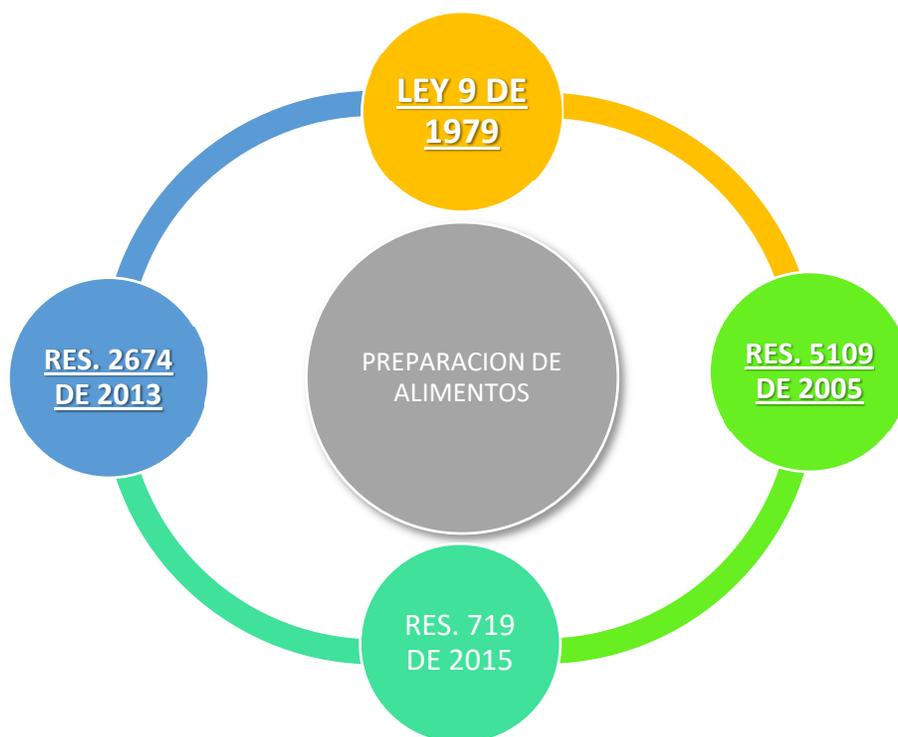




NORMATIVIDAD, PLANES DE SANEAMIENTO BASICO PREPARACION Y CONSUMO DE ALIMENTOS



NORMATIVIDAD SANITARIA



LEYES DE LA REPÚBLICA

Ley 09 de 1979 “Por la cual se dictan medidas sanitarias”. Código Sanitario Nacional. El Título V establece el Marco Legal General de los Alimentos.

Ley 715 de 2001 “Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de recursos y competencias y se dictan otras disposiciones para organizar la prestación de los servicios de educación y salud, entre otros”.

Ley 1122 de 2007 “Por la cual se hacen algunas modificaciones en el Sistema General de Seguridad Social en Salud y se dictan otras disposiciones”.



Ley 1437 de 2011 “Por la cual se expide el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo”.

Decreto Ley 019 de 2012 “Por el cual se dictan normas para suprimir o reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la Administración Pública”.

DECRETOS

Decreto 2278 de 1982. “Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979 en cuanto al sacrificio de animales de abasto público o para consumo humano y el procesamiento, transporte y comercialización de su carne”.

Decreto 561 de 1984. “Por el cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979 en cuanto a captura, procesamiento, transporte y expendio de los productos de la pesca”.

Decreto 1686 de 2006. “Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para consumo humano”.

Decreto 3518 de 2006. “Por el cual se crea y reglamenta el Sistema de Vigilancia en Salud Pública y se dictan otras disposiciones”.

RESOLUCIONES

Resolución 604 de 1993. “Por la cual se reglamenta parcialmente el título V de la Ley 9ª de 1979, en cuanto a las condiciones sanitarias de las ventas de alimentos en la vía pública”.

Resolución 2115 de 2007 “Por medio de la cual se señalan características, instrumentos básicos y frecuencias del sistema de control y vigilancia para la calidad del agua para consumo humano”.

Resolución 1229 de 2013. “Por la cual se establece el modelo de inspección, vigilancia y control sanitario para los productos de uso y consumo humano”

Resolución 2674 de 2013. “Por el cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones”.



Resolución 719 de 2015. “Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública”.

