

	<b>SALUD PUBLICA</b>	<b>Código: P-SP-VC13</b>
	<b>PROCEDIMIENTO VIGILANCIA A LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS</b>	<b>Fecha Aprobación: 10/09/12</b>
		<b>Versión: 02</b>
		<b>Página 1 de 6</b>

## 1. OBJETIVO

Verificar que los alimentos y las bebidas alcohólicas suministrados a la población Nortesantandereana cumplan con los requisitos de calidad exigidos según la normatividad legal vigente.

## 2. ALCANCE

El presente procedimiento aplica para la dependencia de seguridad sanitaria y del medio ambiente del proceso de vigilancia y control del macroproceso de salud pública.

## 3. RESPONSABLE

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

## 4. ASPECTOS GENERALES:

Este procedimiento se aplica en Establecimientos de preparación, consumo, transporte y expendio de alimentos y bebidas alcohólicas, de acuerdo con la normatividad vigente.

- **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:** Es aquel: a) Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias. b) Que haya sido adicionado por 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.

Elaboró		Revisó		Aprobó	
Equipo de trabajo seguridad sanitaria y del ambiente		Funcionario responsable de seguridad sanitaria y del ambiente		Director (a) Instituto Departamental de Salud Norte de Santander	
Fecha	14/08/12	Fecha	14/08/12	Fecha	10/09/12

 <p>INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD NORTE DE SANTANDER</p>	<b>SALUD PUBLICA</b>	<b>Código: P-SP-VC13</b>
	<b>PROCEDIMIENTO VIGILANCIA A LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS</b>	<b>Fecha Aprobación: 10/09/12</b>
		<b>Versión: 02</b>
		<b>Página 2 de 6</b>

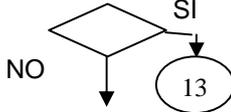
- **ALIMENTO FALSIFICADO:** Es aquel que: a) Se le designe o expendi con nombre o calificativo distinto al que le corresponde; b) Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso. y, 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.
- **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.
- **BEBIDA ALCOHOLICA:** El producto apto para consumo humano que contiene una concentración no inferior a 2.5 grados alcoholimétricos y no tiene indicaciones terapéuticas.
- **BEBIDA ALCOHOLICA ALTERADA:** Es toda bebida alcohólica: **a)** Que ha sufrido transformaciones totales o parciales en sus características fisicoquímicas, microbiológicas u organolépticas por causa de agentes físicos, químicos o biológicos; **b)** A la cual se le han sustituido total o parcialmente sus componentes principales reemplazándolos o no, por otras sustancias; **c)** Que ha sido adicionada de sustancias, no autorizadas; **d)** Que ha sido sometida a tratamientos que simulen, oculten o modifiquen sus características originales y/o que ha sido adicionada de sustancias extrañas a su composición.
- **BEBIDA ALCOHOLICA FRAUDULENTA:** Es aquella: **a).** Con la apariencia y características generales de la oficialmente aprobada y que no procede de los verdaderos fabricantes. **b).** Que se designa o expide con nombre o calificativo distinto al que le corresponde. **c).** Que se denomina como el producto oficialmente aprobado, sin serlo. **d).** Cuyo envase, empaque o rótulo contiene diseño o declaraciones, que puedan inducir a engaño respecto de su composición u origen. **e).** Elaborada por un establecimiento, que no haya obtenido licencia sanitaria de funcionamiento. **f).** Que no posea registro sanitario. **g).** Que sea importada, sin el lleno de los requisitos señalados por el Ministerio de Salud. **h).** Que no cumpla con los requisitos técnicos exigidos en las reglamentaciones expedidas por el Ministerio de Salud para cada tipo de producto.

 <p><b>INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD</b> NORTE DE SANTANDER</p>	<b>SALUD PUBLICA</b>	<b>Código: P-SP-VC13</b>
	<b>PROCEDIMIENTO VIGILANCIA A LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS</b>	<b>Fecha Aprobación: 10/09/12</b>
		<b>Versión: 02</b>
		<b>Página 3 de 6</b>

## 5. DESARROLLO

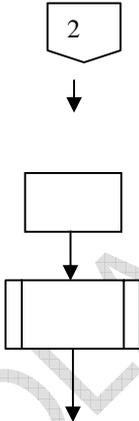
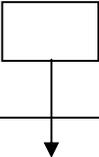
No.	RESPONSABLE	ACTIVIDAD	FLUJOGRAMA	PUNTO DE CONTROL
				
