I. NOMBRE DEL PROCESO

SALUD PUBLICA

II. SUBPROCESO

PREVENCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO

III. CONTENIDO DEL MANUAL

1. OBJETIVO DEL MANUAL
2. ALCANCE
3. DEFINICIONES
4. TOMA DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
5. TRAMITE DE TRASLADO Y ANEXOS
6. TIEMPO MÁXIMO DEL PROCEDIMIENTO
7. MARCO NORMATIVO GENERAL Y ESPECIFICO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS
8. ANEXO: INFORME FINAL DE VISITA

1. OBJETIVOS

Determinar el procedimiento, lineamientos, instrumentos y normativa asociada al traslado de Medidas Preventivas de Seguridad aplicadas a establecimientos y/o productos objeto de las acciones de Inspección, Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas en los municipios competencia del Departamento del Quindío.

2. ALCANCE

Contempla los estadios desde la planeación de la vigilancia sanitaria ya sea por programación, solicitud del interesado, denuncia, solicitud oficial o la ocurrencia de un evento ETA, donde se aplique una Medida Sanitaria de Seguridad hasta la remisión a la Oficina Jurídica de la Secretaria de Salud Departamental para el inicio de proceso sancionatorio.

3. DEFINICIONES

3.1. 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.

3.2. ALIMENTO:

Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

3.3. AUTORIDAD SANITARIA:

Entidades jurídicas de carácter público con atribuciones para ejercer funciones de rectoría, regulación, inspección, vigilancia y control de los sectores público y privado en salud y adoptar medidas de prevención, control y seguimiento que garanticen la protección de la salud pública.

3.4. 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 Secretarias de Salud Departamental en los Municipios de competencia y la Secretaria de Salud Municipal de Armenia.

3.5. 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.

3.6. 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, Favorable con Requerimientos o Desfavorable.

En el caso de expendios de bebidas alcohólicas, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1686 de 2012 y en expendio de carnes, bajo Decreto 1500 de 2007 (Art. 65)1, se permite el concepto pendiente.

3.7. FAVORABLE

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

3.8. 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.

3.9. 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.

3.10. CONTAMINACIÓN CRUZADA

La contaminación producida de un material o producto con otro material o producto.

3.11. ENTE DESCENTRALIZADO

Persona jurídica creada por el Estado para el logro de sus fines, a la que se le transfieren determinadas competencias, cuenta con autonomía administrativa y patrimonio propio. Estas pueden ser de orden territorial (departamentos, municipios, distritos y los territorios indígenas y eventualmente, las regiones y provincias), especializada o por servicios (establecimientos públicos, empresas industriales y comerciales del Estado, Empresas Sociales del Estado, etc.) y colaboración (Cámaras de Comercio). Incluye las Entidades Territoriales de Salud (SECRETARIA DE SALUD).

3.12. EXPENDIO DE ALIMENTOS

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

3.13. 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.

3.14. 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.

3.15. 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.

3.16. 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.

3.17. 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

3.18. MEDIDAS SANITARIAS

Conjunto de medidas de salud pública y demás precauciones sanitarias aplicadas por la autoridad sanitaria, para prevenir, mitigar, controlar o eliminar la propagación de un evento que afecte o pueda afectar la salud de la población.

3.19. 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 el Ministerio de Salud de acuerdo a las actualizaciones o modificaciones sobre la materia.

3.20. PELIGRO

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

3.21. RIESGO

Función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos.

3.22. PROCESO SANCIONATORIO:

Conjunto de etapas procesales que tiene como fin determinar si existe responsabilidad sanitaria de quienes son sujetos de la inspección, vigilancia y control que ejerce el INVIMA.

4. MEDIDAS SANITARIAS DE SEGURIDAD MSS

Si la visita de inspección da como resultado un concepto sanitario DESFAVORABLE se aplicarán las medidas sanitarias de seguridad (MSS) a que haya lugar (Clausura temporal, total o parcial o suspensión total o parcial de trabajos o servicios) con el objeto de prevenir o controlar la ocurrencia de un evento o la existencia de una situación que atente contra la salud individual o colectiva.

Si la visita de inspección da como resultado un concepto sanitario FAVORABLE o FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS, pero el Técnico de Salud evidencia una situación que atente contra la salud individual o colectiva, podrá aplicar las medidas sanitarias de Congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos; Decomiso del producto; destrucción o desnaturalización de productos o las medidas sanitarias preventivas a que haya lugar de acuerdo con la situación presentada.