OTROS DOCUMENTOS DE REFERENCIA

Circular 046 de 2014. “Lineamientos para la articulación y coordinación de las actividades de inspección, vigilancia y control relacionadas con alimentos destinados al consumo humano”.

Circular 031 de 2015. “Directrices para la aplicación de la normatividad sanitaria de alimentos de consumo humano”.

INSCRIPCION DE ESTABLECIMIENTOS

Tal como lo establece la **Resolución 2674 de 2013 en su Artículo 50**, las personas naturales y/o jurídicas propietarias de establecimientos en funcionamiento deben inscribirse ante la autoridad sanitaria competente, en este caso la Secretaría de Salud, ubicada en la carrera 8 No. 5-39 del Municipio de Zipaquirá, conforme al procedimiento establecido a continuación:

El representante legal o quien haga sus veces, puede acercarse a la dirección mencionada en horario de 8:00 am a 12m y de 2:00 p,m a 4:00 p.m, con los siguientes documentos:

Fotocopia de la cedula de ciudadanía.

- ✓ Cámara de Comercio vigente.
- ✓ Registro único tributario (RUT).

Así mismo y de manera permanente, deberán informar de manera inmediata a la autoridad sanitaria competente, cualquier cambio de propiedad, razón social, ubicación, cierre temporal o definitivo del mismo.



COMO SE REALIZA LA INSPECCION BASADA EN EL RIESGO?

El municipio de Zipaquirá cuenta actualmente con la aplicación **FAGUA ZIPAQUIRA** para desarrollar todas las acciones de inspección, vigilancia y control sanitario



Tiene como función principal reemplazar el uso de actas de papel, notificando a los vigilados al correo electrónico minimizando el impacto ambiental.

Recopila todos los formatos establecidos por la autoridad sanitaria nacional, lo cual permite acceder rápidamente a todos ellos, Permite crear

una base sólida de información de la vigilancia sanitaria.

FRECUENCIA DE INSPECCION BASADA EN EL RIESGO



Fuente: INVIMA, 2015.

La frecuencia de las visitas de IVC, están determinadas por la Secretaria de Salud de Zipaquirá en función del riesgo y los hallazgos evidenciados en la inspección a los establecimientos comerciales y se realiza de acuerdo al siguiente cuadro:

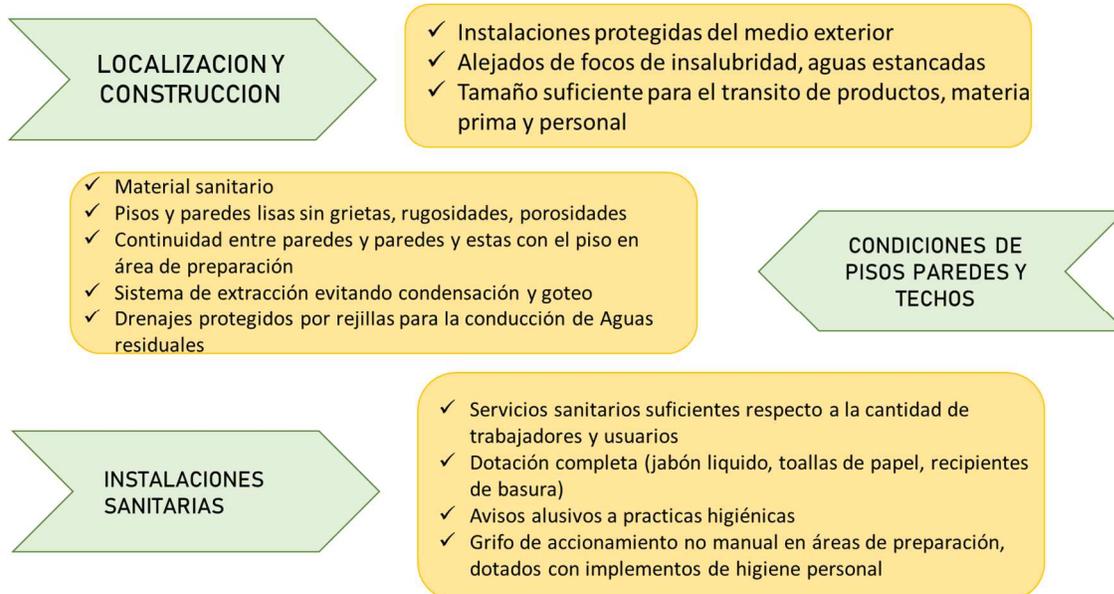
CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	FRECUENCIA
FAVORABLE	90-100%	Mínimo cada 12 meses
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	80-89.9%	Mínimo cada nueve (9) meses.
	70-79.9%	Mínimo cada seis (6) meses.
	60-69.9%	Mínimo cada tres (3) meses.
DESAVORABLE	< 59,9%	Cuando el establecimiento solicite el levantamiento de la medida sanitaria de seguridad.

