales
(Viche) Ley 2158 de
2021- Viche/Biche

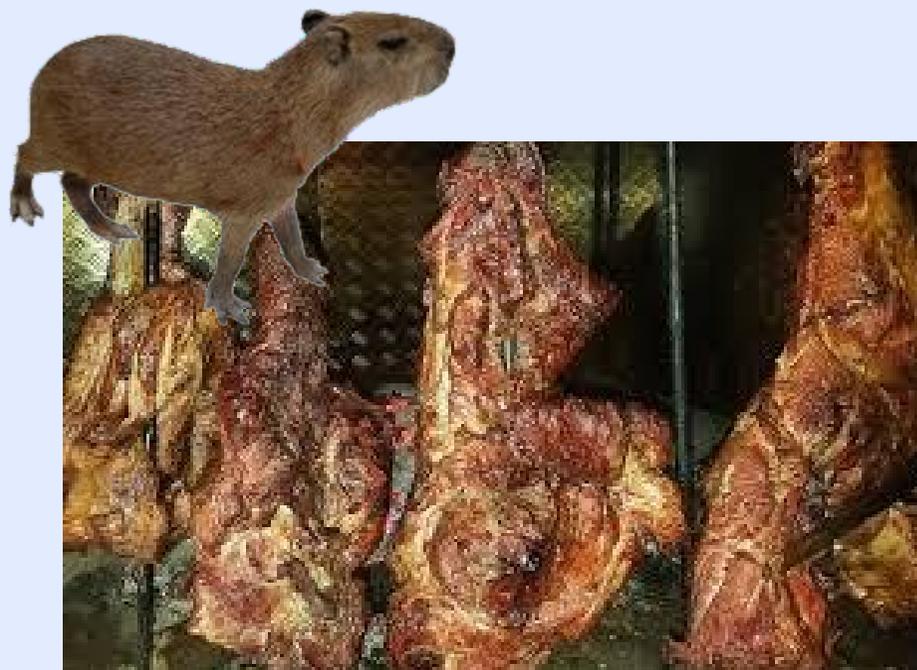


Dulces típicos y tradiciones.
(macetas del Valle)

Reconocimiento a productos tradicionales



Carnes no reconocidas (cuy).



Carnes reconocidas en norma (chigüiro). Resolución 562 de 2016,

Capacitación, asistencia técnica y trabajo articulado

El futuro es de todos | Presidencia de la República

INVITACIÓN A CAPACITACIÓN

"Requisitos INVIMA-ICA para el fortalecimiento de la comercialización de productos en la Estrategia de Compras Públicas Locales - Programas de Desarrollo con Enfoque Territorial PDET"

En los siguientes Departamentos:

SANTANDER, ATLÁNTICO, CASANARE, AMAZONAS, VALLE DEL CAUCA, HUILA, GUAVIARE, ARCHIPIÉLAGO DE SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA.

Fecha: 8 de mayo de 2020 - Hora: 8:am - 12:30 m

HORA	AGENDA	ENTIDAD A CARGO
7:45-8:00 am	Inicio llegada participantes a la plataforma	INVIMA - DAB
8:00-8:10 am	Apertura capacitación	CPEC
8:10-8:30 am	Mesa de Compras Públicas Locales	UAEOS / ICBF / MEN
8:30-9:00 am	Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) de Alimentos y Bebidas	INVIMA
9:00-9:30 am	Autorización de comercialización de Alimentos y Bebidas	INVIMA
9:30-10:00 am	Rotulado de Alimentos y Bebidas	INVIMA
10:00-10:25 am	Buenas Prácticas Agrícolas	ICA
10:25-10:40 am	Registro de Predios Pecuarios	ICA
10:40-11:10 am	Buenas Prácticas Ganaderas	ICA
11:10-11:35 am	Certificación de Granjas Avícolas Bioseguras	ICA
11:35-12:00 am	Certificación de Establecimientos de Acuicultura Bioseguros	ICA
12:00-12:20 am	Criterios Ambientales del Programa Nacional de Negocios Verdes	Minambiente
12:20-12:30 am	Cierre y despedida	CPEC

PROGRAMA 8-05-20

INVITAN

↓ ↓ ↓ Link de ingreso a las jornadas de capacitación ↓ ↓ ↓

- ✓ Acompañar la Estrategia de Zonas PDET de la Consejería de la Estabilización de la Presidencia de la República.
- ✓ Acompañar la Estrategia de Negocios Verdes del Ministerio de Ambiente.
- ✓ Acompañar la Estrategia de Compras Públicas Locales liderada por: Ministerio de Agricultura, ADR, Ministerio de Educación y el ICBF, con el fin de socializar la normatividad sanitaria vigente (ventas de más de \$10.138.694.714).
- ✓ Se han realizado 607 capacitaciones con la participación de 29301 personas.



Capacitación, Plataforma Virtual

Objetivo:

Crear una estrategia de capacitación que facilite el fortalecimiento técnico y normativo de alimentos y bebidas para consumo humano (incluyendo carne y productos cárnicos comestibles), utilizando los recursos tecnológicos disponibles por el instituto (Aula Virtual – Plataforma *e-learning*).

The screenshot displays the INVIMA virtual learning platform. At the top, the INVIMA logo is visible on the left, and navigation icons (globe, bell, chat, user) are on the right. The main header features the text "Dirección de Alimentos y Bebidas" and "Nuevo Curso de Alimentos" with a sub-heading "Requisitos Sanitarios en expendio, almacenamiento y transporte de carne y productos cárnicos comestibles." Below this, a banner indicates "Inscripciones del 7 al 20 de junio de 2021" and a button labeled "Ir a Cursos".

A section titled "Cursos disponibles" lists three courses:

- Alimentos y Bebidas para consumo humano:** This course covers technical and sanitary aspects related to human consumption, focusing on Good Manufacturing Practices (BPM) and Good Hygiene Practices (BPH).
- Requisitos Sanitarios de Plantas de Beneficio Animal de Bovinos, Bufalinos y Porcinos:** This course provides knowledge for the meat industry regarding sanitary requirements for animal slaughterhouses.
- Requisitos Sanitarios de expendio, almacenamiento y transporte de carne:** This course details sanitary requirements for the distribution, storage, and transport of meat products.

Each course card includes a brief description and an "Ingresar" (Enter) button.



Asistencia técnica y asesoría a las Entidades Territoriales de Salud

Se han diseñado los siguientes cursos virtuales:



DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Requisitos Sanitarios de expendio, almacenamiento y transporte de carne

Dirección de Alimentos y Bebidas

Requisitos Sanitarios de expendio, almacenamiento y transporte de carne

Este curso provee información sobre los requisitos técnicos y sanitarios para la carne y los productos cárnicos comestibles establecidos en la normatividad sanitaria vigente; como el diseño sanitario de los establecimientos dedicados a su expendio y almacenamiento, empaque, rotulado y condiciones de transporte necesarios para asegurar la inocuidad de estos productos.

Inscritos	: 949
Certificados	: 534
NO certificados	: 415



DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Alimentos y Bebidas para consumo humano

Dirección de Alimentos y Bebidas

Alimentos y Bebidas para consumo humano - Agosto

En este curso se tratan los aspectos técnico-sanitarios relacionados con alimentos y bebidas definidos en la Normatividad Sanitaria Vigente. Los conceptos acá planteados son los fundamentos de las Buenas Prácticas de Manipulación - BPM y Buenas Prácticas de Higiene - BPH, requisitos que deben cumplir los establecimientos donde se elaboren, almacenen, expendan y transporten alimentos, bebidas y materias primas en el territorio nacional.

Inscritos	: 3.924
Certificados	: 1384
NO certificados	: 838



DIRECCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Requisitos Sanitarios de Plantas de Beneficio Animal de Bovinos, Bufalinos y Porcinos

Dirección de Alimentos y Bebidas

Requisitos Sanitarios de Plantas de Beneficio Animal de Bovinos, Bufalinos y Porcinos

Este curso es una herramienta de conocimiento para quienes estén relacionados con la industria cárnica para conocer, de una manera fácil y comprensible, aspectos relevantes de la reglamentación sanitaria vigente en la industria de la carne y los productos cárnicos comestibles.



Diseño de documentos



5

Requisitos sanitarios



Requisitos sanitarios

- **Inscripción**
- **BPM y Concepto Sanitario (Invima ó ETS)**
- **Autorización de Comercialización**
- **Rotulado**
- **Envases aptos para Alimentos**
- **Sistemas de Control y Aseguramiento de Calidad – Plan**

Muestreo



Inscripción



Actividad	Autoridad Competente	Invima	Entidades Territoriales de Salud (ETS)
	FABRICACIÓN	X	
	PREPARACIÓN		X
	ALMACENAMIENTO		X
	DISTRIBUCIÓN		X
	EXPENDIO O COMERCIALIZACIÓN		X
	ENSAMBLE DE REFRIGERIOS O MENÚS		X
	VEHÍCULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS		X

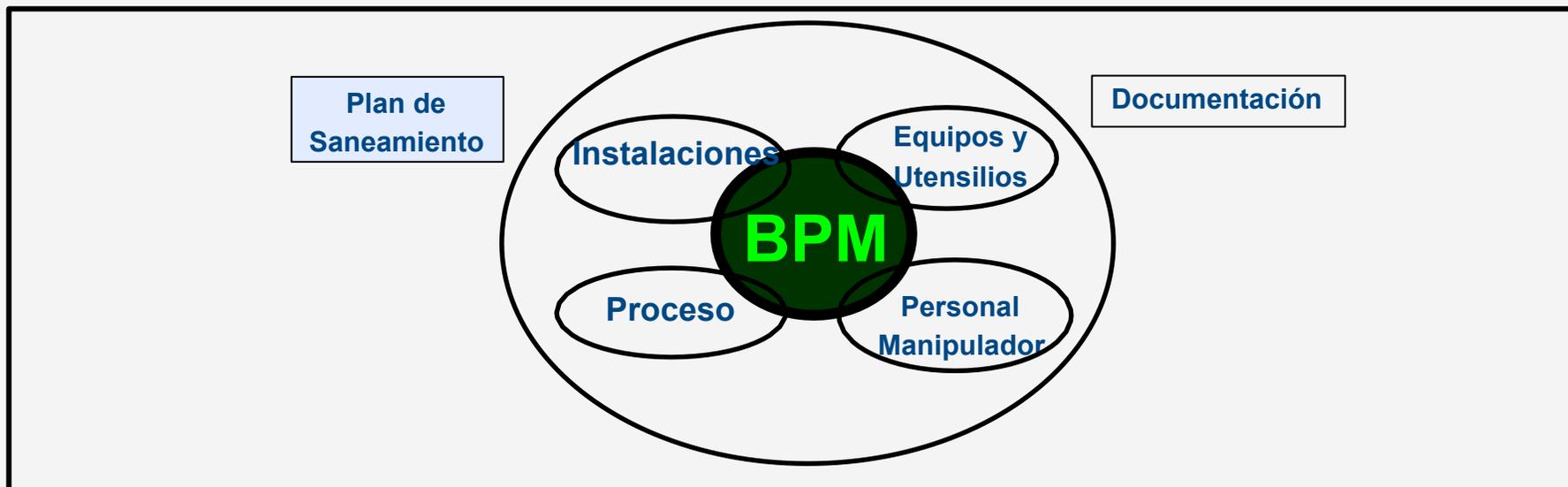
6

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y concepto sanitario

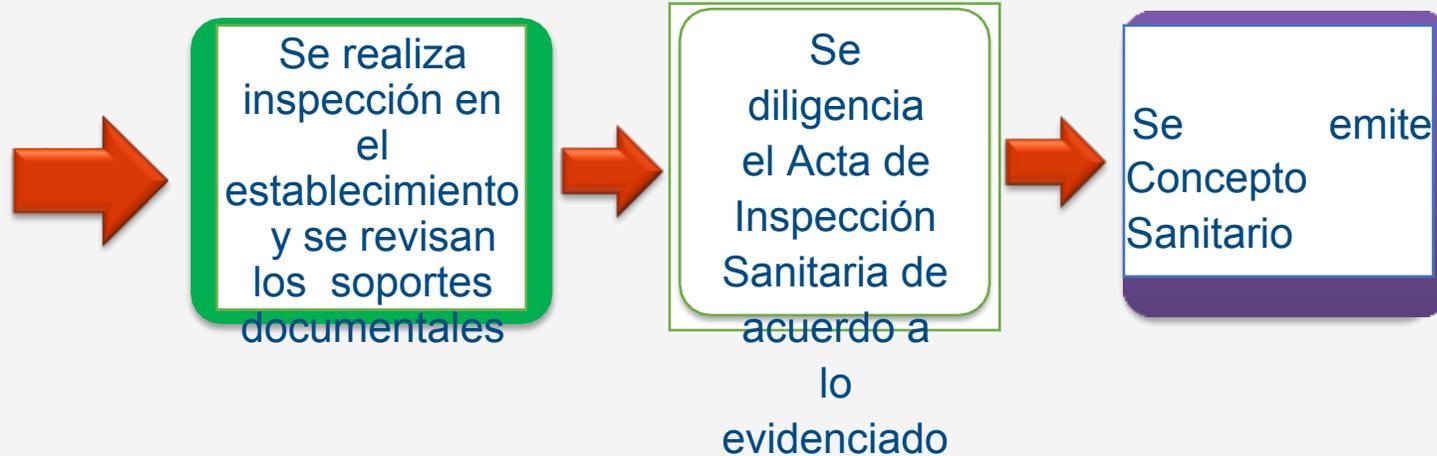


Cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

¿QUÉ SE VERIFICA?