5. TRAMITE DE TRASLADO Y ANEXOS:

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE
APLICACIÓN DE MSS	De conformidad con la reglamentación sanitaria, y establecida la necesidad de aplicar una medida sanitaria de seguridad, el Técnico de Salud, con base en la naturaleza de los incumplimientos, aplicará aquella que corresponda al caso y diligencia el "Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad" y los Formatos correspondientes. Las MSS a saber: Clausura temporal, total o parcial o suspensión total o parcial de trabajos o servicios , Congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos; Decomiso del producto; destrucción o desnaturalización de productos o las medidas sanitarias preventivas a que haya lugar de acuerdo con la situación presentada	**TECNICO DE SALUD**
SUSCRIPCION DE ACTAS	El "Acta de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad" será suscrita por el funcionario y las personas que intervengan en la diligencia. Si eventualmente el usuario se negara a firmar las actas, el Técnico de Salud deberá apoyarse en otras autoridades quienes deberán firmar como testigos: Policía Nacional, Personería, Secretaria de Gobierno u otra autoridad municipal.	**TECNICO DE SALUD**
ELABORACION DE INFORME	Una vez aplicada la MSS el Técnico de Salud deberá realizar un informe conforme a lo establecido en el documento Informe de Traslado a la Oficina Jurídica, el cual contempla los aspectos técnico-normativos más relevantes y donde se evidencia los riesgos sanitarios del establecimiento	**TECNICO DE SALUD**

	y/o asociados a la inocuidad de los alimentos que dieron lugar a la aplicación de la medida. Ver documento anexo No. En caso de realizar toma de muestras o aplicación de medidas sanitarias se deben anexar las actas respectivas debidamente diligenciadas.	
REMISION A LA OFICINA DE IVC DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	Remitir mediante oficio al Referente de Calidad e Inocuidad de Alimentos y Bebidas SAN, el informe antes mencionado el cual debe ir firmado por los funcionarios que aplicaron la MSS, los anexos generados, el registro fotográfico y demás elementos probatorios que sirvan como soporte para la investigación.	**TECNICO DE SALUD**
REVISION DE ACTAS , INFORME Y ANEXOS	Recepción del informe por parte del Referente IVC-SAN escaneados en Original y formato PDF para la revisión y ajuste según el caso.	**PROFESIONAL UNIVERSITARIO**
REMISION A LA OFICINA JURIDICA	Remitir mediante oficio a la Oficina Jurídica de la Secretaria de Salud Departamental el informe antes mencionado el cual debe ir firmado por el Secretario de Salud y el Director de Factores de Riesgo del Ambiente.	**PROFESIONAL UNIVERSITARIO**
RADICADO Y ARCHIVO	Radicado de oficio remisorio en la Oficina Jurídica y archivo de copias	**PROFESIONAL UNIVERSITARIO**
APOYO TECNICO	Brindar apoyo técnico normativo a la Oficina Jurídica durante el proceso sancionatorio cuando se requiera.	**PROFESIONAL UNIVERSITARIO – TECNICO DE SALUD**

6. TIEMPO MÁXIMO DEL PROCEDIMIENTO

15 Días hábiles

7. MARCO NORMATIVO GENERAL Y ESPECIFICO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS

TIPO DE NORMA	NUMERO	AÑO	TÍTULO
Ley	9	1979	Por el cual se dictan medidas sanitarias
Ley	40	1990	Por la cual se dictan normas para la protección y desarrollo de la producción de la panela y se establece la cuota de fomento panelero
Ley	170	1994	por medio de la cual se aprueba el Acuerdo por el que se establece la "Organización Mundial de Comercio (OMC)", suscrito en Marrakech (Marruecos) el 15 de abril de 1994, sus acuerdos multilaterales anexos y el Acuerdo Plurilateral anexo sobre la Carne de Bovino
Ley	232	1995	Por medio de la cual se dictan normas para el funcionamiento de los establecimientos comerciales
Ley	399	1997	Por la cual e crea una tasa, se fijan unas tarifas y se autoriza al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA -, su cobro
Ley	715	2001	Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de recursos y competencias de conformidad con los artículos 151, 288, 356 y 357 (Acto Legislativo 01 de 2001) de la Constitución Política y se dictan otras disposiciones.
Ley	914	2004	Por la cual se crea el Sistema Nacional de Identificación e Información de Ganado Bovino.
Ley	1122	2007	Por la se hacen unas modificaciones en el sistema general de seguridad social en salud y se dictan otras disposiciones.
Decreto	2278	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	2106	1983	Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979 en 10 referente a identidad, clasificación, usa, procesamiento, importación, transporte y comercialización de aditivos para alimentos.