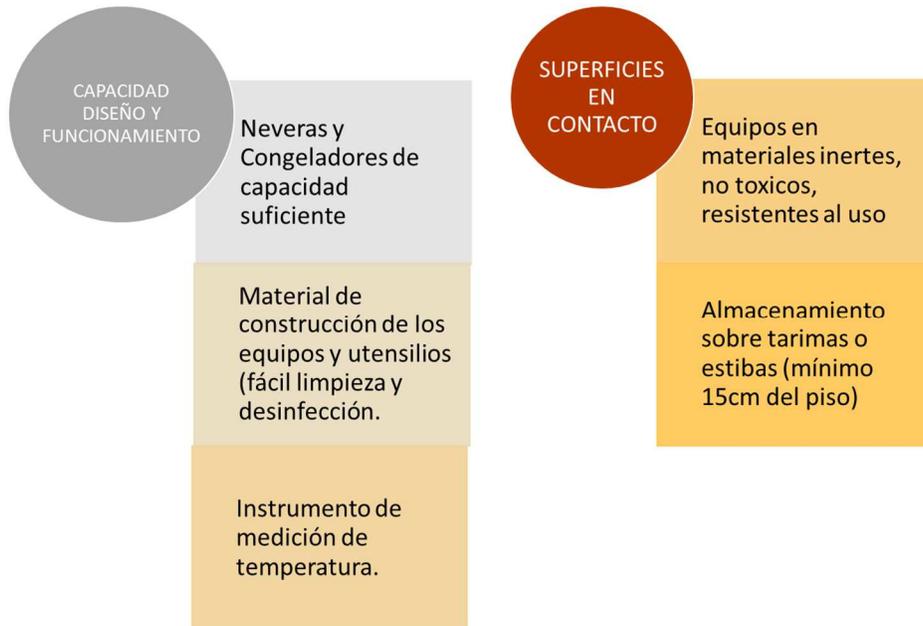


MOTIVO DE LAS VISITAS

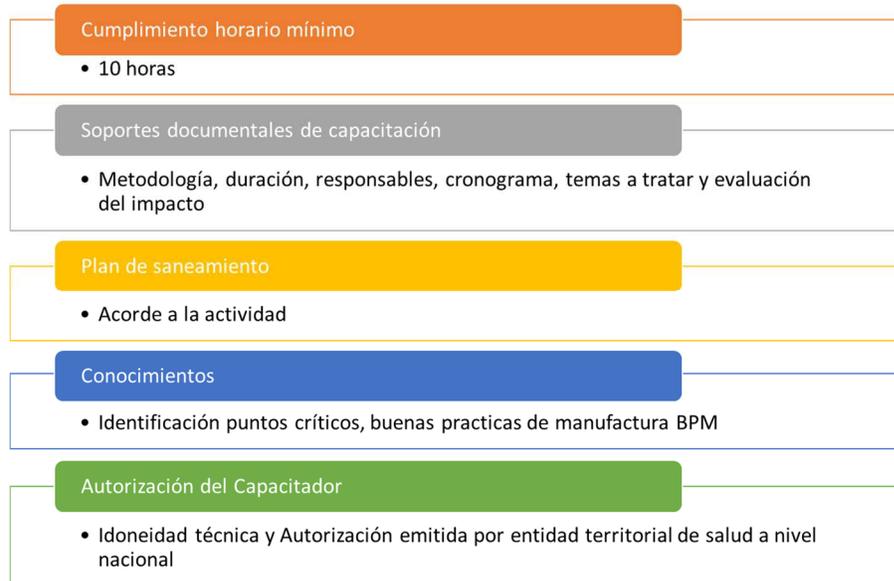


CONDICIONES SANITARIAS GENERALES DE FUNCIONAMIENTO



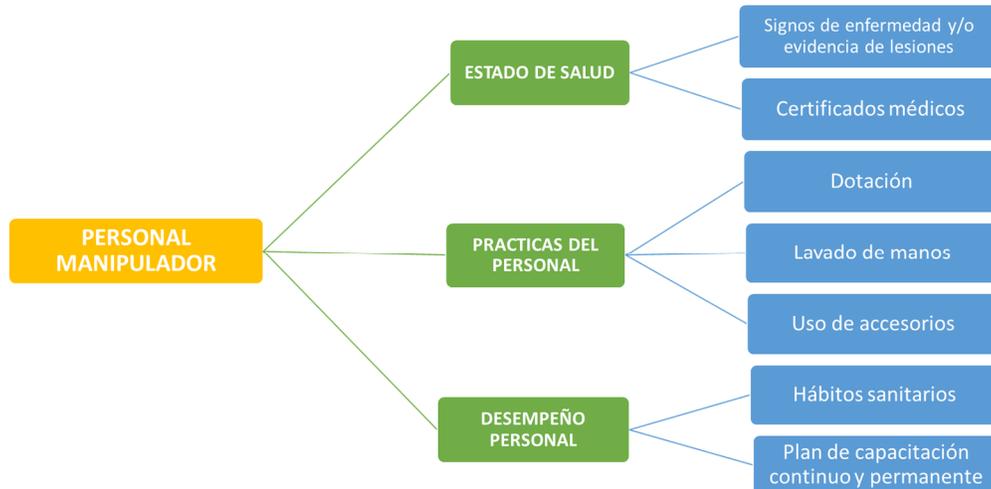


PLAN DE CAPACITACION





PERSONAL MANIPULADOR



PLAN DE SANEAMIENTO BASICO

Actualmente la normatividad nacional e internacional se encuentra encaminada a eliminar riesgos de contaminación alimentaria y al mismo tiempo evitar enfermedades transmitidas por alimentos garantizando a los consumidores alimentos inocuos, por medio de la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y mejorando la calidad de la prestación del servicio.

claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Este plan debe estar escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; este debe incluir como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas:

1. Limpieza y desinfección.
2. Desechos sólidos.
3. Control de plagas.
4. Abastecimiento o suministro de agua potable.
5. Programa de mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios



1. PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Los procedimientos de limpieza y desinfección deben satisfacer las necesidades particulares del proceso y del producto de que se trate. Cada establecimiento debe tener por escrito todos los procedimientos, incluyendo los agentes y sustancias utilizadas, así como las concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto y los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección.

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Garantizar a través de métodos de limpieza y desinfección que las áreas, equipos y utensilios que están en contacto directo con el alimento se encuentran limpios y desinfectados, con el fin de evitar cualquier tipo de contaminación y obtener alimentos inocuos y aptos para el consumo humano.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Sensibilizar a los manipuladores de alimentos sobre la importancia de la limpieza y desinfección con respecto a su impacto en la prestación del servicio.
- Realizar seguimiento de las actividades de limpieza y desinfección en las áreas, equipos y utensilios de acuerdo con el documento escrito o manual para garantizar que la limpieza y desinfección se hagan siempre de la misma manera, en el momento oportuno y de modo que no quede ningún lugar o superficie sin intervenir.