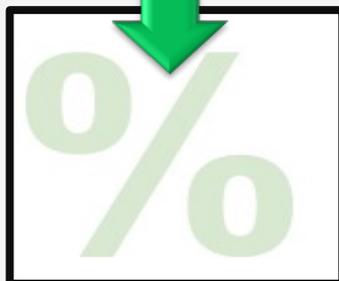
Principios básicos y prácticos generales de higiene en manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, para garantizar que los productos en todas las operaciones mencionadas cumplan con condiciones sanitarias adecuadas, para disminuir los riesgos inherentes a la producción.



Acta – Concepto Sanitario

II. CONCEPTO SANITARIO		
% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
	FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.



La sumatoria de las calificaciones de los bloques determina el porcentaje de cumplimiento del establecimiento.



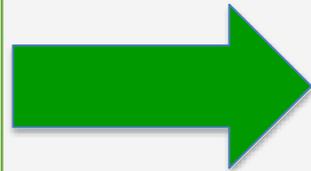
ASPECTOS CRÍTICOS



Evaluación y Emisión del Concepto Sanitario

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.

**NO
COMPROMETE
INOCUIDAD**



Se emite cuando el establecimiento se ajusta a la totalidad de los requisitos sanitarios legales.

Evaluación y emisión del concepto sanitario

**COMPROMETE
INOCUIDAD**



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.

7

Autorizaciones de comercialización



Autorizaciones de comercialización

Cada alimento en su empaque solo puede declarar una autorización de comercialización



Rotulado de alimentos – excepción de autorizaciones de comercialización

Productos Naturales NO sometidos a transformación



Granos, Frutas y Hortalizas Frescas, Miel de Abejas, Productos apícolas.

Panela: No requiere Autorización de Comercialización Res. 779 de 2006

Alimentos y Materias Primas



Utilización exclusiva por la industria y el sector gastronómico.
Forma parte de menús de comidas: mermeladas, salsas, galletas entre otros.

Alimentos de Origen Animal



Crudos, refrigerados, congelados sin proceso de transformación
Pescados, molusco, crustáceos sin tratamiento

Alimentos Producidos o Importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia



Comercialización y Consumo dentro del Departamento (Ley 915 de 2004)
No ingresan al resto del País

A
r
t
.
3
7
.
R
e
s
.
2
6
7
4
d
e
2
0
1
3

Tarifas para autorizaciones de comercialización

Manual Tarifario Regular

CODIGO	CONCEPTO	SMLDV	TARIFA \$
2100	Registro Sanitario de Alimentos de Alto Riesgo (Variedades de 1 a 10)	173,67	\$ 6.600.092
2101	Registro Sanitario de Alimentos de Alto Riesgo (Variedades de 11 a 20)	189,45	\$ 7.199.954
2102	Registro Sanitario de Alimentos de Alto Riesgo (Variedades de 21 en adelante)	215,77	\$ 8.200.258

CODIGO	CONCEPTO	SMLDV	TARIFA \$
2200	Permiso Sanitario de Alimentos de Mediano Riesgo (Variedades de 1 a 10)	129,82	\$ 4.933.583
2201	Permiso Sanitario de Alimentos de Mediano Riesgo (Variedades de 11 a 20)	143,85	\$ 5.466.706
2202	Permiso Sanitario de Alimentos de Mediano Riesgo (Variedades de 21 en adelante)	170,16	\$ 6.466.611

CODIGO	CONCEPTO	SMLDV	TARIFA \$
2300	Notificación Sanitaria de Alimentos "NSA" de Bajo Riesgo (variedades de 1 a 10)	86,84	\$ 3.300.246
2301	Notificación Sanitaria de Alimentos "NSA" de Bajo Riesgo (Variedades de 11 a 20)	95,61	\$ 3.633.548
2302	Notificación Sanitaria de Alimentos "NSA" de Bajo Riesgo (Variedades de 21 en adelante)	114,02	\$ 4.333.321



Ejemplo de algunos productos

CÓDIGO	PRODUCTO	AUTORIZACIÓN SANITARIA	CLASIFICACIÓN DE RIESGO (Res. 719 de 2015)	TARIFA INVIMA
2100	AGUA POTABLE TRATADA	REGISTRO	ALTO	\$ 6.600.092
2102	QUESO (21 VARIEDADES)	REGISTRO	ALTO	\$ 8.200.258
2200	EMPANADA Y AREPA RELLENA	PERMISO	MEDIO	\$ 4.933.583
2200	MOSTAZA	PERMISO	MEDIO	\$ 4.933.583
2300	PANELA SABORIZADA	NOTIFICACIÓN	BAJO	\$ 3.300.246
2302	CARAMELOS (23 VARIEDADES)	NOTIFICACIÓN	BAJO	\$ 4.333.321

TARIFAS 2022



Ley De Emprendimiento – Ley 2069 De 2020

Artículo 2° Parágrafo 2°

El objetivo de la Ley es promover el desarrollo de los pequeños productores y las microempresas.

El INVIMA contribuye al desarrollo económico del país, reduciendo cargas económicas y facilitando la formalización y desarrollo de estas empresas, dando cumplimiento a la normatividad sanitaria.



Tarifas para autorizaciones de comercialización

The screenshot shows the INVIMA website interface. At the top, there is a navigation bar with the INVIMA logo and the text 'Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos'. To the right, there are social media icons and a 'Minsalud' logo with the slogan 'La salud es de todos'. Below the navigation bar, a blue menu contains several items: 'Inicio', 'El Instituto', 'Productos vigilados', 'Atención al ciudadano', 'Trámites y servicios' (circled in red), 'Normatividad', 'Sala de prensa', and 'Transparencia'. The main content area is titled 'Invima > Trámites y servicios > Tarifas'. On the left, there is a sidebar with a 'Productos vigilados' section containing icons and text for 'Alimentos y bebidas', 'Medicamentos y productos biológicos', 'Cosméticos, aseo y plaguicidas', and 'Dispositivos médicos'. Below this is an 'Información destacada' section with a link to 'Nueva Plataforma de Trámites'. The main content area features a large image of a hand holding a pen over a document, with the title 'Tarifas' overlaid. Below the image, there is a paragraph: 'Aquí encontrará el [Manual Tarifario](#) de la Entidad, así como las resoluciones por las cuales se actualiza y/o modifica.' This is followed by a link to a specific resolution: '[Resolución 2019058384 del 27 de diciembre de 2019](#) "Mediante la cual se modifica la Resolución 2019035791 del 16 de agosto de 2019 "Por la cual se actualizan las tarifas en el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos Invima'. At the bottom of the page, there is a navigation bar with 'Manual Tarifario - Vigencia 2020' and 'General' tabs, and a dropdown menu showing 'Manual Tarifario Vigente'.



Formularios

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS	
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)			
	Código: ASS-RSA-FM099		Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019
FORMULARIO DE INFORMACION BASICA (Obligatorio para todos los trámites)				
Para mayor información consulte el Formato "Instructivo" para facilitar el diligenciamiento de este formulario				
AUTORIZO AL INVIMA A REALIZAR LA NOTIFICACION DE MANERA ELECTRONICA DE ACUERDO CON LOS ARTICULOS 54 Y 56 DE LA LEY 1437 DE 2011 AL CORREO ELECTRÓNICO SUMINISTRADO EN ESTE FORMULARIO				
<input type="checkbox"/> SI Correo electrónico de notificación: _____				
Ver condiciones				
RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE				
AVISO IMPORTANTE: Diligencie el correo electrónico activo en el campo establecido; sin esta información no se podrá radicar el trámite.				
Presente su documentación legajada en carpeta de color blanco, los formularios debe venir sin tachaduras ni enmendaduras y debidamente foliada (numerada). Si requiere presentar información mediante anexos, indique el número de folios. Diligencie los formularios con letra clara y legible con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir en los espacios sombreados. Tenga en cuenta que algunos campos tienen listas desplegables para selección.				
1. DATOS GENERALES DEL TITULAR				
Nombre o razón social:				
Documento de Identidad:		NIT	N°:	
Dirección:		Ciudad:		
Departamento:		País:		
Calidad del Responsable:		Propietario	Nombre:	
N° Cédula de Ciudadanía:		N° Cédula de Extranjería:		
Dirección para de correspondencia:				
Ciudad:		Departamento:		
Email (24)		Teléfono(s):		
2. DATOS DEL RESPONSABLE DE LA TRANSACCIÓN BANCARIA (2)				
Nombre o razón social:				
Dirección:		Documento de identidad (

	ASEGURAMIENTO SANITARIO		REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS	
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)			
	Código: ASS-RSA-FM099		Versión: 04	Fecha de Emisión: 08/04/2019
FORMULARIO DE EXPEDICION DE REGISTRO SANITARIO O PERMISO SANITARIO O NOTIFICACION SANITARIA FORMULARIO UNICO DE RENOVACION DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS				
RECUERDE QUE:				
DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE				
TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015. Presente la documentación en carpeta blanca legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015. Diligencie los espacios sombreados según corresponda, sin tachaduras ni enmendaduras con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de				
Existen algunos campos que tienen listas desplegables				
De conformidad con lo dispuesto en el artículo 50 de la Resolución 2674 de 2013, indique el código de asignación de inscripción de la fábrica (Ver numeral 34 del Instructivo de trámites)				
Si no se encuentra inscrito realícelo en el vinculo siguiente: www.sivirtual.gov.co/memoficha-tramite/-/tramite/T456				
Si su producto corresponde a un alimento de mayor riesgo en Salud Pública de origen animal con fábrica ubicada en el exterior, verifique que su establecimiento este habilitado por el INVIMA para importar y vender el producto en Colombia, marque x según corresponda				
En caso afirmativo declare el código de la planta autorizada. Código Número: _____				
En caso contrario comuníquese con el Grupo Técnico de Alimentos - Dirección de Alimentos y Bebidas en nuestro PBX 2948700 Ext. 3922, para solicitar su habilitación.				
INFORMACIÓN PARA RENOVACIONES A LA NORMATIVIDAD VIGENTE (RESOLUCION 2674 DE 2013)				
Diligencie la información solicitada				
Número de expediente				
Número de Registro Sanitario				
Vigencia del Registro sanitario a renovar				
Etiquetas o empaque en inventario(37)				