Decreto	2162	1983	Por el cual se reglamenta parcialmente el título V de la ley 09 de 1979, en cuanto a producción, procesamiento, transpor1e y expendio de los productos cárnicos procesados
Decreto	561	1984	Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979. En cuanto a captura, procesamiento, transporte y expendio de los productos de la pesca.
Decreto	1601	1984	Por el cual se reglamentan parcialmente los Títulos 111, V Y VII de la Ley 09 de 1979, en cuanto a Sanidad Portuaria y Vigilancia Epidemiológica en naves y vehículos terrestres.
Decreto	1036	1991	Por el cual se subroga el Capítulo 1 del Título 1 del Decreto Número 2278 de agosto 2 de 1982.
Decreto	1397	1992	Por el cual se promueve la lactancia materna, se reglamenta la comercialización y publicidad de los alimentos de fórmula para lactantes y complementarios de la leche materna y se dictan otras disposiciones.
Decreto	547	1996	Por el cual se reglamenta el Título V de la Ley 09 de 1979, en cuanto a la expedición del registro Sanitario y a las condiciones sanitarias de producción, empaque y comercialización, al control de la sal para consumo humano y se dictan otras disposiciones sobre la materia.
Decreto	1944	1996	Por el cual se reglamenta la fortificación de la harina de trigo y se establecen las condiciones de comercialización, rotulado, vigilancia y control.
Decreto	2131	1997	Por el cual se dictan disposiciones sobre productos cárnicos procesados.
Decreto	698	1998	Por el cual se modifican los artículos 23 y 24 del Decreto 547 de 1996.
Decreto	997	1998	Por el cual se crea el Comité Nacional del Codex Alimentarius y se fijan sus funciones.
Decreto	1615	2000	Por el cual se derogan el decreto 1324 del 13 de Julio de 1998 y el decreto 1330 del 22 de julio de 1999. Azúcar.
Decreto	612	2000	Por el cual se reglamenta parcialmente el régimen de registros sanitarios automáticos o inmediatos y se dictan otras" disposiciones.
Decreto	60	2002	Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - Haccp en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.

Decreto	1270	2002	Por medio del cual se adiciona un literal al artículo 50 del Decreto 3075 de 1997.
Decreto	1175	2003	Por medio del cual se modifica parcialmente el Decreto 3075 de 1997.
Decreto	1174	2004	Por la cual se crea la Comisión Nacional intersectorial para a Vigilancia de la Calidad de la Panela.
Decreto	2350	2004	Por el cual se establecen medidas de salud pública para la prevención y vigilancia, de las enfermedades causadas por priones, prioritariamente de la variante de la enfermedad de Creutzfeldt - Jakob (vCJ).
Decreto	4003	2004	Por el cual se establece el procedimiento administrativo para la elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos, medidas sanitarias y fitosanitarias en el ámbito agroalimentario.
Decreto	4444	2005	Por el cual se reglamenta el régimen de permiso sanitario para la fabricación y venta de alimentos elaborados por microempresarios.
Decreto	4525	2005	Por el cual se reglamenta la Ley 740 de 2002.
Decreto	4764	2005	Por el cual se modifica el literal c) del artículo 41 del Decreto 3075 de 1997 “por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9ª de 1979 y se dictan otras disposiciones.
Decreto	616	2006	Por el cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que debe cumplir la leche para el consumo humano que se obtenga, procese, envase, transporte, comercializa, expenda, importe o exporte en el país.
Decreto	2323	2006	Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9a de 1979 en relación con la Red Nacional de Laboratorios y se dictan otras disposiciones.
Decreto	2838	2006	Por el cual se modifica parcialmente el Decreto 616 de 2006 y se dictan otras disposiciones.
Decreto	2833	2006	Por el cual se crea la Comisión Intersectorial de Medidas sanitarias y Fitosanitarias.
Decreto	3752	2006	Por el cual se modifica el Decreto 2350 del 26 de julio de 2004 y se dictan otras disposiciones.
Decreto	3755	2006	Por el cual se autoriza y se definen las condiciones para la importación de carne de origen bovino y sus productos procedente de Estados Unidos.
Decreto	3518	2006	Por el cual se crea y reglamenta el Sistema de Vigilancia en Salud Pública y se dictan otras disposiciones.

