

Código: PR-VC-19

Versión: 03

Fecha actualización:

07/05/2020

1. OBJETIVO

Realizar visitas de inspección, vigilancia y control a los factores de riesgo en salud, asociados al consumo en el municipio de Itagüí, de acuerdo a los lineamientos de la normatividad sanitaria legal vigente y aplicable que contribuyan a la reducción de los determinantes en el ámbito social en salud.

2. RESPONSABLES

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

3. ALCANCE

Este procedimiento inicia con la identificación y la elaboración del diagnóstico de los factores de riesgo asociados al consumo predominantes en el municipio, y termina con el seguimiento, control de los hallazgos, generación de informes y la aplicación de acciones de mejoramiento.

4. DEFINICIONES Y TÉRMINOS

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

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

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

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

Revisado por: Profesional Universitario Aprobado por: Secretario de Salud y Protección Social



Código: PR-VC-19

Versión: 03

Fecha actualización:

07/05/2020

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

Alimento adulterado: Es aquel

- a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias;
- b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas;
- c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales
- d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.

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

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

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

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

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

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

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

Alimento fraudulento: Es aquel que:

- a) Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;
- b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso;



Código: PR-VC-19

Versión: 03

Fecha actualización:

07/05/2020

c) No proceda de sus verdaderos fabricantes o importadores declarados en el rótulo o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada y que se denomine como este, sin serlo;

d) Aquel producto que de acuerdo a su riesgo y a lo contemplado en la presente resolución, requiera de registro, permiso o notificación sanitaria y sea comercializado, publicitado o promocionado como un alimento, sin que cuente con el respectivo registro, permiso o notificación sanitaria.

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

Ambiente: Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que forma parte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a la preparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

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

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

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

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

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

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

Buenas Prácticas de Manufactura. Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los



Código: PR-VC-19

Versión: 03

Fecha actualización:

07/05/2020

productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

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

Comercialización. Es el proceso general de promoción de un producto, incluyendo la publicidad, relaciones públicas acerca del producto y servicios de información, así como la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales

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

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

Control sanitario: Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

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

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

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

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

Desinfección – Descontaminación: Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruirlas células vegetativas



Código: PR-VC-19

Versión: 03

Fecha actualización:

07/05/2020

de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

Diseño sanitario: Es el conjunto de características que deben reunir las edificaciones, equipos, utensilios e instalaciones de los establecimientos dedicados a la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte y expendio con el fin de evitar riesgos en la calidad e inocuidad de los alimentos.

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

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

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

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

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

Equipo: Es el conjunto de maquinaria, utensilios, recipientes, tuberías, vajillas y demás accesorios que se empleen en la fabricación, procesamiento, preparación, envase, fraccionamiento, almacenamiento, distribución, transporte y expendio de alimentos y sus materias primas.

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

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

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

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



Código: PR-VC-19

Versión: 03

Fecha actualización:

07/05/2020

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

Factores de riesgo: Aquellos atributos, variables o circunstancias inherentes o no a los individuos que están relacionados con los fenómenos de salud y que determinan en la población expuesta a ellos, una mayor o menor probabilidad de ocurrencia de un evento en salud.

Hallazgos: Corresponde a los incumplimientos normativos evidenciados durante el desarrollo de la visita en el establecimiento, los cuales deben ser registrados o consignados en el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo. También pueden incluirse observaciones relacionadas con la verificación documental como, por ejemplo: la identificación de exámenes médicos, de laboratorio, entre otros.

Higiene de los alimentos: Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

Inocuidad de los alimentos: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

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

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

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

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

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

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

Inspección, Vigilancia y Control: Función esencial asociada a la responsabilidad estatal y ciudadana de proteger la salud individual y colectiva, consistente en el proceso sistemático y



Código: PR-VC-19

Versión: 03

Fecha actualización:

07/05/2020

constante de verificación de estándares de calidad e inocuidad, monitoreo de efectos en salud y acciones de intervención en las cadenas productivas, orientadas a eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el uso de consumo de bienes y servicios.

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

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

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

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

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

Materia prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano.

A pesar de que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, estas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.

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

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

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

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

- a) Clausura temporal parcial o total de establecimientos: Consiste en impedir, por razones de prevención o control epidemiológico y por un tiempo determinado, las tareas que se desarrollan en un establecimiento, cuando se considere que están causando un problema sanitario. La clausura podrá aplicarse sobre todo el establecimiento o sobre parte del mismo.
- b) **Suspensión parcial o total de trabajos o servicios:** Consiste en la privación temporal que confiere el otorgamiento del permiso de funcionamiento por haberse incurrido en conductas contrarias a las disposiciones del presente decreto y demás normas



Código: PR-VC-19

Versión: 03

Fecha actualización:

07/05/2020

sanitarias; dependiendo de la gravedad de la falta, podrá establecerse hasta por el término de un (1) año y podrá levantarse al término de la sanción siempre y cuando desaparezcan las causas que la originaron. Durante el tiempo de suspensión, los establecimientos o servicios no podrán desarrollar actividad alguna.