Requisitos - ficha técnica

	ASEGURAMIENTO SANITARIO	REGISTROS SANITARIOS Y TRAMITES ASOCIADOS	
	FORMATO ÚNICO DE ALIMENTOS REGISTROS SANITARIOS o PERMISO SANITARIO o NOTIFICACIÓN SANITARIA Y TRAMITES ASOCIADOS (Resolución 2674 de 2013, Resolución 3168 de 2015)		
	Código: ASS-RSA-FM039	Versión: 02	Fecha de Emisión: 25/05/2016
FICHA TECNICA DEL PRODUCTO			
RECUERDE QUE: DEBERÁ ALLEGAR LA INFORMACIÓN EN FISICO Y EN MEDIO MAGNETICO (CD) EN FORMATO WORD Y/O EXCELL EDITABLE			
<p>Presente su documentación sin tachaduras ni enmendaduras, legajada y foliada (numerada), en carpeta blanca, diligencie los formularios con letra clara y legible, con tinta de color negro, en computador o máquina de escribir, verifique la normatividad sanitaria aplicable a su producto y las disposiciones establecidas en la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015 y Resolución 719 de 2015.</p> <p>TENGA EN CUENTA : Para mayor información consulte el formato "Instructivo de trámites", en donde aparece indicado como debe diligenciar este formulario en los campos que se encuentran numerados según las disposiciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013 Artículo 37, 38, 40 modificado por la Resolución 3168 de 2015</p>			
SI REQUIERE PRESENTAR INFORMACIÓN ADICIONAL MEDIANTE ANEXOS, INDIQUE EL NÚMERO CORRESPONDIENTE DEL(OS) FOLIO(S).			folios
A. NOMBRE DEL PRODUCTO (Ver numeral 6, 14- del Instructivo de trámites):			
B. COMPOSICION DEL PRODUCTO EN ORDEN DECRECIENTE Ver numeral (7) del Instructivo de Trámites, tenga en cuenta informar el DMU (Dosis Máxima de Uso) de los aditivos alimentarios si el producto los contiene.			
C. PRESENTACIONES COMERCIALES Ver numeral (9) del Instructivo de Trámites:			
D. TIPO DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites			
E. MATERIAL DE ENVASE Ver numeral (8) del Instructivo de Trámites:			

Página 1

Ruta de consulta de registros sanitarios desde la página web del Invima

The screenshot shows the Invima website interface. At the top, there is a navigation bar with the URL 'invima.gov.co/web/guest/inicio' and various social media and utility links. Below this is a banner for 'Productos cárnicos colombianos podrán ser exportados a Uruguay'. The main content area is titled 'Productos Vigilados' and features four colored buttons: 'Alimentos y bebidas' (green), 'Medicamentos y productos biológicos' (teal), 'Cosméticos, aseo y plaguicidas' (purple), and 'Dispositivos médicos' (dark purple). Below these are sections for 'Consultas y servicios en línea', 'Alertas sanitarias', 'Informes de seguridad', and 'Noticias'. The 'Consultas y servicios en línea' section contains five items: 'Nueva Plataforma de Trámites', 'Trámites en línea', 'Requisitos trámites', 'Consulta Registros Sanitarios' (highlighted with a red circle), and 'Estado trámites'. The 'Alertas sanitarias' section lists several health alerts with stethoscope icons and 'Ver más' links. The 'Noticias' section includes articles like 'Preguntas y respuestas sobre el nuevo COVID-19' and 'Invima informa sobre la situación de COVID-19'. A vertical sidebar on the right contains icons for RSS, email, social media, and a search icon. The bottom right corner features a green arrow icon and a logo with three colored arrows (yellow, blue, red).



Ruta de consulta de registros sanitarios desde la página web del Invima

1. Verifique que la opción "Registro" se encuentra seleccionada

2. Diligencie el número de Registro, Permiso o Notificación Sanitaria que se va a consultar

3. En la lista desplegable de la sección "Grupo", seleccione la opción "Alimentos"

4. Digite los caracteres que indica la página

5. Presione el botón "Buscar"

6. Seleccione la opción de consulta "Por Registro Sanitario"

The screenshot shows the 'CONSULTA DATOS DE PRODUCTOS' page. At the top, there are radio buttons for 'Registro' (selected) and 'Clasificación ATC'. Below this is a search form with a 'Grupo' dropdown menu set to 'Seleccionar Grupo', a 'Producto' input field, and radio buttons for 'Por nombre del Producto', 'Por Registro Sanitario', and 'Por Principio Activo'. A search button is present. Below the search form is a large input field for a 'wágh4' code. At the bottom, there are 'Buscar' and 'Nueva Consulta' buttons. A list of product groups is shown on the left, with 'Alimentos' selected.

Ruta de consulta de registros sanitarios desde la página web del Invima

Su búsqueda enlistó 19 registros para el grupo **ALIMENTOS** Fecha/Hora sistema: 2021/08/17 11:54

Expediente Sanitario	Nombre del Producto	Registro sanitario	Estado Registro	Fecha Vencimiento	Modalidad	Titular(es)
222652	KIWI DESHIDRATADO MARCA: DELYSAN LACTO-FRU	RSIAD12M123498	Vencido	2008/03/11	SIN CLASIFICAR	DELY SAN LTDA.
20014176	SALSA PARA CARNES DE FRUTAS (MANGO, GUAYABA, MORA, FRESA, MELOCOTON, PIÑA)	PS2010-0001234	Vencido	2013/02/03	FABRICAR Y VENDER	CONSERVADOS DEL CARIBE E.U.
20032772	WONDERFULL PISTACHIOS / FRUTOS SECOS VARIETADES PISTACHIOS CON SAL Y PIMIENTA, PISTACHIOS CON SAL	RSIA16I123411	Vencido	2021/04/25	IMPORTAR Y VENDER	CAL PURE PISTACHIOS, INC.
20097056	PRODUCTOS COCIDOS DE CARNE DE RES: SOBREBARRIGA DE RES COCIDA EN SALSA CRIOLLA (SOBREBARRIGA DE RES EN SALSA CRIOLLA), COLA DE RES COCIDA EN SALSA CRIOLLA (GUIISO DE COLA), CARNE DE RES TROCEADA EN CUBOS (GOULASH), CARNE DE RES TROCEADA COCIDA CON CHAMPIÑONES (STROGANOF DE CARNE), MEDALLONES DE LOMO DE RES CON TOCINETA AHUMADA DE CERDO (FILET MIGNON), CARNE DE RES AL HORNO CORTADA (ROAST BEEF).	RSAD01I123415	Vigente	2025/09/08	FABRICAR Y VENDER	SOLUCIONES ALIMENTICIAS GOURMET SAS
20109365	MEZCLA DE VEGETALES MIXTOS FORTIFICADOS CON VITAMINAS Y MINERALES (DENOMINACIÓN DE FATASIA MEZCLA DE VEGETALES MIXTOS FORTIFICADOS)	RSA-001234-2016	Vencido	2021/06/08	IMPORTAR Y VENDER	ITACATE DE COLOMBIA S.A.S.
20111233	TORTILLAS DE CEREALES, NOMBRE DE FANTASIA:TORTILLA MEXICANA (VARIETADES: MAIZ, HARINA DE MAIZ, TRIGO, TOTOPOS, TACOS)	NSA-001234-2016	Vigente	2026/07/29	FABRICAR Y VENDER	TORTILLAS GUANAJUATO CAPITAL SAS

Dar clic

Ruta de consulta de registros sanitarios desde la página web del Invima

Datos Generales del Producto							
Expediente Sanitario	20203160	Nombre producto	AGUA POTABLE TRATADA				
Registro Sanitario	RSA-0012348-2021	Vencimiento	2026/05/24	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NI.9013729466						
Marcas	SAWA, XAWA						
Datos de Interés							
Tratamiento	FILTRACION		Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE			
Presentaciones Comerciales							
Presentacion Comercial							
300 ml, 340 ml, 360 ml, 600 ml, 2500 ml, 3000 ml, 1 Litro, 2 Litros, 5 Litros, 6 Litros, Botellón de 18,9 Litros, Botellón de 20 Litros							
Roles por Producto							
Rol	Tipo.Ident	Identificación	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad
FABRICANTE	Nit	9013729466	PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS ZUMOX S.A.S	CL 75 NO. 1-193 BARRIO JARDIN	COLOMBIA	TOLIMA	IBAGUE
TITULAR REGISTRO SANITARIO	Nit	9013729466	PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE ALIMENTOS ZUMOX S.A.S	CL 75 NO. 1-193 BARRIO JARDIN	COLOMBIA	TOLIMA	IBAGUE

8

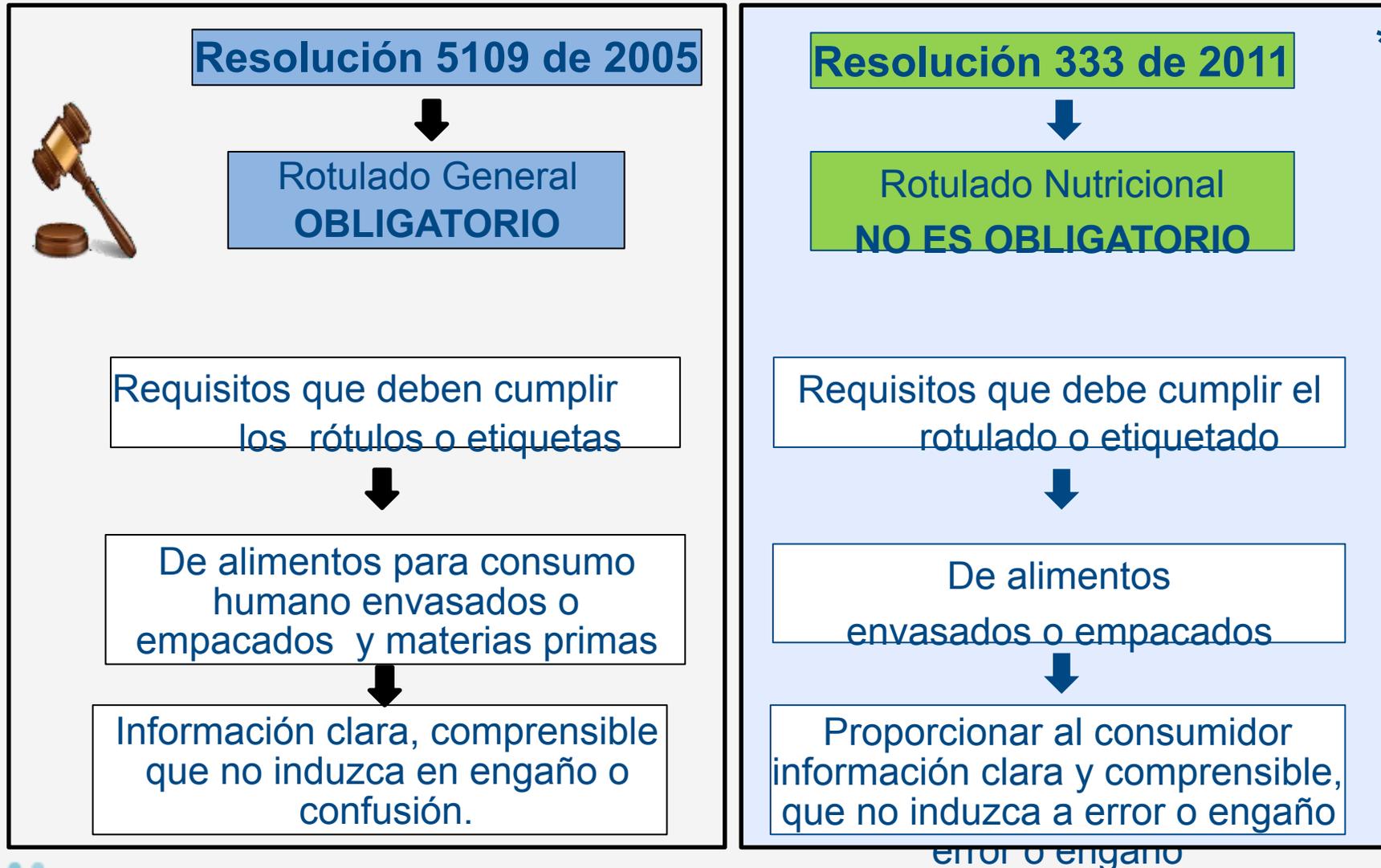
Rotulado General y Rotulado Nutricional de Alimentos



