

 <b>INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD</b> NORTE DE SANTANDER	<b>SALUD PUBLICA</b>	<b>Código: P-SP-VC16</b>
	<b>PROCEDIMIENTO INSPECCION DE ALIMENTOS DECOMISADOS POR LA DIAN</b>	<b>Fecha Aprobación: 04/12/08</b>
		<b>Versión: 01</b>
		<b>Página 1 de 4</b>

## 1. OBJETIVO

Realizar la inspección para emitir concepto sanitario de mercancías para uso o consumo humano con características perecederas depositadas en las instalaciones de las almacenadoras de la DIAN.

## 2. RESPONSABLE

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

## 3. ASPECTOS GENERALES

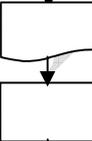
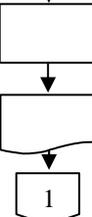
- **ALIMENTO ADULTERADO:** El alimento adulterado es aquel:
  - ✓ Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
  - ✓ Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas.
  - ✓ Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales
  - ✓ Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.
- **ALIMENTO FALSIFICADO:** Alimento falsificado es aquel que:
  - ✓ Se le designe o expendi con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;
  - ✓ 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,
  - ✓ 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.
- **ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO:** Son los procedimientos de laboratorio que se efectúan a una muestra para evaluar la presencia o ausencia, tipo y cantidad de microorganismos.

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	
<b>Fecha</b>	<b>17/09/08</b>	<b>Fecha</b>	<b>26/09/08</b>	<b>Fecha</b>	<b>04/12/08</b>

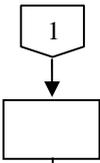
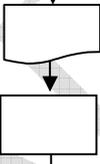
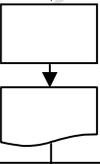
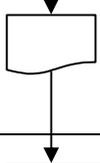
	<b>SALUD PUBLICA</b>	<b>Código: P-SP-VC16</b>
	<b>PROCEDIMIENTO PARA INSPECCION DE ALIMENTOS DECOMISADOS POR LA DIAN</b>	<b>Fecha Aprobación: 04/12/08</b>
		<b>Versión: 01</b>
		<b>Página 2 de 4</b>

- **ANALISIS FISICO Y QUÍMICO:** Son aquellos procedimientos de laboratorio que se efectúan a una muestra para evaluar sus características físicas químicas o ambas.
- **CALIDAD DEL PRODUCTO:** Es el resultado de comparar las características físicas, químicas y microbiológicas encontradas en la muestra, con el contenido de las normas que regulan la materia.

#### 4. DESARROLLO

No.	RESPONSABLE	ACTIVIDAD	FLUJOGRAMA	PUNTO DE CONTROL
				
1	Funcionario designado	Recibe solicitud por parte de la DIAN, de realizar inspección a los alimentos decomisados e informa al Profesional contratista responsable del área.		Solicitud de la DIAN
2	Funcionario designado	Prepara los materiales y el <b>acta de inspección para alimentos decomisados por la DIAN.</b>  Nota: los materiales necesarios son el PHmetro, termómetro y otros		
3	Funcionario designado	Se desplaza al lugar donde se encuentra los alimentos a inspeccionar (bodegas habilitadas por la DIAN)		
4	Funcionario designado	Realiza la inspección de las características organolépticas y de rotulado de los alimentos decomisados y ubicados en las bodegas de almacenamiento y se aplica el formato <b>F-SP-VC16-01</b> Acta de inspección a productos de consumo y uso decomisados por la DIAN		Acta de inspección

	<b>SALUD PUBLICA</b>	<b>Código: P-SP-VC16</b>
	<b>PROCEDIMIENTO PARA INSPECCION DE ALIMENTOS DECOMISADOS POR LA DIAN</b>	<b>Fecha Aprobación: 04/12/08</b>
		<b>Versión: 01</b>
		<b>Página 3 de 4</b>

No.	RESPONSABLE	ACTIVIDAD	FLUJOGRAMA	PUNTO DE CONTROL
5	Funcionario designado	Realiza la toma de muestras de alimentos que requieran pruebas de laboratorio complementarias para emitir concepto sanitario. Finalmente envía al LSPD para su respectivo análisis.		Toma de muestras
6	Funcionario designado	Recibe los resultados de los análisis realizados a los alimentos y notifica al profesional contratista del área de alimentos.		
7	Funcionario designado	Informa mediante oficio los conceptos técnicos y se envía a la DIAN		
8	Funcionario designado	Organiza la documentación anteriormente diligenciada.		
				

## 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

 <b>INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD</b> NORTE DE SANTANDER	<b>SALUD PUBLICA</b>	<b>Código: P-SP-VC16</b>
	<b>PROCEDIMIENTO PARA INSPECCION DE ALIMENTOS DECOMISADOS POR LA DIAN</b>	<b>Fecha Aprobación: 04/12/08</b>
		<b>Versión: 01</b>
		<b>Página 4 de 4</b>

- Resolución 4282 de noviembre 21 de 2007
- Resolución 2905 del 22 de agosto de 2007
- Decreto 559 de 2008

## 6. HISTORIAL

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