Decreto	1500	2007	Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación
Decreto	559	2008	Por el cual se modifican los artículos 20 y 21 del Decreto 1500 de 2007
Decreto	2964	2008	por el cual se modifica parcialmente el Decreto 2838 de 2006 y se dictan otras disposiciones
Decreto	2965	2008	Por el cual se modifican los artículos 20, 21 y 60 del Decreto 1500 de 2007 y se dictan otras disposiciones
Decreto	3411	2008	Por el cual se modifica parcialmente el Decreto 2838 de 2006, modificado parcialmente por el Decreto 2964 de 2008 y se dictan otras disposiciones
Decreto	4974	2009	Por el cual se modifica parcialmente el Decretos 1500 de 2007, modificado por los decretos 2965 de 2008, 2380 y 4131 de 2009.
Decreto	4131	2009	Por el cual se modifica parcialmente el Decretos 1500 de 2007, modificado por los decretos 2965 de 2008 y 2380 de 2009.
Decreto	2380	2009	Por el cual se modifican los Decretos 1500 de 2007 y 2965 de 2008 y se dictan otras disposiciones.
Decreto	1673	2010	Por el cual se modifica el artículo 50 del Decreto 616 de 2006.
Decreto	332	2011	Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que deben cumplir las plantas especiales de beneficio de aves de corral.
Decreto	1880	2011	Por el cual se señalan los requisitos para la comercialización de leche cruda para consumo humano directo en el Territorio Nacional.
Decreto	3961	2011	Por el cual se establecen medidas transitorias en relación con las Plantas de Beneficio y Desposte de Bovinos, Bufalinos y Porcinos.
Decreto	917	2012	Por el cual se modifica el Decreto 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131. 4974 de 2009 y 3961 de 2011 y se dictan otras disposiciones.

Decreto	1362	2012	Por el cual se crea la Comisión Nacional Intersectorial para la Coordinación y Orientación Superior del Beneficio de Animales Destinados para el Consumo Humano.
Decreto	1686	2012	Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para consumo humano.
Decreto	2270	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	1506	2014	Por el cual se modifica el artículo 42 del Decreto 1686 de 2012.
Resolución	126	1964	Por la cual se dictan normas sobre la elaboración y control de Grasas y Aceites Comestibles para consumo humano.
Resolución	1287	1976	Por la cual se dictan normas sobre grasas y aceites comestibles.
Resolución	4135	1976	Por la cual se expiden normas sobre alimentos procesados de base vegetal para uso Infantil.
Resolución	5912	1983	Por la cual se establecen mecanismos para ejercer el control sanitario, a establecimientos que se dedican al empaque de alimentos y algunos productos alimenticios, que se encuentran bajo régimen de excepción.
Resolución	14712	1984	Por la cual se reglamenta lo relacionado con producción, procesamiento, transporte, almacenamiento y comercialización de vegetales como frutas y hortalizas elaboradas.
Resolución	15789	1984	Por la cual se reglamenta las características organolépticas físico - químicas y microbiológicas de las mermeladas y jaleas de frutas.
Resolución	11488	1984	Norma con respecto al procesamiento, composición, requisitos y comercialización de los alimentos infantiles, de los alimentos o bebidas enriquecidos y de los alimentos o bebidas de uso dietético.
Resolución	15790	1984	Se reglamenta las características organolépticas físico químicas y microbiológicas de los derivados del tomate.