- c) **Decomiso de objetos o productos:** consiste en su incautación definitiva cuando no cumplan con las disposiciones sanitarias y con ellos se atente contra la salud individual y colectiva. El decomiso será impuesto mediante resolución motivada, expedida por las autoridades sanitarias competentes en sus respectivas jurisdicciones y será realizado por el funcionario designado al efecto y de la diligencia se levantará un acta que suscribirán el funcionario y las personas que intervengan en la diligencia.
- d) Destrucción o desnaturalización de artículos o productos si fuere el caso: consiste en la inutilización de un producto o artículo. La desnaturalización consiste en la aplicación de medios físicos, químicos o biológicos, tendientes a modificar la forma, las propiedades de un producto o artículo. Se llevará a cabo con el objeto de evitar que se afecte la salud de la comunidad.
- e) Congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos: Consiste en colocar fuera del comercio, temporalmente y hasta por sesenta (60) días, cualquier producto cuyo uso, en condiciones normales, pueda constituir un factor de riesgo desde el punto de vista epidemiológico. Esta medida se cumplirá mediante depósito dejado en poder del tenedor, quien responderá por los bienes. Ordenada la congelación se practicarán una o más diligencias en los lugares en donde se encontraren existencias y se colocarán bandas, sellos u otras señales de seguridad, si es el caso. El producto cuya venta o empleo haya sido suspendido o congelado deberá ser sometido a un análisis en el cual se verifique si sus condiciones se ajustan o no a las normas sanitarias. Según el resultado del análisis el producto se podrá decomisar o devolver a los interesados.

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

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

Objetos de Inspección, Vigilancia y Control: Son todos los bienes y servicios de uso y consumo humano originados de cadenas productivas, estén o no reguladas por estándares de calidad, incluyendo condiciones sanitarias y riesgos ambientales generados en los procesos de producción y uso. Comprende todas las categorías establecidas en las normas vigentes, y las demás que sean definidas y adicionadas por este Ministerio de acuerdo a las actualizaciones o modificaciones sobre la materia.

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

Organismo Genéticamente Modificado (OGM). Cualquier organismo vivo que posea una combinación nueva de material genético, que se haya obtenido mediante la aplicación de la tecnología de ADN Recombinante, sus desarrollos o avances; así como sus partes,



Código: PR-VC-19

Versión: 03

Fecha actualización:

07/05/2020

derivados o productos que los contengan, con capacidad de reproducirse o de transmitir información genética. Se incluyen dentro de este concepto los Organismos Vivos Modificados (OVM) a que se refiere el Protocolo de Cartagena sobre Seguridad en la Biotecnología.

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

Permiso sanitario: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano.

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

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

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

Registro sanitario: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

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

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

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

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

Residuos peligrosos: Son aquellos residuos producidos por el generador con alguna de las siguientes características: infecciosos, combustibles, inflamables, explosivos, reactivos,



Código: PR-VC-19

Versión: 03

Fecha actualización:

07/05/2020

radioactivos, volátiles, corrosivos y/tóxicos, los cuales pueden causar daño a la salud humana y/o al medio ambiente. Así mismo se consideran peligrosos los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Sujetos de inspección, vigilancia y control sanitario: Son las personas naturales y jurídicas, organizaciones e instituciones obligadas a proteger la salud pública y garantizar la seguridad sanitaria a través de su desempeño, ya sea en condición de usuario/consumidor; proveedor/productor o autoridad sanitaria.

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



Código: PR-VC-19

Versión: 03

Fecha actualización:

07/05/2020

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

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

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

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

5. CONTENIDO:

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	REGISTRO/ INFORMACION DOCUMENTADA
1. Elaborar Diagnóstico de la situación de los factores de riesgo del municipio: El profesional universitario del área de factores de riesgos en salud asociados al consumo de Alimentos y Bebidas, elabora el diagnóstico de la situación de los factores de riesgo del municipio, a través de la evaluación de los factores de riesgo relacionados con el consumo presentados en el municipio en los diferentes establecimientos abiertos al público y en entornos relacionados según la norma, con base en el análisis de los resultados de las visitas realizadas y los eventos presentados durante el año inmediatamente anterior.	Profesional Universitario del Área de Factores de Riesgos en Salud Asociados al Consumo de Alimentos y Bebidas	Diagnostico Salud Ambiental
2. Programar visitas de Inspección, Vigilancia y Control: El profesional universitario del área de factores de riesgos en salud asociados al consumo de Alimentos y Bebidas, programa las visitas de inspección, vigilancia y control de acuerdo a los resultados arrojados por el diagnóstico de Salud Ambiental, las PQRDS, las solicitudes realizadas por la comunidad y el censo establecido. La programación se realiza teniendo en cuenta los sujetos objeto de inspección, vigilancia y control, además de tener en cuenta la idoneidad del profesional o técnico y la logística del área disponible. Teniendo en cuenta el seguimiento al cumplimiento de la programación, los requerimientos o quejas presentadas por	Profesional Universitario del Área de Factores de Riesgos en Salud Asociados al consumo de Alimentos y Bebidas	Programación Anual de Visitas "FO-DE-01 Acta"



Código: PR-VC-19

Versión: 03

Fecha actualización:

	RESPONSABLE	REGISTRO/ INFORMACION DOCUMENTADA
la comunidad y las necesidades detectadas, realiza si es necesario ajustes a la programación de visitas, teniendo en cuenta la disponibilidad del personal del área y la atención oportuna de estos requerimientos, dejando como evidencia en el "FO-DE-01 Acta"		
3. Realizar las visitas de Inspección, Vigilancia y Control: El profesional universitario del área de factores de riesgos en salud asociados al consumo de Alimentos y Bebidas y su equipo de apoyo, realizan las visitas de inspección, vigilancia y control a los diferentes sujetos de control, de acuerdo a la programación proyectada y a lo establecido en el "MA-VC-02 Manual técnico de acciones de inspección, vigilancia y control de factores de riesgo en salud asociados al consumo de alimentos y bebidas" y lo evidencia en los formatos de actas de inspección sanitaria con enfoque de riesgos según el tipo de establecimiento,		FO-VC-100 Inscripción sanitaria para sujetos o establecimientos con actividades de almacenamiento, expendio, preparación y consumo de alimentos y bebidas, FO-VC-102 Inscripción sanitaria
 así: En establecimientos abiertos al público (establecimientos con preparación, expendio, almacenamiento y/o movilización de alimentos, generadores de residuos sólidos, donde se verifica el cumplimiento de requisitos higiénico-locativos y de manejo de productos teniendo como marco la normatividad sanitaria vigente aplicable. 	Profesional Universitario del Área de	para vehículos trasportadores de alimentos y bebidas, FO-VC-101 Inscripción sanitaria para vehículos
 Vigilancia y control de la calidad del agua de consumo humano tanto en el sector rural como en el urbano mediante análisis de las características microbiológicas y fisicoquímicas a través de laboratorio certificado. 	Factores de Riesgos en Salud Asociados al consumo de	transportadores de carne y productos cárnicos comestibles, Acta de inspección y
 Actividades de capacitación en manipulación higiénica en alimentos. Elaboración de certificados sanitario de establecimientos y vehículos de transporte. 	Alimentos y Bebidas	control sanitario con enfoque de riesgo según el sujeto objeto de atención (digital),
 Aplicar medidas sanitarias que se requieran: clausura temporal del establecimiento, que puede ser total o parcial; suspensión parcial o total de trabajos o de servicios; decomiso de objetos y productos; destrucción o desnaturalización de artículos o productos, si es el caso; congelación o suspensión temporal de la venta o empleo de productos y objetos. 		FO-VC-83 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos
De acuerdo al establecimiento o factor de riesgo verificado el grupo administrativo y operativo del área de factores de riesgos en salud asociados al consumo de alimentos y bebidas, realiza la inscripción de los establecimientos,		FO-VC-84 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de Carne



Código: PR-VC-19

Versión: 03

Fecha actualización:

	RESPONSABLE	DOCUMENTADA
vehículos de transporte de alimentos y de transporte de carne y/o productos cárnicos comestibles que no han sido		y/o productos cárnicos comestibles
inspeccionados en el municipio en los formato físicos "FO-VC-100 Formulario de inscripción sanitaria para sujetos o establecimientos con actividades de almacenamiento, expendio, preparación y consumo de alimentos y bebidas", "FO-VC-102 Formulario de inscripción sanitaria para vehículos trasportadores de alimentos y bebidas", "FO-VC-101 Formulario de inscripción sanitaria para vehículos transportadores de carne y productos cárnicos comestibles"; esta inscripción solo se realiza una sola vez.		FO-VC-85 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos y bebidas FO-VC-86 Acta de Inspección
Después de realizar la inscripción de establecimientos nuevos cuando corresponda, diligencia las actas de inspección y control sanitario las cuales están desarrolladas en el aplicativo https://aplicaciones.itagui.gov.co:8087/login/ el cual será el medio de preferencia para realizar las visitas de		Sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies FO-VC-87
IVC para el cuidado del medio ambiente, la trasparencia en el procedimiento y la oportunidad en la entrega de la información al sujeto objeto de atención; si es necesario se realizara en forma física: "FO-VC-83 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos", "FO-VC-84 Acta de Inspección		Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas,
Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de Carne y/o productos cárnicos comestibles", "FO-VC-85 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas, "FO-VC-86 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies", "FO-VC-87 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de		FO-VC-88 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para ventas de alimentos y bebidas en la vía pública
almacenamiento de alimentos y bebidas", "FO-VC-88 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para ventas de alimentos y bebidas en la vía pública", "FO-VC-89 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de bebidas Alcohólicas", "FO-VC-90 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para plazas de mercado o		FO-VC-89 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de bebidas Alcohólicas,
central de abasto", "FO-VC-91 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas", "FO-VC-92 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos Transportadores de alimentos", "FO-VC-93 verificación de rotulado", "FO-VC-99 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad", "FO-VC-94 Acta de toma de muestra", "FO-VC-95 Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad", "FO-VC-96 Anexo desnaturalización", "FO-VC-VC-VC-VC-VC-VC-VC-VC-VC-VC-VC-VC-VC-		FO-VC-90 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para plazas de mercado o central de abasto FO-VC-91 Acta Inspección



Código: PR-VC-19

Versión: 03

Fecha actualización:

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	REGISTRO/ INFORMACION DOCUMENTADA
97 Anexo de destrucción", "FO-VC-98 Anexo acta de congelamiento"; en el caso de presentarse situaciones fortuitas donde existan problemas de conexión a internet o en donde el establecimiento y/o espacio visitado no corresponda al sujeto objeto de atención por parte de esta		Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas,
área se utilizara "FO-VC-32 Acta general de visita de inspección sanitaria con enfoque de riesgo asociados al consumo alimentos y bebidas" "FO-VC-103 Decomiso y registro de cadena de custodia", "FO-VC-104 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles", FO-VC-105 Acta de inspección con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento y/o		FO-VC-92 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos Transportadores de alimentos,
distribución de carne y productos cárnicos comestibles"		FO-VC-93 verificación de rotulado
Cuando por solicitud del INVIMA se requieran realizar acciones de Inspección, Vigilancia y Control para la revisión en materia de publicidad de uno o varios productos determinados se utilizará el formato: "FO-VC-106 Acta de		FO-VC-99 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad
toma de evidencia de publicidad"; también en el momento en que se deban realizar también actividades de IVC en productos importados a solicitud del mencionado instituto, estas serán contestadas en el mismo formato digital por vía correo electrónico.		FO-VC-94 Acta de toma de muestra
		FO-VC-95 Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad
		FO-VC-96 Anexo desnaturalización
		FO-VC-97 Anexo de destrucción
		FO-VC-98 Anexo acta de congelamiento
		FO-VC-32 Acta general de visita de inspección sanitaria con enfoque de riesgo asociados al consumo alimentos y bebidas
		FO-VC-103