Rotulado de alimentos y bebidas



Rotulado de Alimentos – Aspectos Normativos



Objetivo de rotulado



**PROPORCIONAR AL
CONSUMIDOR INFORMACIÓN
SOBRE EL PRODUCTO**

**CLARA Y COMPRENSIBLE DE
MODO QUE NO INDUZCA A
ENGAÑO O CONFUSION**

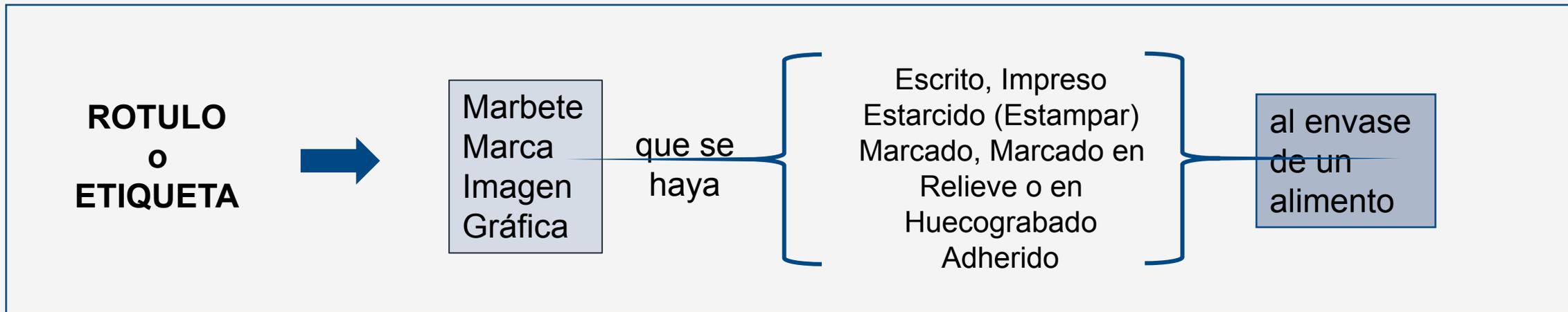
**PERMITIRA REALIZAR UNA
ELECCIÓN INFORMADA**

Definiciones

ROTULADO o ETIQUETADO



Material escrito, impreso o gráfico que contiene el rótulo o etiqueta y que acompaña el alimento



Artículo 3° de la Resolución 5109 de 2005

CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN



PARTE DEL ENVASE
CON > POSIBILIDAD
DE SER MOSTRADA
EN CONDICIONES
NORMALES

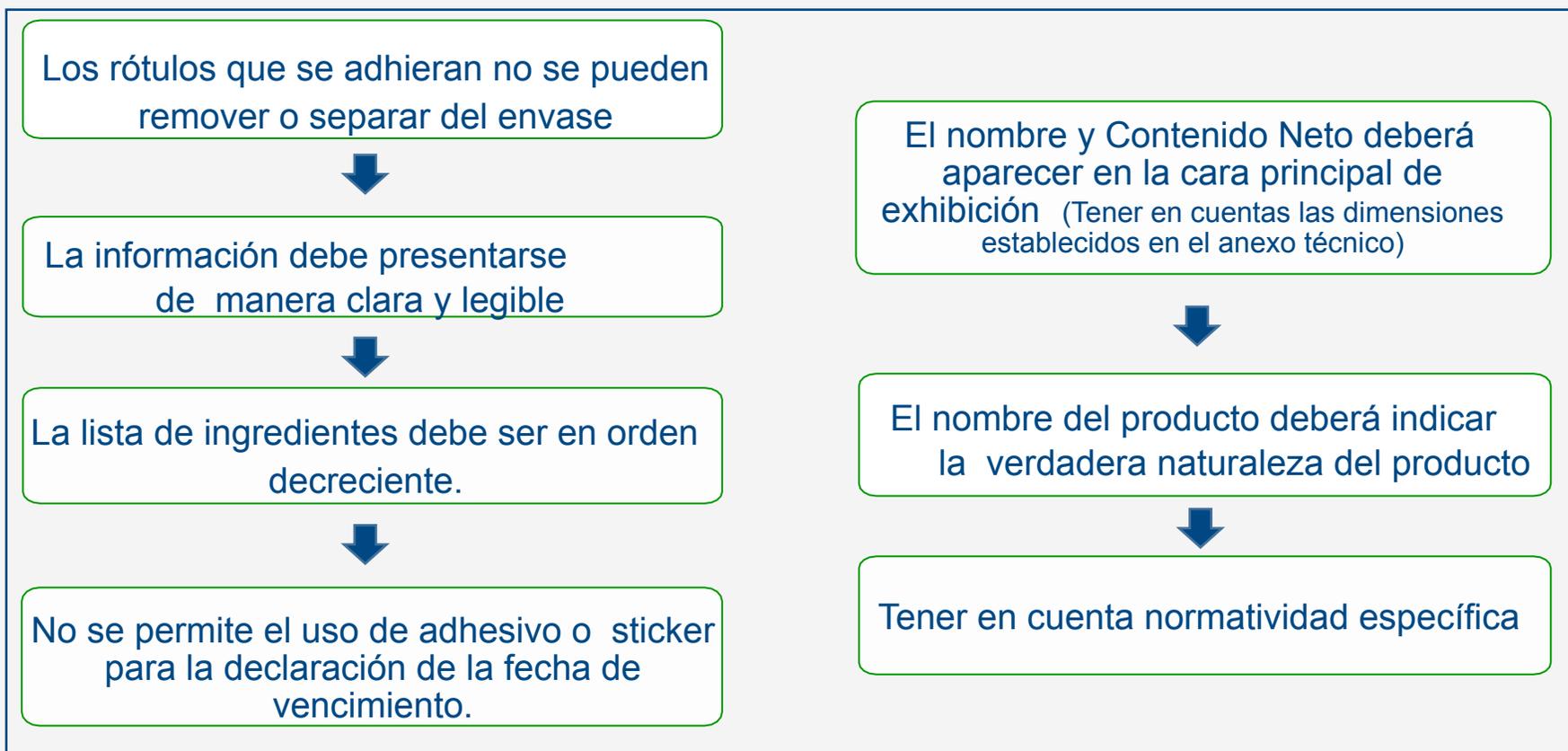
Rotulado general – prohibiciones



Rótulo o etiqueta



Presentación de la información en el rótulo o etiqueta



Denominación / nombre del alimento

QUESO FRESCO GRASO SEMIBLANDO VARIEDAD DOBLE CREMA



QUESOS FRESCOS

CUMPLIR CON { Resolución 2310 de 1986
Resolución 1804 de 1989

	Rico en Grasa	Graso	Semigraso	Semimagro	Magro
Materia Grasa en Extracto Seco de m/m, mín	60.0	45.0	20.0	5.0	0.1

Contenido de Grasa

	Blando	Semiblando	Semiduro	Duro
Humedad % m/m, máx	60.0	45.0	20.0	5.0

Contenido de Humedad

EJEMPLOS DE NORMATIVIDAD ESPECÍFICA PARA ALGUNOS ALIMENTOS

Resolución 2310 de 1986 para Derivados Lácteos

Resolución 1511 de 2011 para Chocolate y Productos de Chocolate (de mesa, coberturas)

Resolución 4150 de 2009 para Bebidas Energizantes

Resolución 779 de 2006 para Panela

Lista de ingredientes

1. Reportarlos en orden decreciente incluyendo los aditivos.
2. Indicar la función tecnológica de los aditivos.
3. Declaración de ingredientes compuestos. (Ejemplo: Quesadillo)

QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO MOZARELLA

1. de > a <  **2. Función Tecnológica** 

Ingredientes: Leche higienizada, sal, estabilizante (cloruro de calcio), cuajo, cultivo láctico

YOGURT ENTERO CON DULCE

Ingredientes: Leche entera higienizada, azúcar, cultivos lácticos (Lactobacillus Bulgáricus y Streptococcus Termóphilus), saborizante artificial a fresa, colorante Artificial Rojo Allura No. 40.

Lista de ingredientes



**POLO
CLAUDIO**

**PECHUGA
MARINADA**

Ir precedida por el término “**Ingredientes**”

Ingredientes: Pechuga de pollo, salmuera (Solución de agua y mezcla de sal, fosfatos y proteína de pavo)

Cuando un ingrediente sea a su vez producto de 2 o + ingredientes, estos deben declararse como tales en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado de una lista **entre paréntesis ()** de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m).

Lista de ingredientes – Alimentos de un único ingrediente



CAFÉ TOSTADO y MOLIDO



AGUA ENVASADA



MIEL DE ABEJAS



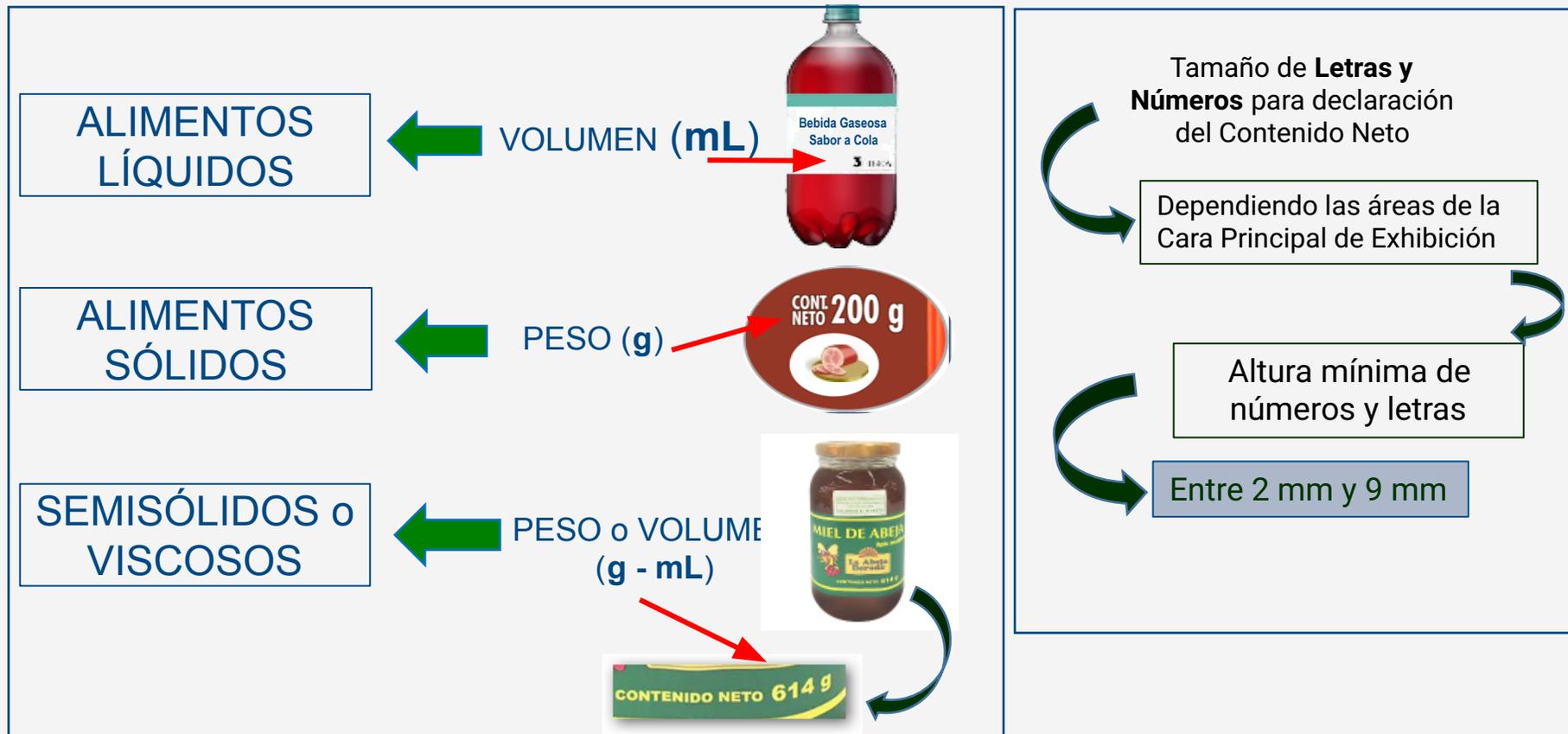
ARROZ



HUEVOS

Ejemplo de algunos Productos que no requieren Lista de **Ingredientes**

Presentación comercial / contenido neto



Nombre y dirección fabricante

Indicar el nombre o razón social y la dirección del fabricante, envasador o reempacador del alimento



Alimentos fabricados que demuestren tener más de una sede, se aceptará la indicación de la dirección corporativa (oficina central o sede principal).

