	<b>SALUD PUBLICA</b>	<b>Código: P-SP-VC14</b>
	<b>PROCEDIMIENTO DECOMISO DE ALIMENTOS</b>	<b>Fecha Aprobación: 04/12/08</b>
		<b>Versión: 01</b>
		<b>Página 1 de 4</b>

## 1. OBJETIVO

Revisar y analizar las condiciones organolépticas de los alimentos que se encuentran en alto riesgo en los establecimientos expendedores, con el fin de prevenir intoxicaciones alimentarias.

## 2. RESPONSABLE

- Funcionario designado, responsable de la prioridad seguridad sanitaria y del ambiente
- Profesionales de apoyo
- Técnico área de la salud


## 3. ASPECTOS GENERALES

**ALIMENTO:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan 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 especia

**ALIMENTO ADULTERADO:** El alimento adulterado es aquel:

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

Elaboró		Revisó		Aprobó	
Equipo de trabajo seguridad sanitaria y del ambiente		Funcionario responsable de seguridad sanitaria y del ambiente		Directora Instituto Departamental de Salud Norte de Santander	
Fecha	17/09/08	Fecha	26/09/08	Fecha	04/12/08

	<b>SALUD PUBLICA</b>	<b>Código: P-SP-VC14</b>
	<b>PROCEDIMIENTO DECOMISO DE ALIMENTOS</b>	<b>Fecha Aprobación: 04/12/08</b>
		<b>Versión: 01</b>
		<b>Página 2 de 4</b>

**ALIMENTO ALTERADO:** Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.


**ALIMENTO CONTAMINADO:** Alimento que 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 PERECEDERO:** El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas 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.

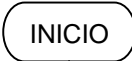


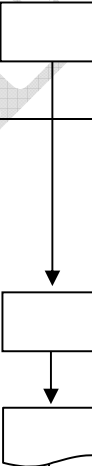
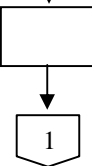
**ALIMENTO FALSIFICADO:** Alimento falsificado es aquel que:


- a. Se le designe o expendan 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. y,
- c. No proceda de sus verdaderos fabricantes 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.

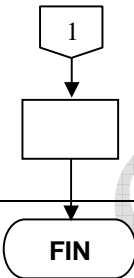
**HIGIENE DE LOS ALIMENTOS:** Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

	<b>SALUD PUBLICA</b>	<b>Código: P-SP-VC14</b>
	<b>PROCEDIMIENTO DECOMISO DE ALIMENTOS</b>	<b>Fecha Aprobación: 04/12/08</b>
		<b>Versión: 01</b>
		<b>Página 3 de 4</b>

#### 4. DESARROLLO

No.	RESPONSABLE	ACTIVIDAD	FLUJOGRAMA	PUNTO DE CONTROL
				
1	Técnico área de la salud	Recibe la queja por parte de la comunidad o del funcionario competente o por actividad de oficio		Queja
2	Técnico área de la salud	Se traslada al lugar para realizar la inspección y verificar lo informado		
3	Técnico área de la salud	<p>Revisa y analiza las características organolépticas del alimento.</p> <p>En caso de que este se encuentre en malas condiciones se procede a decomisar el alimento aplicando el <b>Acta de decomiso F-SP-VC14-01</b>, posteriormente se lleva al sitio de disposición final (relleno sanitario, quemar, enterrar, entre otros).</p>		Acta de decomiso
4	Técnico área de la salud	Si se encuentra que el producto se comercializa con alguna intención negativa, se notifica al abogado del IDS para que se inicie un proceso sancionatorio.		

	<b>SALUD PUBLICA</b>	<b>Código: P-SP-VC14</b>
	<b>PROCEDIMIENTO DECOMISO DE ALIMENTOS</b>	<b>Fecha Aprobación: 04/12/08</b>
		<b>Versión: 01</b>
		<b>Página 4 de 4</b>

No.	RESPONSABLE	ACTIVIDAD	FLUJOGRAMA	PUNTO DE CONTROL
5	Técnico área de la salud	Se organiza los documentos anteriormente aplicados	 <pre> graph TD     A[1] --&gt; B[ ]     B --&gt; C([FIN])           </pre>	

## 5. MARCO LEGAL

- Ley 09 de 24 de enero de 1979
- Resolución 604 de 1993
- Decreto 3075 de 23 de diciembre de 1997
- Resolución 00485 de marzo 5 de 2005
- Resolución 000779 de marzo 17 e 2006
- Decreto 616 de febrero 28 de 2006
- Ley 1122 de enero 9 de 2007
- Decreto 1500 de mayo 4 de 2007
- Resolución 4282 de noviembre 21 de 2007
- Resolución 2905 del 22 de agosto de 2007
- Decreto 559 de 2008

## 6. HISTORIAL

Versión No.	Motivo del cambio	Fecha
01	Creación Documento para el SGC	04/12/08