- Establecer un sistema documental que verifique la eficacia de los procedimientos y la eficiencia del personal manipulador de alimentos, en la ejecución de los procedimientos de limpieza y desinfección, mediante el registro diario de actividades, de acuerdo con las frecuencias y procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico.

ALCANCE

El programa de limpieza y desinfección se aplica a todas las áreas, equipos y utensilios que están en contacto directo con el alimento en las diferentes actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

2. PROGRAMA DE DESECHOS SÓLIDOS

Debe contarse con la infraestructura, elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen una eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final de los desechos sólidos, lo cual tendrá que hacerse observando las normas de higiene y salud ocupacional establecidas con el propósito de evitar la contaminación de los alimentos, áreas, dependencias y equipos, y el deterioro del medio ambiente.



OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Realizar un adecuado manejo de residuos sólidos, generados en los establecimientos de preparación y consumo, con el fin de mitigar riesgos de contaminación en la elaboración de alimentos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Establecer un procedimiento para la recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno y clasificación de los residuos sólidos procedentes de los manipuladores de alimentos en el establecimiento.
- Disminuir el impacto ambiental generado por los residuos producidos en el establecimiento, a través de la transformación y recuperación de los residuos orgánicos.
- Definir un buen manejo de los desechos sólidos para evitar la presencia y proliferación de plagas y roedores.

ALCANCE

El programa de desechos sólidos aplica para los establecimientos de preparación y consumo. Busca generar educación sanitaria en los manipuladores de alimentos sobre la recolección, conducción, manejo, almacenamiento, clasificación de residuos y el aprovechamiento de los mismos.

3. PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

Las plagas deben ser objeto de un programa de control específico, el cual debe involucrar el concepto de control integral, apelando a la aplicación armónica de las diferentes medidas de control conocidas, con especial énfasis en las radicales y de orden preventivo.

OBJETIVO

OBJETIVO GENERAL

Mantener un sistema de Inspección, Vigilancia y Control DIARIO que prevenga y proteja las áreas del establecimiento, del ingreso o aparición de plagas y roedores para evitar los daños que puedan generar con su presencia

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Trabajar de manera conjunta con personal capacitado, a través de un programa preventivo eficiente que controle la presencia de plagas y roedores al interior del establecimiento.



- Definir las medidas preventivas al personal manipulador, con el fin de impedir el ingreso, anidación y proliferación de plagas y roedores al interior y alrededores del establecimiento.
- Evitar infestación y contaminación del producto, causada por presencia de plagas y roedores.

ALCANCE

El programa de control de plagas aplica para los establecimientos de preparación y consumo. **Es netamente preventivo**: primero se ejecuta el programa de mantenimiento de instalaciones y se lleva a cabo fielmente el programa de limpieza y desinfección, solo si es necesario, como medida correctiva se realiza control de plagas y roedores a través del uso de sustancias químicas y controles físicos.

4. PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO O SUMINISTRO DE AGUA POTABLE

INTRODUCCIÓN

Todos los establecimientos deben tener documentado el proceso de abastecimiento de agua que incluye claramente: fuente de captación o suministro, tratamientos realizados, manejo, diseño y capacidad del tanque de almacenamiento, distribución; mantenimiento, limpieza y desinfección de redes y tanque de almacenamiento; controles realizados para garantizar el cumplimiento de los requisitos fisicoquímicos y microbiológicos establecidos en la normatividad vigente, así como los registros que soporten el cumplimiento de los mismos.

OBJETIVO

OBJETIVO GENERAL

Establecer un programa que asegure la calidad del agua y las redes de distribución en los establecimientos de preparación y consumo.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Asegurar la inocuidad de los productos alimenticios mediante un control de agua. Tomar las medidas correctivas cuando sea absolutamente necesario.
- Garantizar el adecuado suministro de agua para ejecutar todas las actividades asociadas al procesamiento de alimentos.
- Entrenar al personal manipulador sobre la importancia del control y consumo de agua potable.



ALCANCE

El programa de abastecimiento o suministro de agua potable aplica para todos los establecimientos comerciales que involucran alimentos. El desarrollo de las actividades contempladas está distribuido de acuerdo al ámbito de aplicación interno que se debe llevar a cabo internamente.

SEMAFORIZACION SANITARIA

COLOR STIKER	CONCEPTO SANITARIO	
VERDE	FAVORABLE	Cumplimiento superior al 90 % de a la normatividad sanitaria vigente.
AMARILLO	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	Cumplimiento del 60 al 89.9% a la normatividad sanitaria vigente
ROJO	DESFAVORABLE	Cumplimiento menor al 59.9% a la normatividad sanitaria.

CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
FAVORABLE	90-100%





CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60-89,9%



CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
DESFAVORABLE	<59,9%



SANCIONES

“Medidas Sanitarias de Seguridad según el Artículo 576 de la Ley 9 de 1979”

- **CLAUSURA TEMPORAL TOTAL O PARCIAL.**
- **SUSPENSION TOTAL O PARCIAL DE TRABAJOS O SERVICIOS**
- **CONGELACION O SUSPENSION TEMPORAL DE LA VENTA O EMPLEO DE PRODUCTOS Y OBJETOS.**
- **DECOMISO DEL PRODUCTO**
- **PROCESO SANCIONATORIO.**

Casa de Gobierno, Carrera 8 No. 5-36
Zipaquirá, Cundinamarca, Colombia
Teléfono: 5939150 Ext. 121-126
WWW.SALUDZIPAQUIRA.COM

E-mail: secretariasalud@zipaquirá-cundinamarca.gov.co



APRECIADO (A) USUARIO

Para mayor información

Puede contactarnos por los siguientes medios

Casa de Gobierno, Cra 8 No. 5-39, Teléfono 5939150 Ext. 122-126

E-mail: secretariadesalud@zipaquira-cundinamarca.gov.co

Pagina WEB: www.saludzipaquira.com