Se aceptan expresiones

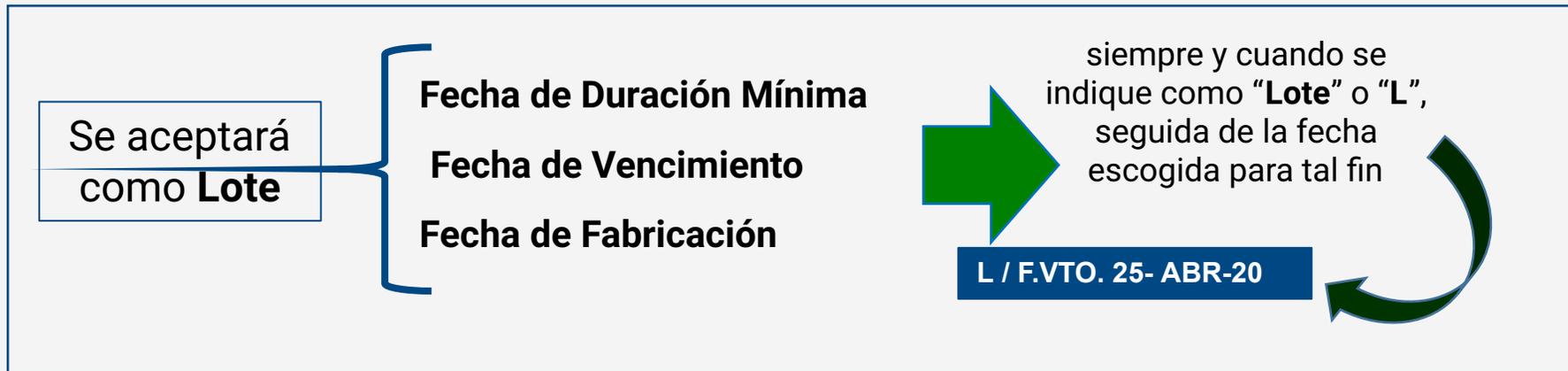
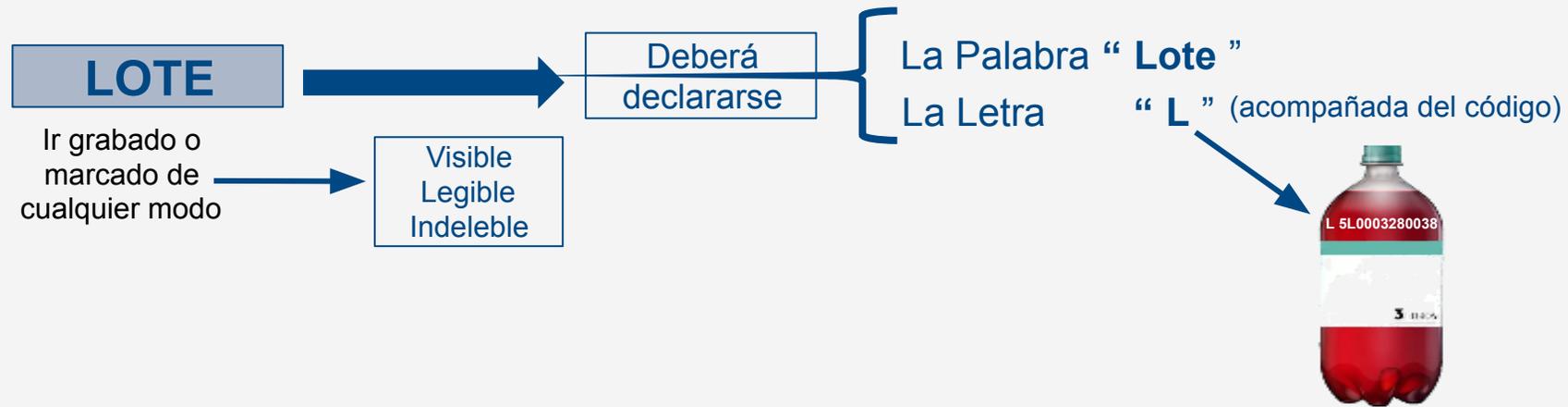
Fabricado por:
Elaborado por:
Producido por:
Manufacturado por:
Hecho por:
o similares



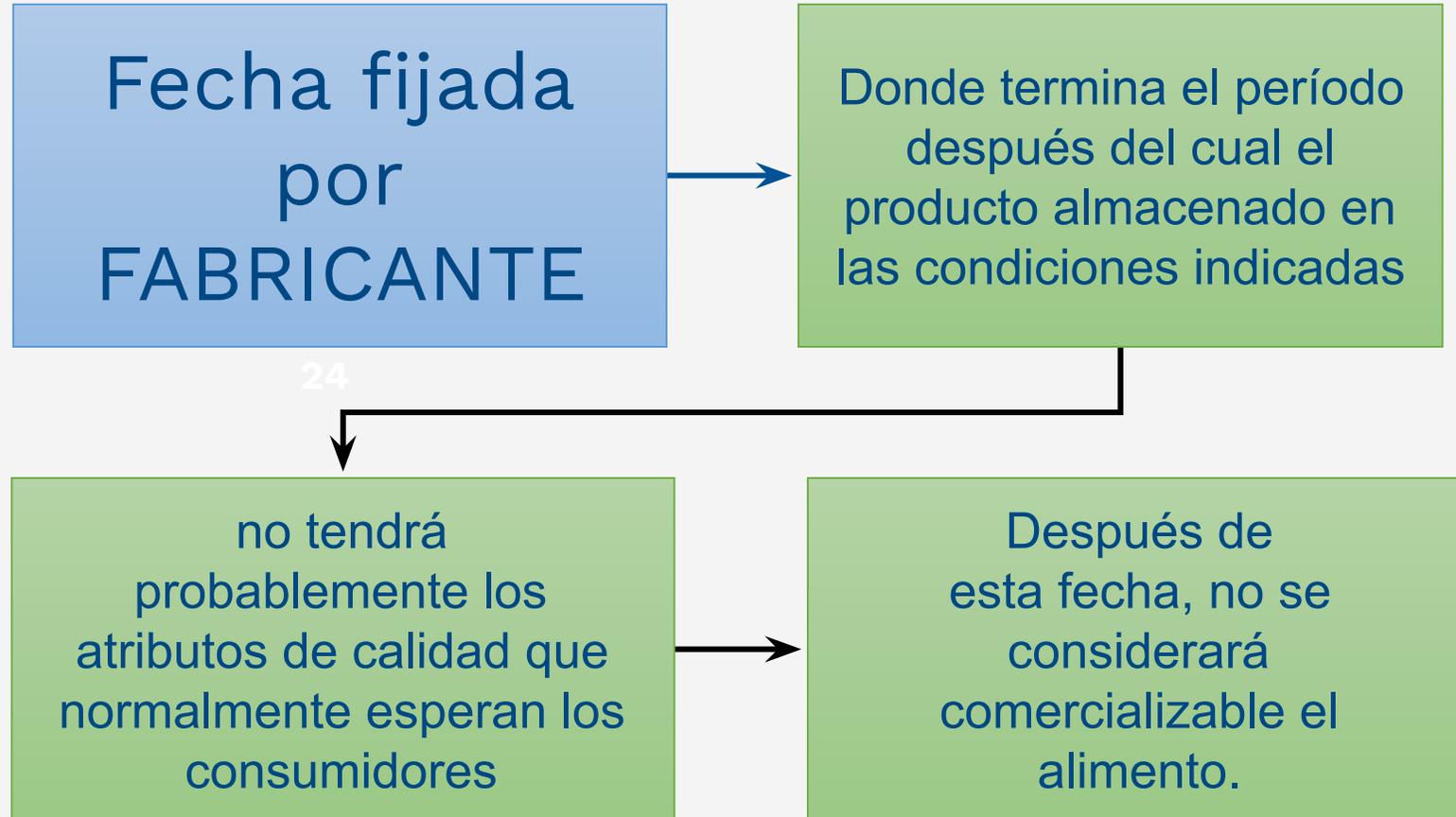
Nombre o razón social precedido por la expresión **“FABRICADO o ENVASADO POR”**.

Identificación del lote

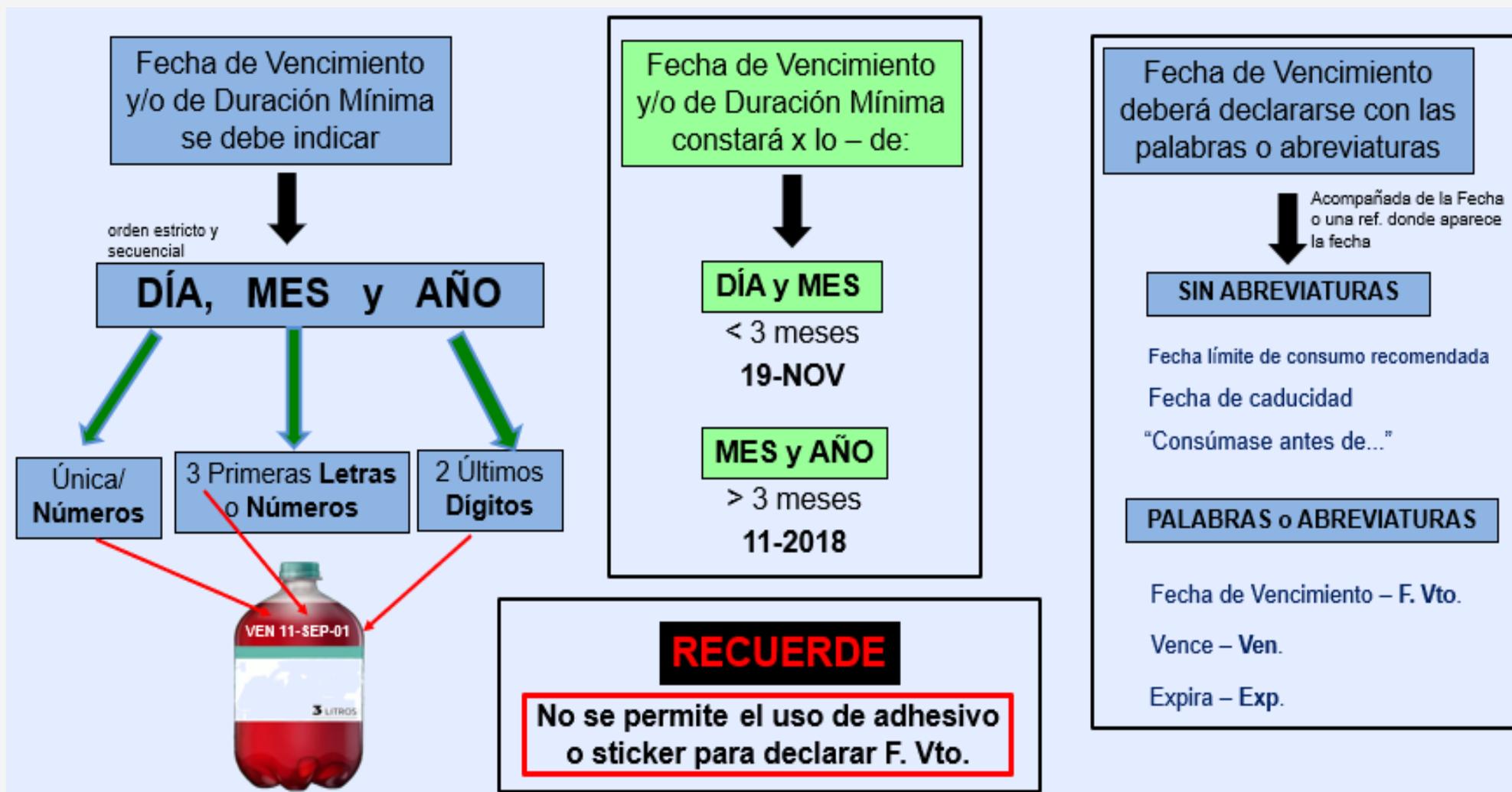
Cantidad de unidades de un alimento de características similares fabricadas en condiciones iguales que se identifican por tener el mismo código de producción