1	Profesional de apoyo Área Seguridad Sanitaria y de Ambiente / Profesional de Apoyo LDSP	Se realiza la programación de toma de muestras de alimentos según formato F-SP-VC13-03		Programación toma de muestras de alimentos F-SP-VC13-03
2	Profesional designado/Profesional de apoyo	Informa mediante oficio Y/O correo electrónico a los técnicos ubicados en los diferentes municipios del departamento, dándoles a conocer la programación para la toma de muestras.		
3	Técnico área de la salud	Desplazamiento al sitio de toma muestra. Nota: De necesitar insumos para la toma de muestras procederá a realizar la solicitud mediante oficio, correo electrónico o por teléfono a la oficina Salud Ambiental.		
4	Técnico área de la salud	Realiza la toma de la muestra respectiva y aplica Acta correspondiente: según sea el caso. - Acta toma de muestras para bebidas alcohólicas F-SP-VC13-02 - Acta de toma de muestras de alimentos formato F-SP-VC13-01		Acta de toma de la muestra
				

 <p><b>INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD</b> NORTE DE SANTANDER</p>	<b>SALUD PUBLICA</b>	<b>Código: P-SP-VC13</b>
	<b>PROCEDIMIENTO VIGILANCIA A LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS</b>	<b>Fecha Aprobación: 10/09/12</b>
		<b>Versión: 02</b>
		<b>Página 4 de 6</b>

No.	RESPONSABLE	ACTIVIDAD	FLUJOGRAMA	PUNTO DE CONTROL
5	Técnico área de la salud	Entrega personalmente o por servicio de mensajería las muestras tomadas al LSPD para su respectivo análisis.		
6	Secretaria/ Profesional designado	Recibe de LSPD los resultados obtenidos del análisis de la muestra de alimentos y/o bebidas alcohólicas.		Resultados de la muestra
7	Profesional designado / Profesional de apoyo	Informar al técnico Área de la Salud mediante oficio (dando indicaciones a seguir) o al Ente de Control los resultados de las muestras según sea el caso: si son productos procesados, con registro y procedentes de fábricas autorizadas.		
8	Técnico área de la salud	Socializar con el representante legal del establecimiento los resultados obtenidos del análisis de la muestra según formato F-SP-VC13-04 Acta notificación, y/o desarrollo Unidad de análisis diligenciando formato F-DE-PE05-06 Acta de Reunión.		F-SP-VC13-04 Acta de notificación F-DE-PE05-06 Acta de reunión
9	Profesional designado / Profesional de apoyo	¿La muestra está cumpliendo con los parámetros establecidos en la normatividad legal vigente?		
10	Técnico área de la salud	Se realiza la inspección aplicando el formato acta de inspección sanitaria formato: F-SP-VC08-06, F-SP-VC08-07, F-SP-VC08-14. Se dejan las exigencias pertinentes y se da un plazo para su cumplimiento.		Acta de inspección



 <p><b>INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD</b> NORTE DE SANTANDER</p>	<b>SALUD PUBLICA</b>	<b>Código: P-SP-VC13</b>
	<b>PROCEDIMIENTO VIGILANCIA A LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS</b>	<b>Fecha Aprobación: 10/09/12</b>
		<b>Versión: 02</b>
		<b>Página 5 de 6</b>

No.	RESPONSABLE	ACTIVIDAD	FLUJOGRAMA	PUNTO DE CONTROL
11	Técnico área de la salud	<p>Al cumplirse el plazo establecido se procede a realizar la verificación el cumplimiento de las exigencias dadas, formato F-SP-VC08-10.</p> <p>De acuerdo a los hallazgos encontrados se toma una medida sanitaria aplicando el formato que corresponda así: F-SP-VC 14-01 Acta decomiso, F-SP-VC 14-02 Acta de donación, F-SP-VC 14-03 Acta de congelamiento, F-SP-VC 14-04 Acta destrucción, F-SP-VC 08-22 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad, F-SP-VC-08-17 Sello aplicación de la medida o se otorga un segundo plazo.</p>		
12	Técnico área de la salud	Se realiza un seguimiento continuo al establecimiento, y organiza la documentación anteriormente diligenciada		
				

## 6. MARCO LEGAL

- Ley 09 de 24 de enero de 1979
- Decreto 3192 de 1983
- Resolución 604 de 1993
- Decreto 3075 de 23 de diciembre de 1997
- Resolución 5109 de 2005
- Resolución 000779 de marzo 17 de 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

 <p><b>INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD</b> NORTE DE SANTANDER</p>	<b>SALUD PUBLICA</b>	<b>Código: P-SP-VC13</b>
	<b>PROCEDIMIENTO VIGILANCIA A LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS</b>	<b>Fecha Aprobación: 10/09/12</b>
		<b>Versión: 02</b>
		<b>Página 6 de 6</b>

## 7. HISTORIAL

<b>Versión No.</b>	<b>Motivo del cambio</b>	<b>Fecha</b>
01	Creación Documento para el SGC	04/12/08
02	Creación formatos soportar actividades	10/09/12

COPIA CONTROLADA