Código: PR-VC-19

Versión: 03

Fecha actualización:

		REGISTRO/
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	INFORMACION DOCUMENTADA
		Decomiso y registro de
		cadena de custodia
		FO-VC-104
		Acta de inspección sanitaria con enfoque
		de riesgo para
		vehículos
		transportadores de
		carne y/o productos cárnicos comestibles,
		FO-VC-105
		Acta de inspección
		con enfoque de riesgo
		para establecimientos de almacenamiento
		y/o distribución de
		carne y productos
		cárnicos comestibles,
		FO-VC-106
		Acta de toma de evidencia de
		publicidad
4. Realizar Operativos Especiales: El profesional		FO-VC-83
universitario del área de factores de riesgos en salud		Acta de Inspección
asociados al consumo de Alimentos y Bebidas, programa y		Sanitaria con enfoque de riesgo para
realiza operativos especiales durante el desarrollo de eventos masivos en el municipio, a sujetos con alto nivel de		establecimientos de
riesgo que puedan impactar la salud pública, con el fin de	Profesional	preparación de
verificar las condiciones higiénico-sanitarias y de manejo de	Universitario	alimentos
alimentos o bebidas de consumo humano y son registradas en las actas de inspección sanitaria con enfoque de riesgo	del Área de	FO-VC-84
según el caso: el acta de preferencia a utilizar por cuestión	i acioles de	Acta de Inspección
de agilidad en el procedimiento será "FO-VC-32 Acta		Sanitaria con enfoque de riesgo para
general de visita de inspección sanitaria con enfoque de	Asociados al	expendios de Carne
riesgo asociados al consumo alimentos y bebidas"; cuando la situación lo amerite o el enfoque del procedimiento así lo	consumo de	y/o productos cárnicos
requiera se utilizaran las actas destinadas para cada sujeto		comestibles
objeto de atención, así: "FO-VC-83 Acta de Inspección	Debidas	FO-VC-85
Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de		Acta de Inspección Sanitaria con enfoque
preparación de alimentos", "FO-VC-84 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de Carne		de riesgo para
y/o productos cárnicos comestibles",, "FO-VC-85 Acta de		expendios de
Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendio		alimentos y bebidas



Código: PR-VC-19

Versión: 03

Fecha actualización:

almacenamientos de alimentos y bebidas", "FO-VC-88 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para ventas de alimentos y bebidas en la vía pública", "FO-VC-89 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de bebidas Alcohólicas", "FO-VC-90 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para plazas de mercado o central de abasto", "FO-VC-91 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de alimentos y bebidas", "FO-VC-92 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de alimentos y bebidas", "FO-VC-92 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos Transportadores de alimentos", "FO-VC-93 verificación de rotulado", "FO-VC-94 Acta de toma de muestra", "FO-VC-99 Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad", "FO-VC-97 Anexo de destrucción", "FO-VC-98 Anexo acta de congelamiento"; "FO-VC-103 Decomiso y registro de cadena de custodia", "FO-VC-104 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento y/o distribución de carne y productos cárnicos comestibles" FO-VC-90 Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento y/o distribución de carne y productos cárnicos comestibles" FO-VC-91 Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de resgo para expendios de bebidas Alcohólicas FO-VC-99 Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para plazas de mercado o central de abasto FO-VC-91 Acta de Inspección sanitaria con enfoque de riesgo para plazas de mercado o central de abasto riesgo para plazas de mercado o central de riesgo para establecimientos de riesgo para establecimientos de riesgo para expección sanitaria con enfoque de riesgo para plazas de mercado o central de riesgo para establecimientos de riesgo para establecimientos de riesgo para expección sanitaria con enfoque de riesgo para expección sanitaria con enfoque de riesgo para expección sanitaria con enfoque de riesgo para plazas de mercado o centr		
Sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies", "FO-VC-87 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de alimentos y bebidas", "FO-VC-88 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para eventas de alimentos y bebidas en la via pública", "FO-VC-89 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de bebidas Alcohólicas", "FO-VC-90 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para pazas de mercado o central de abasto", "FO-VC-91 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para pazas de mercado o central de abasto", "FO-VC-91 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos Transportadores de alimentos", "FO-VC-92 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos Transportadores de alimentos", "FO-VC-93 verificación de rotulado", "FO-VC-94 Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad", "FO-VC-96 Anexo desnaturalización", "FO-VC-99 Anexo de destrucción", "FO-VC-98 Anexo acta de congelamiento", "FO-VC-104 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles", FO-VC-105 Acta de inspección con enfoque de riesgo para establecimientos de alimentos y bebidas en la vía pública; PO-VC-90 Acta de Inspección con enfoque de riesgo para establecimientos de alimentos y bebidas en la vía pública; PO-VC-90 Acta de Inspección con enfoque de riesgo para establecimientos de alimentos y bebidas; PO-VC-90 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de alimentos y bebidas; PO-VC-90 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de alimentos y bebidas; PO-VC-91 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para palzas de mercado o central de abasto		INFORMACION
ensamble de	Sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies", "FO-VC-87 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamientos de alimentos y bebidas", "FO-VC-88 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para ventas de alimentos y bebidas en la vía pública", "FO-VC-89 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de bebidas Alcohólicas", "FO-VC-90 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para plazas de mercado o central de abasto", "FO-VC-91 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas", "FO-VC-92 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos Transportadores de alimentos", "FO-VC-93 verificación de rotulado", "FO-VC-94 Acta de toma de muestra", "FO-VC-99 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad", "FO-VC-95 Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad", "FO-VC-96 Anexo desnaturalización", "FO-VC-97 Anexo de destrucción", "FO-VC-98 Anexo acta de congelamiento"; "FO-VC-103 Decomiso y registro de cadena de custodia", "FO-VC-104 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles", FO-VC-105 Acta de inspección con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento y/o distribución de carne y productos	FO-VC-86 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies FO-VC-87 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas; FO-VC-88 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para ventas de alimentos y bebidas en la vía pública, FO-VC-89 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de bebidas Alcohólicas FO-VC-90 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para plazas de mercado o central de abasto FO-VC-91 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para