Fecha de vencimiento



Marcado fecha de vencimiento



Excepciones de fecha de vencimiento



Frutas y hortalizas frescas



Productos de panadería y pastelería



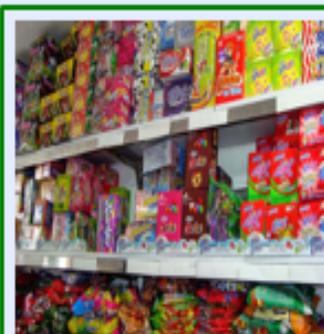
Vinagre



Sal para consumo humano



Azúcar Sólido



Productos de confitería



Goma de Mascar



Panela

Instrucciones de conservación

Indicar la condición especial que se requiera para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha

LOTE: 041215
VENCE: 13/12/15

MR. PORK

PIERNA DE CERDO

Peso Neto



Fabricado por:
Planta de beneficio y desposte Don Porcino
Calle 300 No. 891 – 526
Zapatoca - Santander

Consérvese Refrigerado hasta 7°C

Instrucciones de uso



Instrucciones
de Uso

Modo de
Preparación

La etiqueta deberá
contener las instrucciones
que sean necesarias sobre
el modo de empleo para
asegurar una correcta
utilización del alimento

Instrucciones de uso



Este producto no requiere declarar Instrucciones de Uso



Autorización de comercialización

Autorización de Comercialización

Cumplir con lo establecido en los artículos 37 y 38 de la Resolución 2674 de 2013

Cada alimento en su empaque solo puede declarar una autorización de comercialización.

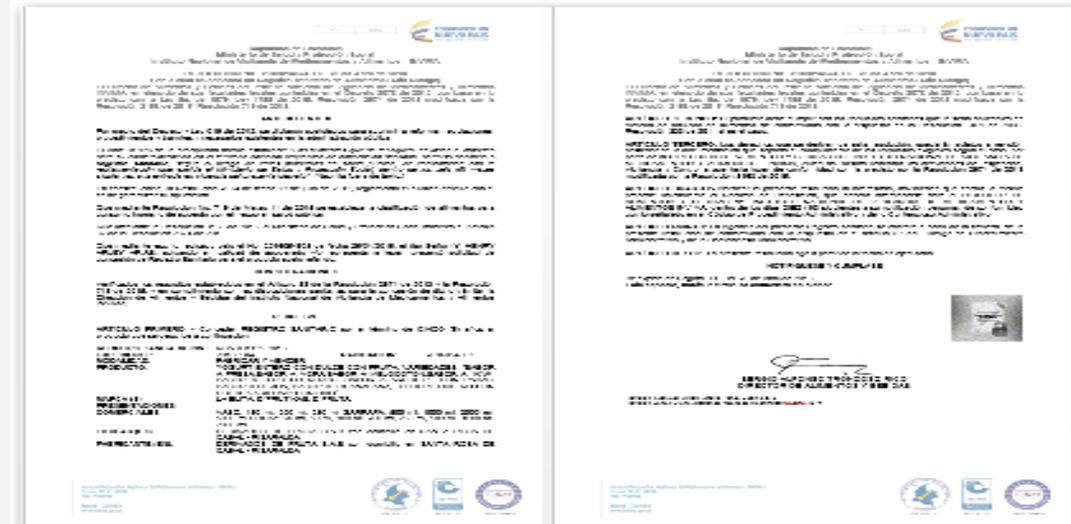
POLLO CLAUDIO



PECHUGA MARINADA

Ingrediente: Pechuga de pollo, salmuera (Solución de agua y mezcla de sal, fosfatos y proteína de pavo)

Registro Sanitario: RSAD01140605



RESOLUCION 2674 DE 2013 -
RESOLUCION 719 DE 2015



Decreto 1500 de 2007.

Requisitos Rotulado. Capítulo VIII

La Etiqueta del
Producto deberá
contener

- ✓ Fecha de Beneficio
- ✓ Fecha de Empaque
- ✓ Fecha de Vencimiento
- ✓ Nombre del Corte



CHATAS

Fecha de Beneficio: 30/11/15
Fecha de Empaque: 04/12/15
Fecha de Vencimiento: 13/12/15

Procesado por: FRIGOMEAT S.A.S
Av. Chile No. 234 – 67
Pasto – Nariño

Consérvese en Refrigeración: 0°C a 4°C

Requisitos rotulado – producto marinado

LOTE: 041215
VENCE: 13/12/15



**POLLO
CLAUDIO**

PECHUGA MARINADA

**Peso
Neto
100 kg**

Producto inyectado al 10%

Ingrediente: Pechuga de pollo, salmuera (Solución de agua y mezcla de sales, fosatos y proteína de pavo).

Registro Sanitario: RSAD01140605

Fabricado por:
Planta de beneficio y desposte Pollo Claudio
Calle 345 No. 89 – 52
Oiba - Santander

Consérvese en Congelación: - 18°C

Requisitos rotulado – producto marinado

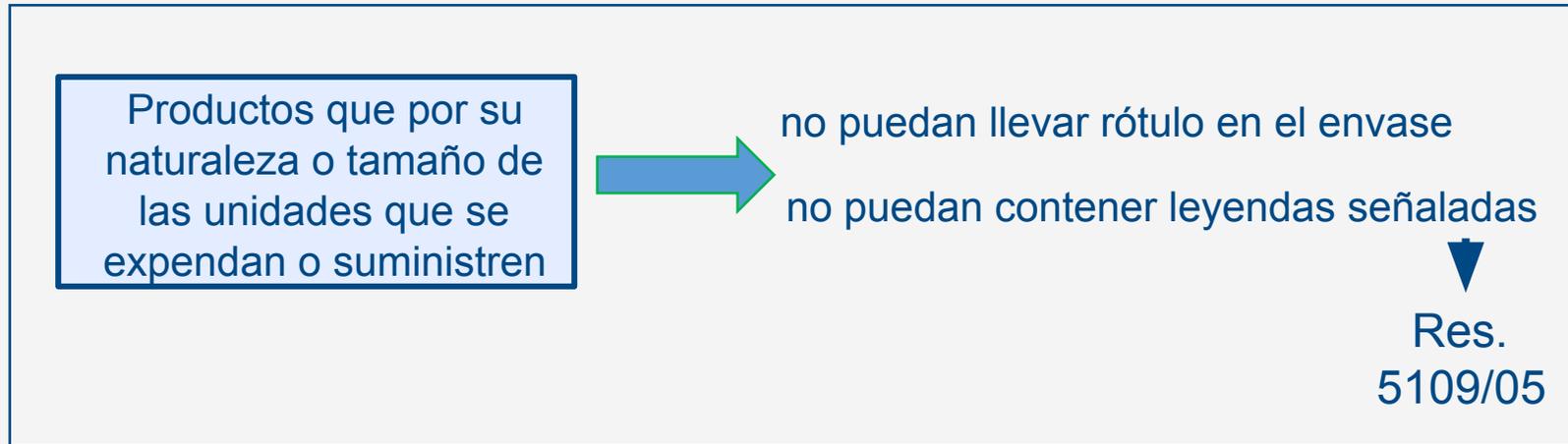
El producto debe rotularse con la expresión “marinado” inmediatamente después del nombre del producto.

Debe declararse en forma porcentual la cantidad de solución adicionada al producto, con el termino que describa en forma exacta el método de adición, aditivos e ingredientes utilizados y función de los mismos.

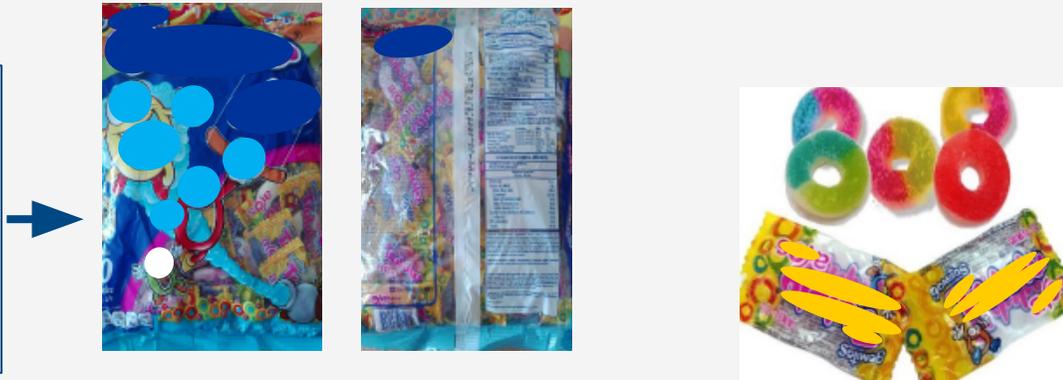
Las leyendas adicionales de rotulado deberán estar impresas en caracteres de igual tamaño que el nombre del producto y en caracteres visibles, indelebles y legibles.



Excepciones de rotulado



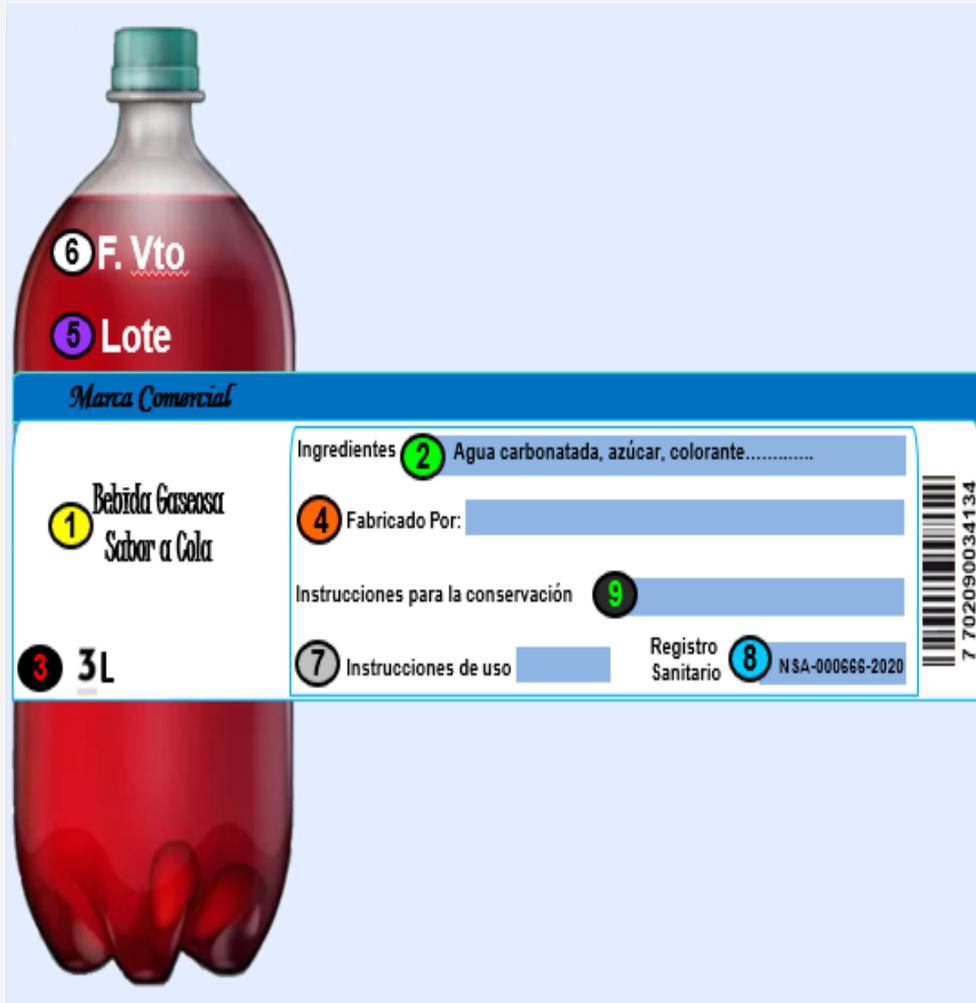
El paquete que contiene las unidades no está exento de rotulado