Resolución	17855	1984	Por la cual se establece la Recomendación diaria de Consumo de Calorías y Nutrientes.
Resolución	13402	1985	Por la cual se adiciona la Resolución No. 10593 de 16 de julio de 1985, que regula el uso de Colorantes en los alimentos para consumo humano.
Resolución	16078	1985	Por la cual se reglamentan los requisitos de funcionamiento de los Laboratorios de Control de Calidad de Alimentos.
Resolución	17882	1985	Por la cual se dictan normas para la aplicación del Título V de la Ley 09 de 1979, sobre alimentos en lo relacionado con Mayonesa, su elaboración, conservación y comercialización.
Resolución	19021	1985	Por la cual se dictan normas para la aplicación del Título V, de la Ley 09 de 1979, sobre Alimentos, en la concerniente a la Mostaza, su elaboración, conservación y comercialización.
Resolución	19304	1985	Por la cual se dictan normas sobre elaboración y control de grasas y aceites comestibles para consumo humano.
Resolución	10593	1985	Lista de colorantes en los alimentos para consumo humano.
Resolución	2310	1986	Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.
Resolución	14985	1988	Por la cual se autoriza el uso de unas enzimas y de la Pimaricina en Productos Cárnicos.
Resolución	9553	1988	Por la cual se establece la identificación a los empaques y envases de la sal para consumo humano
Resolución	11961	1989	Por la cual se modifica parcialmente la resolución número 2310 del 24 de febrero de 1986.
Resolución	1804	1989	Por la cual se modifica la Resolución No 02310 de 1986, (24 de Febrero) que reglamenta parcialmente el título V de la Ley 09.
Resolución	222	1990	Por la cual se declaran aptos los equinos como animales de abasto público en el Territorio Nacional.
Resolución	1618	1991	Por la cual se modifica la Resolución 11488 de 1984 en cuanto hace relación al Aspartame como edulcorante artificial.
Resolución	4124	1991	Por lo cual se reglamenta el Título V Alimentos, de la Ley 09 de 1979, en cuanto concierne a los ANTIOXIDANTES que se pueden utilizar en

			alimentos.
Resolución	4125	1991	Por la cual se reglamenta el Título V Alimentos, de la Ley 02 de 1979, en lo concerniente a los CONSERVANTES utilizados en alimentos.
Resolución	4126	1991	Regulalo relacionado a los acidulantes, alcalinizantes, reguladores de pH de la acidez utilizados en los alimentos.
Resolución	4241	1991	Por la cual se definen las características de las especias o condimentos vegetales y se dictan normas sanitarias y de calidad de estos productos y de sus mezclas.
Resolución	4393	1991	Por la cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979, Título V, en lo referente a fabricación, empaque y comercialización de Pastas Alimenticias.
Resolución	4393	1991	Regulalo relacionado a los acidulantes, alcalinizantes, reguladores de pH de la acidez utilizados en los alimentos.
Resolución	4397	1991	Por la cual se fija el contenido máximo de oxígeno en los envases de leche en polvo adicionada de gas inerte.
Resolución	7992	1991	Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley O9 de 1979 en lo relacionado con la elaboración, conservación y comercialización de Jugos. Concentrados, Néctares, Pulpas, Pulpas Azucaradas y Refrescos de Frutas.
Resolución	12186	1991	Por la cual se fijan las condiciones para los procesos de obtención, envasado y comercialización de agua potable tratada con destino al consumo humano.
Resolución	5213	1992	Por la cual se establece una delegación de los vistos buenos en los registros de importación a los productos alimenticios elaborados o procesados en el exterior.
Resolución	604	1993	Por la cual se 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	2229	1994	Por la cual se dictan normas referentes a la composición, requisitos y comercialización de las Bebidas Hidratantes Energéticas para Deportistas
Resolución	580	1996	Por la cual se modifica el parágrafo 1ª de la Resolución 10593 de 1985. (Uso de tartrazina).

Resolución	2826	1996	Par la cual se hace una adición al artículo 46 de la Resolución No. 2310 del 24 de febrero de 1986 y al artículo 3 de la Resolución No. 1804 del 13 de febrero de 1989.
Resolución	730	1998	Por la cual se adopta el sistema de análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control - HACCP-, en los productos pesqueros y acuícola para consumo humano, de exportación e importación.
Resolución	4547	1998	Define los exámenes de laboratorio en alimentos y bebidas alcohólicas en salud pública, departamentales y distritales, los laboratorios clínicos y los laboratorios de citohistopatología.
Resolución	1342	2000	Por la cual se hace una delegación. Punto de Contacto del Codex.
Resolución	1893	2001	Por el cual se establece el régimen sanitario para la utilización de incentivos en contacto con el alimento en los productos alimenticios
Resolución	402	2002	Por la cual se establecen los requisitos para la comercialización de las aves beneficiadas enteras, despresadas y/o deshuesadas que se sometan a la técnica de marinado.
Resolución	1528	2002	Por la cual se adopta una medida de carácter sanitario
Resolución	129	2003	Por la cual se deroga parcialmente la Resolución número 17882 de 1985. Mayonesa.
Resolución	2505	2004	“Por la cual se reglamentan las condiciones que deben cumplir los vehículos para transportar carne, pescado o alimentos fácilmente corruptibles.
Resolución	1419	2005	Por la cual se deroga el artículo 88 de la Resolución número11488 de 1984.
Resolución	5109	2005	por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Resolución	187	2006	Por la cual se adopta el reglamento para la producción primaria, procesamiento, empacado, etiquetado, almacenamiento, certificación, importación, comercialización y se establece el sistema de control de productos agropecuarios ecológicos.
Resolución	337	2006	Por la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos que deben cumplir las sardinas en conserva que se fabriquen, importen o exporten para el