Código: PR-VC-19

Versión: 03

Fecha actualización:

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	REGISTRO/ INFORMACION DOCUMENTADA
		de riesgo para vehículos Transportadores de alimentos
		FO-VC-93 verificación de rotulado
		FO-VC-94 Acta de toma de muestra
		FO-VC-99 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad,
		FO-VC-95 Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad
		FO-VC-96
		Anexo desnaturalización,
		FO-VC-97 Anexo de destrucción
		FO-VC-98 Anexo acta de congelamiento
		FO-VC-32 Acta general de visita de inspección sanitaria con enfoque de riesgo asociados al consumo alimentos y bebidas
		FO-VC-103 Formato de decomiso y registro de cadena de custodia
		FO-VC-104 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para



Código: PR-VC-19

Versión: 03

Fecha actualización:

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	REGISTRO/ INFORMACION DOCUMENTADA
		vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles FO-VC-105 Acta de inspección con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento y/o distribución de carne y productos cárnicos comestibles, FO-VC-106 Acta de toma de evidencia de
5. Aplicar acciones de Prevención sobre los Factores de Riesgo en Salud: El profesional universitario del área de factores de riesgos en salud asociados al consumo de Alimentos y Bebidas, programa y ejecuta actividades de prevención mediante capacitación en temas específicos como actualización normativa sanitaria legal vigente, condiciones higiénico sanitarias y locativas específicas y de manejo de productos, para personal de los establecimientos abiertos al público de los diferentes sectores económicos generadores de riesgo, tomando como base las debilidades identificadas en las visitas de inspección, coordinando el apoyo y articulación con otras entidades, optimizando recursos tendientes a dar cumplimiento a los requerimientos legales y fortaleciendo el conocimiento en los sujetos de control, dejando como registro el "FO-DE-02 Control de Asistencia" y el "FO-GS-07 Evaluación de capacitaciones y talleres", "FO-GS-91 Convocatoria a actividad"	Profesional Universitario del Área de Factores de Riesgos en Salud Asociados al consumo de Alimentos y Bebidas	FO-DE-02 Control de Asistencia FO-GS-07 Evaluación de capacitaciones y talleres FO-GS-91 Convocatoria a actividad
6. Realizar seguimiento y control de los hallazgos encontrados en las visitas de inspección: El profesional universitario del área de factores de riesgos en salud asociados al consumo de Alimentos y Bebidas, realiza seguimiento y control periódico de Inspección, Vigilancia y Control a los hallazgos de las visitas, mediante la confirmación del cumplimiento de los requerimientos registrados en las actas de inspección sanitaria con enfoque de riesgo según el caso de la primera visita en cada establecimiento.	Profesional Universitario del Área de Factores de Riesgos en Salud Asociados al consumo de Alimentos y Bebidas	Actas de inspección sanitaria con enfoque de riesgo según el sujeto objeto de visita. (Físicas o en medio digital) Informes



Código: PR-VC-19

Versión: 03

Fecha actualización:

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	REGISTRO/ INFORMACION DOCUMENTADA
7. Evaluar periódicamente la ejecución de las visitas por parte del personal: El profesional universitario del área de factores de riesgos en salud asociados al consumo de Alimentos y Bebidas, verifica periódicamente en el Informe mensual Excel el cumplimiento y ejecución de las visitas realizadas por el personal operativo del área, teniendo como base la programación establecida desde el inicio del año o de acuerdo a las novedades presentadas en la programación diaria.	Profesional Universitario del Área de Factores de Riesgos en Salud Asociados al consumo de Alimentos y Bebidas	Informe Mensual (Excel)
8. Aplicar las medidas sanitarias que se requieran: La autoridad sanitaria representada en los profesionales universitarios y los técnicos del área de factores de riesgo al salud asociados al consumo de alimentos y bebidas, aplican las medidas que se requieran dependiendo del factor de riesgo en los establecimientos, ante el incumplimiento de los requerimientos normativos y teniendo en cuenta lo establecido en el "MA-VC-02 Manual técnico de acciones de inspección, vigilancia y control de factores de riesgo en salud asociados al consumo alimentos y bebidas", y la normatividad vigente aplicable al caso específico. Aplica las medidas sanitarias cuando se requieran y según lo facultado por la normatividad sanitaria vigente aplicable. Remite al profesional universitario (abogado) del área jurídica de la secretaria de salud y protección social copia física del acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo según el sujeto objeto de visita, "FO-VC-99 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad, "FO-VC-29 Vinculación registro fotográfico a procedimientos de IVC sanitario", y en el caso de realizar también en el sujeto objeto de atención los procedimientos de desnaturalización, destrucción, congelamiento o decomiso, se entregara	Profesional Universitario del Área de Factores de Riesgos en Salud Asociados al consumo de Alimentos y Bebidas	FO-VC-29 Vinculación registro fotográfico a procedimientos de IVC sanitario FO-VC-32 Acta general de visita de inspección sanitaria con enfoque de riesgo asociados al consumo alimentos y bebidas FO-VC-83 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos FO-VC-84 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de Carne
también diligenciado los formatos correspondientes: FO-VC-96 Anexo desnaturalización, FO-VC-97 Anexo de destrucción, FO-VC-98 Anexo acta de congelamiento, FO- VC-103 Formato de decomiso y registro de cadena de custodia" A los anteriores documentos se le realizara control de recibido por parte del área jurídica.		y/o productos cárnicos comestibles FO-VC-85 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos y bebidas



Código: PR-VC-19

Versión: 03

Fecha actualización:

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	REGISTRO/ INFORMACION DOCUMENTADA
		FO-VC-86 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies
		FO-VC-87 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas
		FO-VC-88 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para ventas de alimentos y bebidas en la vía pública
		FO-VC-89 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de bebidas Alcohólicas
		FO-VC-90 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para plazas de mercado o central de abasto
		FO-VC-91 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas FO-VC-92



Código: PR-VC-19

Versión: 03

Fecha actualización:

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	REGISTRO/ INFORMACION DOCUMENTADA
		Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos Transportadores de alimentos
		FO-VC-93 Verificación de rotulado
		FO-VC-94 Acta de toma de muestra
		FO-VC-99 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad
		FO-VC-95 Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad
		FO-VC-96 Anexo desnaturalización
		FO-VC-97 Anexo de destrucción
		FO-VC-98 Anexo acta de congelamiento
		FO-VC-103 Decomiso y registro de cadena de custodia
		FO-VC-104 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos
		transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles



Código: PR-VC-19

Versión: 03

Fecha actualización:

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



Código: PR-VC-19

Versión: 03

Fecha actualización:

07/05/2020

6. DOCUMENTOS DE REFERENCIA:

- Constitución Política Nacional. Artículos 44, 49, 78, 95 y 366.
- Ley 9 de 1979. Código Sanitario Nacional. Medidas Sanitarias.
- Ley 1801 de 2016. Código Nacional de Policía y Convivencia
- Decreto Nacional 3518 de 2006. Sistema de Vigilancia en Salud Pública.
- Ley 715 de 2001 Normas orgánicas en materia de recursos y competencias
- Decreto Nacional 1843 de 1991. Manejo de Plaguicidas en Colombia
- Decreto Nacional 1500 de 2007 Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, destinados para el Consumo Humano.
- Decreto Nacional 1575 de 2007. Sistema para la protección y control de la calidad del agua para consumo humano.
- Decreto Nacional 1843 de 1991. reglamenta parcialmente los títulos iii, v,vi, vii y xi de la ley 09 de 1979, sobre uso y manejo de plaguicidas.
- Decreto Nacional 1686 de 2012. 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 Nacional 1229 de 2013. Modelo de inspección, vigilancia y control sanitario para los productos de uso y consumo humano.
- Decreto Nacional 19 de 2012 Suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la Administración Pública.
- Decreto Nacional 1975 de 2019. Medidas en salud pública en relación con las plantas de beneficio animal, de desposte y de desprese.
- Resolución Nacional 1956 de 2008. Consumo de cigarrillo o de tabaco.
- Resolución Nacional 242 de 2013. Plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.
- Resolución Nacional 240 de 2013. Plantas de beneficio animal de las especies bovina, bufalina y porcina, planta de almacenamiento y desposte, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.
- Resolución Municipal 73671 de 2014. Sanciones sanitarias-multas en el Municipio de Itagüí.
- Ordenanza Departamental 015 de 2010. Código de Rentas Departamentales
- Norma NTC 3584. Reglamenta el uso de plaguicidas y su disposición final de plaguicidas.
- Plan de ordenamiento territorial POT Itagüí
- Manual para inspección, vigilancia y control de factores de riesgo asociados al consumo.