Excepciones de rotulado



Información que debe contener el rótulo o etiqueta



The diagram shows a plastic bottle of red beverage with a green cap. The label is divided into several sections, each marked with a numbered circle:

- 6 F. Vto** (Fecha de Vencimiento) is located at the top of the bottle.
- 5 Lote** (Lote) is located below the expiration date.
- Marca Comercial** (Commercial Brand) is written in a blue banner across the middle of the label.
- 1 Bebida Gaseosa Sabor a Cola** (Carbonated Beverage Cola Flavor) is the product name.
- 3 3L** (3 Liters) is the net content.
- 2 Ingredientes** (Ingredients) lists "Agua carbonatada, azúcar, colorante.....".
- 4 Fabricado Por:** (Manufactured by) is a blank field.
- 9 Instrucciones para la conservación** (Instructions for preservation) is a blank field.
- 7 Instrucciones de uso** (Instructions for use) is a blank field.
- 8 Registro Sanitario** (Sanitary Registration) is "NSA-000666-2020".
- A barcode with the number **7 702090034134** is on the right side of the label.

To the right of the bottle, a list of nine items is shown, each with a numbered circle corresponding to the label:

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

Rotulado nutricional de alimentos -Resolución 333 de 2011 vs Resolución 810 de 2021



Requisitos rotulado nutricional – Resolución 333 de 2011



Resolución 810 de 2021*



La declaración de nutrientes será **obligatoria** para todo alimento envasado o empacado objeto de la resolución, salvo para los alimentos exceptuados.

* A la fecha, empieza regir a partir del 16 de diciembre de 2022

Nutrientes tabla nutricional - – Resolución 333 de 2011

	NUTRIENTES DE DECLARACIÓN OBLIGATORIA	NUTRIENTES DE DECLARACIÓN OPCIONAL
1	Calorías	
2	Calorías de Grasa	Calorías de Grasa Saturada
3	Grasa Total	
4	Grasa Saturada	Grasa Monoinsaturada
5	Grasa Trans	Grasa Poliinsaturada
6	Colesterol	
7	Sodio	Potasio
8	Carbohidrato Total	Fibra Soluble e Insoluble
9	Fibra Dietaria	
10	Azúcares	Polialcoholes
11	Proteína	
12	Vitamina A	Vitamina diferente a la A
13	Vitamina C	Vitamina diferente a la C
14	Calcio	Mineral diferente a Calcio
15	Hierro	Mineral diferente a Hierro

Nutrientes de declaración obligatoria - Resolución 810 de 2021

1. Energía
2. Proteína
3. Grasa total
4. Grasa saturada
5. Grasa trans
6. Carbohidratos totales
7. Azúcares totales
8. Azúcares añadidos
9. Fibra Dietaria
10. Sodio
11. Vitamina A
12. Vitamina D
13. Hierro
14. Zinc
15. Calcio



Rotulado general y nutricional

- 1 Nombre del Alimento y/o Bebida
- 2 Lista de Ingredientes, *(incluidos los aditivos)*
- 3 Contenido Neto y Peso Escurrido
- 4 Nombre y Dirección del Fabricante
- 5 Lote
- 6 Fecha de vencimiento
- 7 Instrucciones de uso *(cuando el alimento lo requiera)*
- 8 No. Registro, Permiso o Notificación Sanitaria
- 9 Instrucciones de conservación
- 10 Información Nutricional

The diagram shows a juice carton with the following elements:

- 1** Marca ® (Brand name)
- 2** Buena fuente de Vitamina C (Good source of Vitamin C)
- 3** 2 L (Net content)
- 4** Lote X25X26 AZ (Lot number)
- 5** F. Vto. 24 DIC 20 (Expiration date)
- 6** Información Nutricional (Nutritional information table)
- 7** Ingredientes: Agua, azúcar, jugo de naranja, saborizante naturales a naranja, acidulante (ácido ascórbico), colorantes artificiales (amarillo # 5. TARTRAZINA y amarillo # 6). (Ingredients)
- 8** Fabricado por: XXXXXX SA, Carrera 10 No. 64 - 28, Leticia - Amazonas (Manufacturer)
- 9** Registro Sanitario: RSA-00000-2018 (Sanitary registration)
- 10** Instrucciones de Uso: Agítelo antes de tomar (Instructions for use)
- 11** Manténgase Refrigerado (Keep refrigerated)

Porción	1	250 ml
Porción por envase	1	250 ml
Energía	500 kJ	(120 kcal)
Proteínas	0 g	0%
Carbohidratos	31 g	100%*
Azúcares	24 g	37%***
Grasas	0 g	0%***
Sal	68 mg	3%

*Porcentaje de Referencia del Nutriente calculado con base en una dieta de 2000 kcal (8400 kJ) según las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud. **Porcentaje de Referencia de la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria. ***En su totalidad. Información de gran utilidad.

Agotamiento de etiquetas



Debe ser Autorizado x



Resolución 2016028087 del 26 de Julio de 2016



Situaciones bajo las cuales **no se autoriza** el agotamiento de etiquetas

INGREDIENTES:
Maíz, aceite de palma, sal.
INGREDIENTES CARAMELO:
Azúcar, margarina (aceite de soya parcialmente
aligotado parcialmente hidrogenado, agua, sal,
leche de polvo libre de grasa, saborizante
natural), palmíto de vitamina A, jarabe
caramelo puro.
CONTIENE DERIVADOS DE LECHE, SOYA.



La lista de ingredientes en la etiqueta tiene cambios significativos en cuanto a ingredientes primarios de composición y/o no corresponde con lo autorizado para el producto



No declara el código de lote en la etiqueta



Porque el RSA, PSA NSA se encuentra vencido y no fue renovado en los términos establecidos bajo la Resolución 2674 de 2013



Por presentar la fecha de vencimiento no legible



Porque la fecha de vencimiento aparece indicada en un adhesivo con o sin información complementaria



Por no declarar fecha de vencimiento de origen, salvo lo dispuesto en el Artículo 14 de la Res.5109 de 2005



Por cambio de fecha de vencimiento

Situaciones bajo las cuales **sí se autoriza** el agotamiento de etiquetas

1. En cuanto al término Lote. Ej.(expresión errónea: Lot; lot, l)
2. Falta el término "Ingredientes"
3. No se indica la función tecnológica – Aditivo
4. No se indica la naturaleza del sabor/aroma
5. Falta la expresión "Fabricado por"
6. Contenido neto no se encuentra en la cara principal de exhibición



9

Publicidad en Alimentos

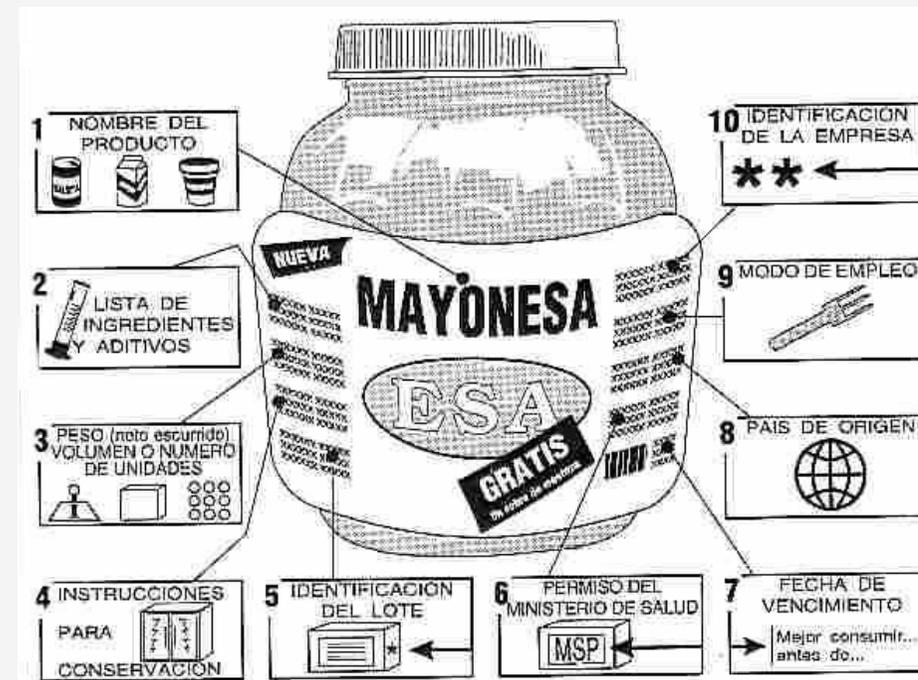


Diferencia de publicidad y rotulado

PUBLICIDAD



ROTULADO



≠

La publicidad de Alimentos y Bebidas NO deberá:



Generar confusión al consumidor por afirmación u omisión

Sugerir que el alimento llena por si solo los requerimientos nutricionales del individuo, ni dar a entender que el producto tiene propiedades que sustituyan una alimentación equilibrada o que suministra en contenido y cantidad todos los nutrientes requeridos.