			consumo humano.
Resolución	779	2006	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir en la producción y comercialización de la panela para consumo humano y se dictan otras disposiciones.
Resolución	148	2007	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que debe cumplir el atún en conserva y las reparaciones de atún que se fabriquen, importen o exporten para el consumo humano.
Resolución	228	2007	Por la cual se establece el procedimiento para la inscripción de fábricas de productos de la pesca y acuicultura para la exportación a la Unión Europea.
Resolución	676	2007	Por la cual se establece el reglamento técnico de emergencia a través del cual se adopta el Plan Nacional de Control de Residuos de Medicamentos Veterinarios y otras Sustancias Químicas 2007 que deben cumplir los productos acuícolas para consumo humano y se dictan otras disposiciones.
Resolución	2905	2007	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles de las especies bovina y bufalina Destinados para el consumo humano y las disposiciones para su beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación.
Resolución	2906	2007	Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas - LMR- en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.
Resolución	2997	2007	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los lactosueros en polvo, como materia prima de alimentos para consumo humano y se dictan otras disposiciones.
Resolución	4282	2007	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles de la especie porcina destinada para el consumo humano y las disposiciones para su beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación.

Resolución	4287	2007	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles de las aves de corral destinadas para el consumo humano y las disposiciones para su beneficio, desprese, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.
Resolución	775	2008	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las fábricas que procesen, envasen, transporten, expendan, almacenen, importen, exporten y comercialicen vinagre para consumo humano.
Resolución	776	2008	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos que deben cumplir los productos de la pesca, en particular pescados, moluscos y crustáceos para consumo humano
Resolución	3462	2008	Por la cual se modifica el parágrafo del artículo 9° y el artículo 15 de la Resolución 779 de 2006 y se dictan otras disposiciones.
Resolución	3659	2008	Por la cual se establecen los criterios del Plan de Racionalización de Plantas de Beneficio Animal.
Resolución	2606	2009	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que deben cumplir los aditivos alimentarios que se fabriquen, procesen, envasen, almacenen, transporten, expendan, importen, exporten, comercialicen y se empleen en la elaboración de alimentos para consumo humano en el territorio nacional.
Resolución	3544	2009	Por la cual se modifican los artículos 11 y 13 de la Resolución 779 de 2006.
Resolución	4150	2009	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que deben cumplir las bebidas energizan tés para consumo humano.
Resolución	4772	2009	Modificación de la Resolución 3659 de 2008. Mataderos.
Resolución	1031	2010	Por la cual se modifican el articula 6° de la resolución 2997 de 2007 modificado por el artículo 1° de la resolución 715 de 2009.
Resolución	1057	2010	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que deben cumplir la miel de abejas para consumo humano.

Resolución	1707	2010	Por la cual se modifica el literal c del artículo 5 de la Resolución 2997 de 2007.
Resolución	2195	2010	por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que se deben cumplir durante el proceso térmico de alimentos envasados herméticamente de baja acidez y acidificados, que se fabriquen, transporten, expendan, distribuyan, importen, exporten y comercialicen para el consumo humano.
Resolución	3009	2010	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne proveniente del orden Crocodylia destinada para el consumo humano y las disposiciones para su beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación.
Resolución	332	2011	Por la cual se establece el reglamentos técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las plantas especiales de beneficio de aves de corral.
Resolución	333	2011	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
Resolución	1185	2011	Por la cual se modifica el literal c) del artículo 5º de la Resolución 2997 de 2007 modificado por el artículo 1º de la Resolución 1707 de 2010.
Resolución	1506	2011	Por medio de la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los aditivos que se emplean para la elaboración de alimentos para consumo.
Resolución	1511	2011	por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que debe cumplir el chocolate y productos de chocolate para consumo humano, que se procese, envase, almacene, transporte, comercialice, expenda, importe o exporte en el territorio nacional.
Resolución	1711	2011	Por la dual se autoriza el uso de líneas de MAÍZ MON 863 (CRW) como materia prima para la producción de alimentos para consumo humano.