Código: PR-VC-19

Versión: 03

Fecha actualización:

07/05/2020

7. CONTROL DE REGISTROS – INFORMACION DOCUMENTADA

Código	Nombre	Responsable	Lugar de Almacenamiento	Recuperación	Protección	Tiempo de Retención	Disposició n Final
No aplica	Diagnóstico de Salud Ambiental	Profesional Universitario de Control de	Oficina del Profesional Universitario	PC Responsable Carpeta Diagnostico de Salud Ambiental	Archivos y carpetas de uso exclusivo	8 años	Archivo Central
No Aplica	Programaci ón Anual de Visitas	Riesgos en Salud	Coordinador del área	Carpeta Programación de visitas	del responsable Backup's	8 años	Archivo Central
FO-VC- 100	Inscripción sanitaria para sujetos o establecimie ntos con actividades de almacenami ento, expendio, preparación y consumo de alimentos y bebidas	Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud	Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área	Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento	Archivos y carpetas de uso exclusivo del responsable Backup's	8 años	Archivo Central
FO-VC- 102	Inscripción para vehículos transportado res de alimentos y bebidas	Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud	Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área	Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento	Archivos y carpetas de uso exclusivo del responsable Backup's	8 años	Archivo Central
FO-VC- 101	inscripción sanitaria para vehículos transportado res de carne y productos cárnicos comestibles	Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud	Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área	Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento	Archivos y carpetas de uso exclusivo del responsable Backup's	8 años	Archivo Central
FO-VC- 83	Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimie ntos de preparación de alimentos	Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud	Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área	Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento		8 años	Archivo Central



Código: PR-VC-19

Versión: 03

Fecha actualización:

Código	Nombre	Responsable	Lugar de Almacenamiento	Recuperación	Protección	Tiempo de Retención	Disposició n Final
FO-VC- 84	Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de Carne y/o productos cárnicos comestibles	Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud	Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área	Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento	Archivos y carpetas de uso exclusivo del responsable Backup's	8 años	Archivo Central
FO-VC- 85	Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos y bebidas	Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud	Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área	Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento	Archivos y carpetas de uso exclusivo del responsable Backup's	8 años	Archivo Central
FO-VC- 86	Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies	Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud	Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área	Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento	Archivos y carpetas de uso exclusivo del responsable Backup's	8 años	Archivo Central
FO-VC- 87	Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimie ntos de almacenami ento de alimentos y bebidas	Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud	Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área	Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento	Archivos y carpetas de uso exclusivo del responsable Backup's	8 años	Archivo Central
FO-VC- 88	Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para ventas de alimentos	Riesgos en Salud	Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área	Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento		8 años	Archivo Central



Código: PR-VC-19

Versión: 03

Fecha actualización:

Código	Nombre	Responsable	Lugar de Almacenamiento	Recuperación	Protección	Tiempo de Retención	Disposició n Final
	y bebidas en la vía pública						
FO-VC- 89	Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de bebidas Alcohólicas	Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud	Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área	Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento	Archivos y carpetas de uso exclusivo del responsable Backup's	8 años	Archivo Central
FO-VC- 90	Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para plazas de mercado o central de abasto	Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud	Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área	Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento	Archivos y carpetas de uso exclusivo del responsable Backup's	8 años	Archivo Central
	Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimie ntos de ensamble de alimentos y bebidas	Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud	Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área	Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento	Archivos y carpetas de uso exclusivo del responsable Backup's	8 años	Archivo Central
FO-VC- 92	Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos Transportad ores de alimentos	Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud	Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área	Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento	Archivos y carpetas de uso exclusivo del responsable Backup's	8 años	Archivo Central
FO-VC- 93	verificación de rotulado	Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud	Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área	Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de	Archivos y carpetas de uso exclusivo del	8 años	Archivo Central
FO-VC- 32	Acta general de visita de inspección	Profesional Universitario de Control de	Oficina del Profesional Universitario	establecimiento	responsable Backup's	8 años	Archivo C entral



Código: PR-VC-19

Versión: 03

Fecha actualización:

Código	Nombre	Responsable	Lugar de Almacenamiento	Recuperación	Protección	Tiempo de Retención	Disposició n Final
	sanitaria con enfoque de riesgo asociados al consumo alimentos y bebidas	Salud	Coordinador del área				
FO-VC- 94	Acta de toma de muestra	Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud	Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área	Archivo de Gestión /Carpeta		8 años	Archivo Central
FO-VC- 95	Acta de levantamien to de medida sanitaria de seguridad	Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud	Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área	Actas de IVC por tipo de	exclusivo del responsable Backup's	8 años	Archivo Central
FO-VC- 96	Anexo de desnaturaliz ación	Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud	Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área	Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento	carpetas de uso exclusivo del responsable	8 años	Archivo Central
FO-VC- 97	Anexo de destrucción	Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud	Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área			8 años	Archivo Central
FO-VC- 98	anexo acta de congelamie nto	Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud	Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área		Archivos y	8 años	Archivo Central
FO-VC- 99	Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad	Profesional Universitario	Oficina del Profesional	Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento	carpetas de	0.0%	Archivo
FO-VC- 29	Vinculación registro fotográfico a procedimien tos de IVC sanitario	de Control de Riesgos en Salud	Universitario Coordinador del área		Backup's	8 años	Central
FO-VC- 103	Decomiso y registro de cadena de custodia	Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud	Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área	Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento	Archivos y carpetas de uso exclusivo del	8 años	Archivo Central



Código: PR-VC-19

Versión: 03

Fecha actualización:

Código	Nombre	Responsable	Lugar de Almacenamiento	Recuperación	Protección	Tiempo de Retención	Disposició n Final
FO-VC- 104	Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportado res de carne y/o productos cárnicos comestibles	Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud	Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área	Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento	responsable Backup's	8 años	Archivo Central
FO-VC- 105	Acta de inspección con enfoque de riesgo para establecimie ntos de almacenami ento y/o distribución de carne y productos cárnicos comestibles	Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud	Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área	Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento	Archivos y carpetas de uso exclusivo del responsable Backup's	8 años	Archivo Central
FO-VC- 106	Acta de toma de evidencia de publicidad	Profesional Universitario de Control de Riesgos en	Oficina del Profesional Universitario Coordinador del	Archivo de Gestión /Carpeta Actas de IVC por tipo de establecimiento	Archivos y carpetas de uso exclusivo del	8 años	Archivo Central
No Aplica	Informe trimestral	Salud	área	Carpeta Informes IVC	responsable Backup's	8 años	Archivo Central
FO-GS- 07	Evaluación de capacitacio nes y talleres	Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud	Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área	Archivo de Gestión /carpeta evaluación de capacitaciones	Archivos y carpetas de uso exclusivo del responsable	2 años	Archivo Central
FO-DE- 01	Acta	Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud	Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área	Archivo de Gestión /carpeta	Archivos y carpetas de uso	2 años	Destruir
FO-DE- 02	Control de Asistencia	Profesional Universitario de Control de Riesgos en Salud	Oficina del Profesional Universitario Coordinador del área	Actas	exclusivo del responsable	2 años	Archivo Central
FO-EM-	Plan de	Profesional	PC del	Carpeta Plan de	Archivos y	2 años	Destruir



Código: PR-VC-19

Versión: 03

Fecha actualización:

07/05/2020

Código	Nombre	Responsable	Lugar de Almacenamiento	Recuperación	Protección	Tiempo de Retención	Disposició n Final
15	Mejoramien	Universitario	responsable	Mejoramiento	carpetas de		
	to	de Control de			uso		
		Riesgos en			exclusivo		
FO-DE-	Matriz de	Salud			del		
11	Riesgos				responsable		
					, Backup's		

8. CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha de Aprobación	Descripción del Cambio
01	29/08/2017	Creación del Documento (Acta N° 15 Comité primario 29/08/2017).
		Se modifica:
02	20/02/2019	El nombre de procedimiento, Responsables, Definiciones y términos, Contenido, la redacción de las actividades, registros y responsables en las actividades 2, 3, 4, 6, 7, 8, 10.
		Se modifica el FO-VC-32 Acta general de vista IVC Consumo alimentos y bebidas
		Cambios aprobados mediante acta # 2 de febrero 13 de 2019
		Se modifica: El nombre de procedimiento, Responsables, Definiciones y términos, el contenido, la redacción de las actividades, responsables y registros en las actividades 2, 3, 4, 6, 7, 8, 10, los registros de la actividad 5. Se adiciona en los documentos de referencia el decreto 1975 de 2019. Se modifica el nombre del formato FO-FV-84
		Se elimina la actividad 9.
03	07/05/2020	Se crean: Los formatos: FO-VC-100 Formulario de inscripción sanitaria para sujetos o establecimientos con actividades de almacenamiento, expendio, preparación y consumo de alimentos y bebidas, FO-VC-102 Formulario de inscripción para vehículos transportadores de alimentos y bebidas, FO-VC-101 Formulario de inscripción sanitaria para vehículos transportadores de carne y productos cárnicos comestibles, FO-VC-103 Formato de decomiso y registro de cadena de custodia, FO-VC-104 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles, FO-VC-105 Acta de inspección con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento y/o distribución de carne y productos cárnicos comestibles, FO-VC-106 Acta de toma de evidencia de publicidad
		Cambios aprobados mediante acta # 05 de 07 de mayo de 2020



Código: PR-VC-19

Versión: 03

Fecha actualización:

07/05/2020

9. ANEXOS

- FO-VC-29 Vinculación registro fotográfico a procedimientos de IVC sanitario
- FO-VC-32 Acta general de visita de inspección sanitaria con enfoque de riesgo asociados al consumo alimentos y bebidas
- FO-VC-83 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos
- FO-VC-84 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de Carne y/o productos cárnicos comestibles
- FO-VC-85 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de alimentos y bebidas
- FO-VC-86 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies
- FO-VC-87 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas
- FO-VC-88 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para ventas de alimentos y bebidas en la vía pública
- FO-VC-89 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de bebidas Alcohólicas
- FO-VC-90 Acta de Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para plazas de mercado o central de abasto
- FO-VC-91 Acta Inspección Sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas
- FO-VC-92 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos Transportadores de alimentos
- FO-VC-93 Verificación de rotulado
- FO-VC-94 Acta de toma de muestra
- FO-VC-95 Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad.
- FO-VC-96 Anexo de desnaturalización
- FO-VC-97 Anexo de destrucción
- FO-VC-98 Anexo acta de congelamiento.
- FO-VC-99 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad.
- FO-GS-07 Evaluación de capacitaciones y talleres
- FO-DE-01 Acta
- FO-DE-02 Control de Asistencia
- FO-DE-11 Matriz de Riesgos
- FO-EM-15 Plan de Mejoramiento
- FO-VC-100 Inscripción sanitaria para sujetos o establecimientos con actividades de almacenamiento, expendio, preparación y consumo de alimentos y bebidas.
- FO-VC-101 Formulario de inscripción sanitaria para vehículos transportadores de carne y productos cárnicos comestibles.
- FO-VC-102 Formulario de inscripción sanitaria para vehículos trasportadores de alimentos y bebidas,
- FO-VC-103 Formato de decomiso y registro de cadena de custodia.



Código: PR-VC-19

Versión: 03

Fecha actualización:

07/05/2020

FO-VC-104 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de carne y/o productos cárnicos comestibles.

FO-VC-105 Acta de inspección con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento y/o distribución de carne y productos cárnicos comestibles.

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