Informar que puede sustituir o reemplazar una comida principal

Reglamento general Publicidad de Alimento y Bebidas

Ley 9 de 1979

- *Artículo 272*
- *Artículo 273*
- *Artículo 274*



Resolución 2674 de 2013

- **Artículo 47:** *El titular del registro, notificación o permiso sanitario, deberá cumplir en todo momento con la reglamentación sanitaria vigente, las condiciones de producción y el aseguramiento de control de calidad exigida. En consecuencia, cualquier transgresión de la reglamentación o condiciones establecidas para su otorgamiento y los efectos que esta tenga sobre la salud de la población, se extenderá igualmente al fabricante, comercializador e importador del producto cuando no sean titulares.*



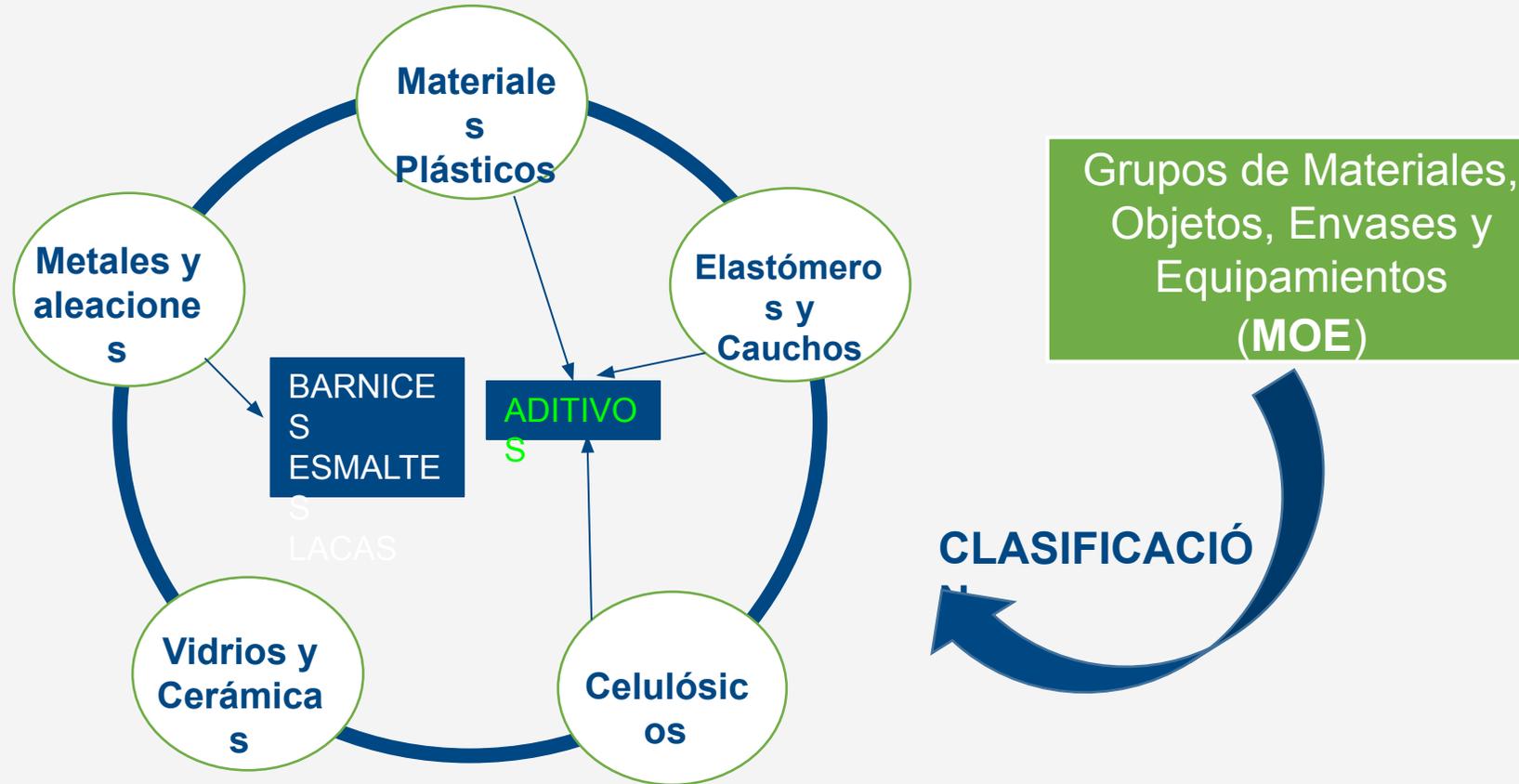
10



Material de Empaque Resolución 683 de 2012



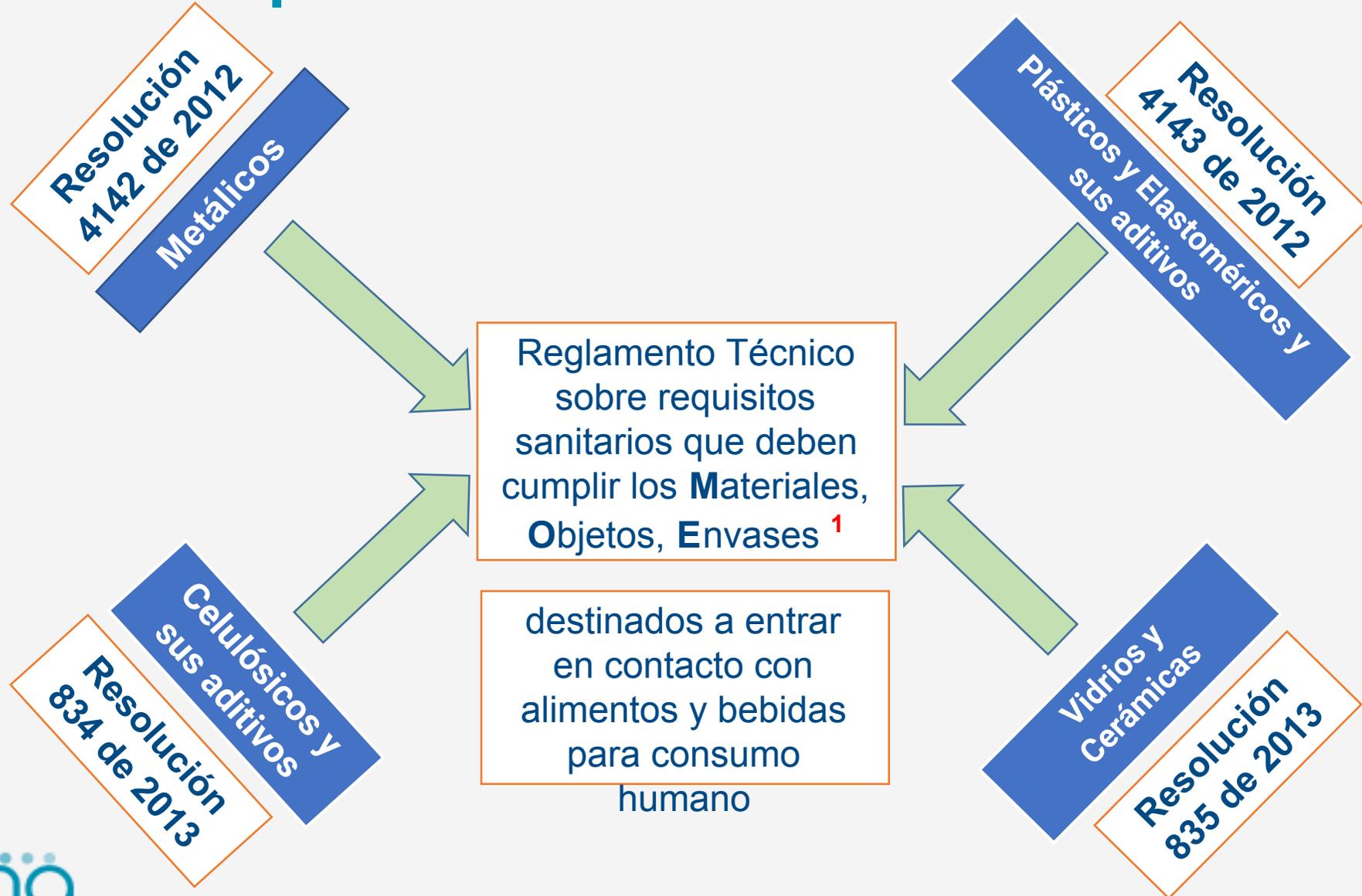
Material de empaque de alimentos - clasificación



Material de empaque de alimentos - Prohibiciones



Reglamentos para materiales en contacto con alimentos



Materiales de empaque permitidos* en alimentos

NO CREA TODO LO QUE
VE EN REDES SOCIALES

NO COMPARTA NOTICIAS
SIN ESTAR SEGURO SI ES
VERDAD



*** SIEMPRE Y CUANDO
CUMPLAN CON INOCUIDAD**



1 1

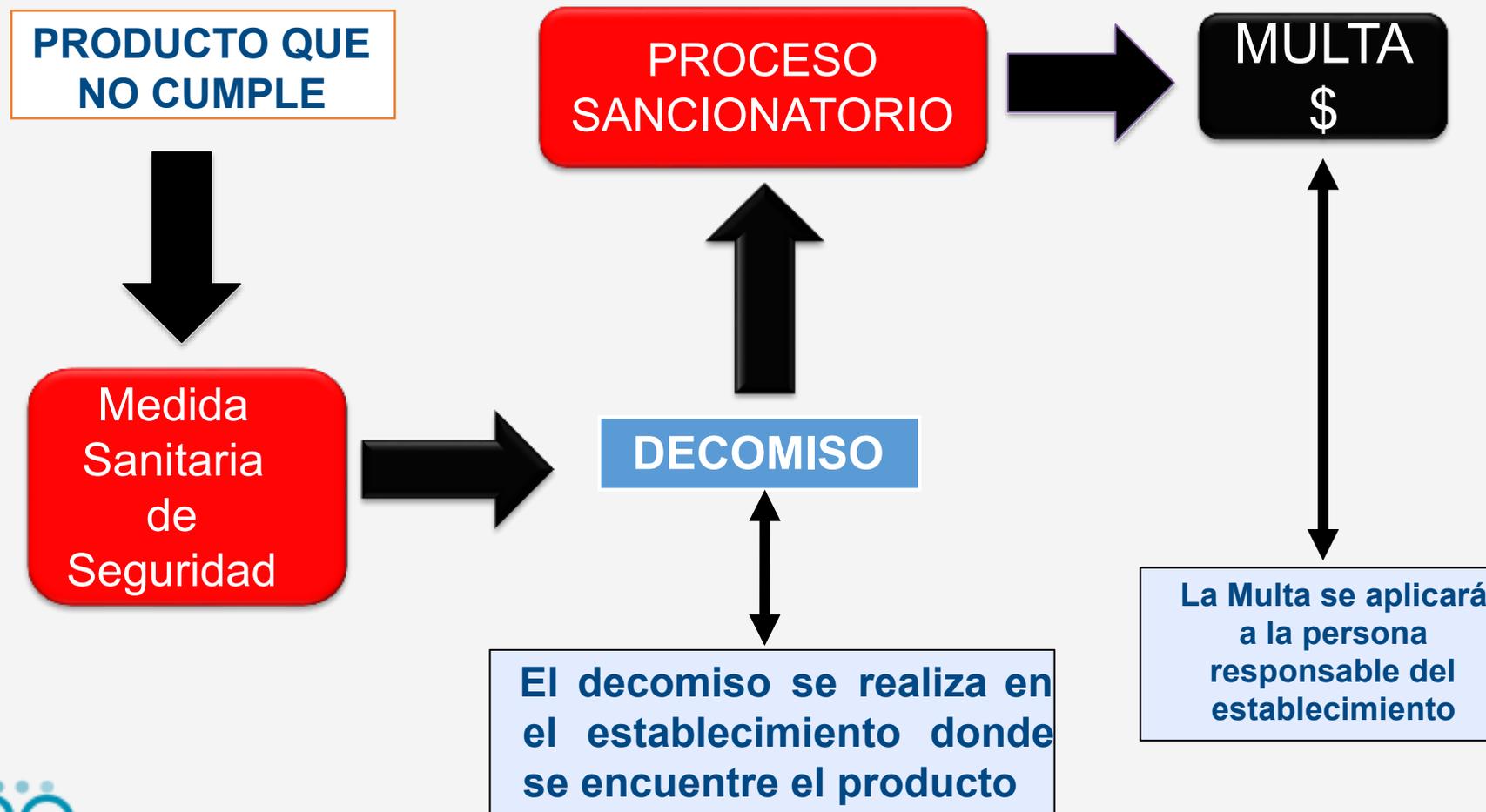
**Sistema de control /
aseguramiento calidad**



Sistema de control / aseguramiento calidad

SISTEMA DE CONTROL	CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD
<p>Todas las fábricas de alimentos deben contar con sistema de control y aseguramiento de calidad, debe ser preventivo y cubrir todas las etapas de procesamiento del alimento, desde la obtención de materias primas e insumos, hasta la distribución de productos terminados,</p> 	<p>Fabricación, envasado, embalado, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deben estar sujetas a controles de calidad e inocuidad</p>  <p>Procedimientos de control de calidad e inocuidad deben prevenir defectos evitables y reducir defectos naturales a niveles que no representen riesgo para la salud</p>

Causas por Incumplir la Reglamentación Sanitaria





MINISTERIO DE SALUD
Y PROTECCIÓN SOCIAL

¡Gracias!

Dirección de Alimentos y
Bebidas. (57601) (7422121) Ext.
4300.

contactoets@invima.gov.co