Resolución	3421	2011	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre las condiciones especiales para la importación de piensos y alimentos para consumo humano originarios o procedentes de algunas prefecturas de Japón por el riesgo que representa el accidente en la Central Nuclear de Fukushima.
Resolución	4121	2011	Por la cual se modifica la Resolución 779 de 2006, modificadas por las resoluciones 3462 de 2008 y 3544 de 2009.
Resolución	4254	2011	Por medio de la cual se expide el reglamento técnico que establece disposiciones relacionadas con el rotulado o etiquetado de alimentos derivados de Organismos Genéticamente Modificados - OMG para consumo humano y con la identificación de materias primas para consumo humano que los contengan.
Resolución	122	2012	Por la cual se modifica la resolución 776 de 2008.
Resolución	468	2012	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las motonaves o buques dedicados a la captura, congelamiento o procesamiento de productos de la pesca y sus derivados y el procedimiento para la certificación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) en motonaves o buques pesqueros con destino a la Unión europea.
Resolución	683	2012	Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.
Resolución	684	2012	Por la cual se define el Protocolo para la Aprobación de Nuevas Declaraciones de Propiedades de Salud de los Alimentos.
Resolución	2154	2012	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los aceites y grasas de origen vegetal o animal que se procesen, envasen, almacenen, transporte, exporten, importen y/o comercialicen en el país, destinados para el consumo humano y se dictan otras disposiciones.
Resolución	2155	2012	Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las hortalizas que se procesen, empaquen, transporten, importen y comercialicen en el territorio nacional.

Resolución	2508	2012	Por la cuales e establece el reglamento Técnico sobre los requisitos que deben cumplir los alimentos envasados que contengan grasas trans y/o grasas saturadas.
Resolución	4142	2012	“Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con los alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”
Resolución	4143	2012	“Por la cual se establece el 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 los alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional”
Resolución	1382	2013	Por la cual se establecen los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal, destinados al consumo humano.
Resolución	4506	2013	Por la cual se establecen los límites máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.
Resolución	2674	2013	Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
Resolución	240	2013	Requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, planta de almacenamiento y desposte, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles, el siguiente texto: Indicar que deroga las resoluciones Nº 2905 y 4282 de 2007 y las disposiciones que le sean contrarias. El artículo 133 de esta resolución fue derogado por la resolución 3753 del 24 de septiembre de 2013.
Resolución	241	2013	Requisitos sanitarios que deben cumplir las plantas especiales de beneficio de aves de corral, el siguiente texto: Deroga la resolución 332 de 2011 y las disposiciones que le sean contrarias.

Resolución	242	2013	Requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles, el siguiente texto: Deroga la resolución 4287 de 2007 y las disposiciones que le sean contrarias. El artículo 58 de esta resolución fue derogado por la resolución 3753 del 24 de septiembre de 2013.
Resolución	544	2013	Por la cual se modifica el artículo 11 de la Resolución número 2508 de 2012.
Resolución	3753	2013	Por la cual se definen los lineamientos técnicos para la formulación de planes de acción de inspección, vigilancia y control de la carne y productos cárnicos comestibles a lo largo de la cadena y se dictan otras disposiciones. Deroga los artículos 133 de la Resolución 240 de 2013 y 58 de la Resolución 242 de 2013.
Resolución	3772	2013	Por medio de la cual se establecen los requisitos para las autorizaciones sanitarias de importación de muestras sin valor comercial para los productos de higiene doméstica, productos absorbentes de higiene personal, cosméticos, bebidas alcohólicas y alimentos. Deroga la resolución 785 de 2013.
Resolución	3929	2013	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir las frutas y las bebidas con adición de jugo (zumo) o pulpa de fruta o concentrados de fruta, clarificados o no, o la mezcla de estos que se procesen, empaquen, transporten, importen y comercialicen en el territorio nacional. Deroga las resoluciones 15789 de 1984, 7992 de 1991 y el artículo 3 de la Resolución 14712 de 1984.
Resolución	1229	2013	Por la cual se establecen el modelo de inspección, vigilancia y control sanitario para los productos de uso y consumo humano.
Resolución	834	2013	Por la cual se establece el 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	2013	Por la cual se establece el 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 consumo humano.
Resolución	4217	2013	Por la cual se modifica la Resolución número 3544 de 2009. Modifica los artículos 1 y 2 de la Resolución número 779 de 2006, modificada por la Resolución número 3544 de 2009.
Resolución	2671	2014	Por la cual se modifica la Tabla 1 del artículo 4 de la Resolución 4506 de 2013.
Resolución	1155	2014	Por la cual se modifica el artículo 18 de la Resolución número 3929 de 2013.
Resolución	770	2014	Por la cual se establecen las directrices para la formulación, ejecución, seguimiento y evaluación de los Planes Nacionales Subsectoriales de Vigilancia y Control de Residuos en Alimentos y se dictan otras disposiciones.
Resolución	719	2015	Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
Resolución	1619	2015	Por la cual se establece el sistema de gestión de la red nacional de laboratorios en los ejes estratégicos de vigilancia en salud pública y gestión de calidad.

8. ANEXO: INFORME FINAL DE VISITA

LUGAR: **SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL DEL QUINDÍO**

FECHA: DD/MM/AAAA

1. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:
NIT:
DIRECCIÓN:
MUNICIPIO:
TELÉFONO:
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:
CEDULA DE CIUDADANÍA:

2. SITUACIÓN ENCONTRADA AL MOMENTO DE LA VISITA

Se debe realizar una descripción general y puntual sobre las condiciones reales del establecimiento y/o productos objeto de la Medida Sanitaria haciendo énfasis en los siguientes aspectos:

- Mencionar fechas de ejecución de la MSS.
- Describir las razones por las cuales se hizo intervención, si corresponde a una actividad de rutina sanitaria, PQR, programación, evento ETA, entre otros.
- Relacionar nombre del establecimiento y/o productos implicados, dirección, municipio.
- Describir la condición sanitaria encontrada.
- Relacionar las instituciones, autoridades o testigos que participan en el proceso de aplicación de la MSS.
- Describir todas las demás situaciones que contribuyan a dar claridad a la oficina Jurídica de las razones que generan la aplicación de la MSS.

TABLA DE CLASIFICACION DEL RIESGO

ÍTEM DEL ACTA DE IVC	HALLAZGO ENCONTRADO	NORMATIVIDAD RELACIONADA	CLASIFICACIÓN DEL RIESGO	OBSERVACIONES
Numerar ITEM correspondiente al Acta aplicada	Descripción del Hallazgo sanitario que involucra riesgo conforme a Manual de IVC	Relacionar normatividad que aplica para este ITEM de acuerdo a Manual de IVC.	Establecer el Riesgo Sanitario como Alto-Medio-Bajo, de acuerdo al criterio técnico de la situación encontrada.	Descripción de situaciones sanitarias, ambientales, operativas, comportamentales que puedan dar claridad del riesgo asociado

3. APLICACIÓN MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Descripción de la aplicación de la MSS conforme a como se define en el Manual de IVC.

4. PROCESO DE INVESTIGACIÓN ADMINISTRATIVA

Se solicita la iniciación de los procesos jurídico administrativos para dar cumplimiento a lo dispuesto en las disposiciones sanitarias que sean aplicables y se sugiere abrir proceso de investigación administrativa.

5. NOTIFICACIÓN AL PRESTADOR

La notificación del presente proceso se realizará conforme a lo establecido en el Capítulo V de la Ley 1437 de 2012 “CÓDIGO DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO Y DE LO CONTENCIOSO ADMINISTRATIVO”.

6. OBSERVACIONES

Descripción de situaciones sanitarias, ambientales, operativas, comportamentales que puedan dar claridad del riesgo asociado.

7. PRUEBAS Y ANEXOS

Relación de Actas, Formatos, Registros Fotográficos, Videos, Entrevistas y demás elementos probatorios obtenidos en el momento de la intervención.

8. FIRMAS

REFERENTE DE CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SAN
Profesional Universitario

FUNCIONARIO QUE EJECUTO LA MEDIDA
Técnico de la Salud

ELABORACION	REVISION	APROBACIÓN
Elaborado por: Orlando Velásquez Fierro	Revisador Por: Nebio Jairo Londoño	Aprobado por: Cesar Augusto Rincón Zuluaga
Cargo: P.U Referente Programa de Alimentos y Bebidas SAN	Cargo: Director de prevención Vigilancia y Control de Factores de Riesgo	Cargo: Secretario de Salud Departamental