



Secretaría de Salud



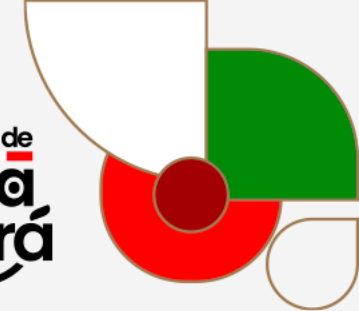
III FORO DE COMUNICACIÓN DEL RIESGO EN SALUD AMBIENTAL

JUAN MANUEL CASTILLO VEGA
INGENIERO DE ALIMENTOS



ORDEN DEL DÍA

1. Apertura y bienvenida Secretaría de Salud.
2. Página Web.
3. Estrategia autocontrol sanitario.
4. Ley 1801 de 2016.
5. Modelo de IVC Res. 1229 de 2013.
6. Normatividad.
7. Requisitos sanitarios.
8. Plan de saneamiento.
9. Semaforización sanitaria.
10. Medidas sanitarias de seguridad.
11. Post test.

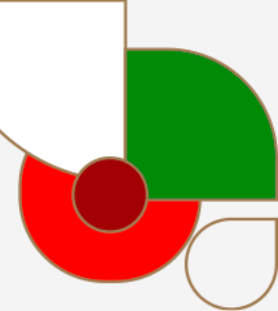


PÁGINA WEB SECRETARÍA DE SALUD

saludzipaquira.com



Alcaldía de
Zipaquirá



saludzipaquira.com

3209794213 sac@zipaquira.gov.co

Alcaldía de Zipaquirá Secretaría De Salud.

INICIO ▾ SALUD PÚBLICA ▾ ASEGURAMIENTO Y SERVICIOS ▾ DIRECTORIO DE EPS/IPS ▾ TRÁMITES Y SERVICIOS ▾ CONTACTO

Quiénes somos

Organigrama

Directorio de funcionario >

Despacho

régimen s

Dirección de Salud Pública > Salud Ambiental

Dirección de Aseguramiento y Servicios

Convivencia Social y Salud Mental

Ruta para conocer el directorio de funcionarios

1

2

3

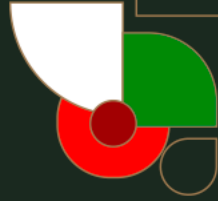
https://saludzipaquira.com/salud-ambiental-2/

15°C Parc. nublado 9:55 p. m. 7/06/2024



Alcaldía de
Zipa
Quirá

ESTRATEGÍA AUTOCONTROL SANITARIO



OBJETIVO

Contribuir al mejoramiento de las condiciones de salud y calidad de vida de la población, a través del acompañamiento y/o educación sanitaria a los comerciantes que prestan bienes y servicios en el municipio de Zipaquirá.



Autocontrol Sanitario

METODOLOGÍA

1. Socialización de la estrategia al comerciante.
2. Sí está de acuerdo se hará firmar un consentimiento informado.
3. Inicio del proceso de autocontrol sanitario.



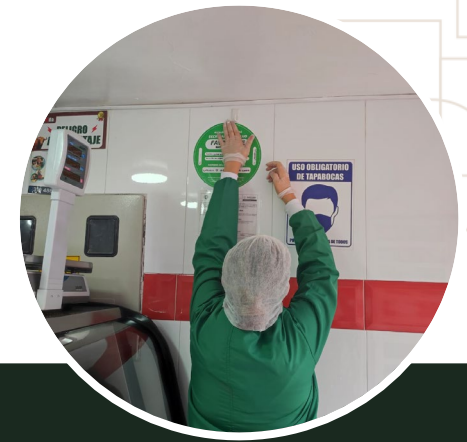
DIAGNÓSTICO de condiciones sanitarias de instalaciones y procesos.
COMPROMISOS



15 DÍAS DESPUÉS
Revisión de mejoras y compromisos.



15 DÍAS DESPUÉS
REVISIÓN FINAL
cumplimiento del diagnóstico.



SOLICITUD DEL
CONCEPTO
SANITARIO

30 DÍAS

INVITACIÓN TALLER TEÓRICO PRÁCTICO

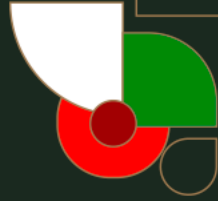
PLAN DE SANEAMIENTO

FECHA: VIERNES 21 DE JUNIO DE 2024

HORA: 08:00 a.m. – 12:00 p.m.

LUGAR: BIBLIOTECA REGIONAL





LEY 1801 DE 2016

Artículo 87. Requisitos para
cumplir actividades económicas.

NUEVO CÓDIGO NACIONAL DE POLICÍA Y CONVIVENCIA

Ley 1801 de 2016

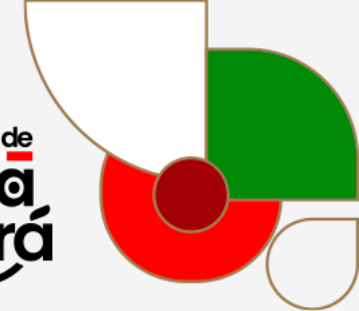
Expedido el 29 de julio 2016

Vigente a partir del 29 de enero de 2017

Por la cual se expide el Código
Nacional de Policía y Convivencia



LEY 1801 DE 2016 ART. 87



Normas referentes al **uso de suelos**

Mantener vigente la matrícula mercantil de la **Cámara de Comercio**

La comunicación de la apertura del establecimiento, al comandante de estación o subestación de Policía del lugar donde funciona el mismo

Las normas referentes a los niveles de intensidad auditiva.

LEY 1801 DE 2016 ART. 87



Cumplir con los horarios establecidos para la actividad económica desarrollada.

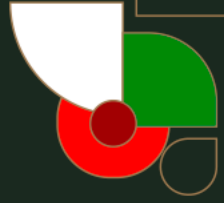
Las condiciones de seguridad, sanitarias y ambientales determinadas en el régimen de Policía.

El objeto registrado en la matrícula mercantil y no desarrollar otra actividad diferente.

Comprobante de pago de derechos de autor al día (cuando aplique).



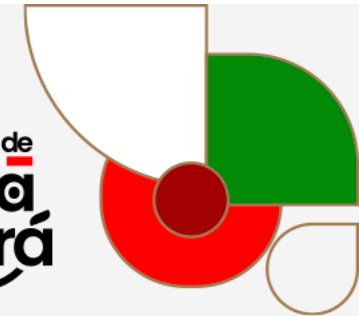
EXPENDIOS DE ALIMENTOS



GENERALIDADES Y NORMATIVIDAD



COMPETENCIA DE LAS AUTORIDADES RESPONSABLES DE LAS ACTIVIDADES DE IVC.

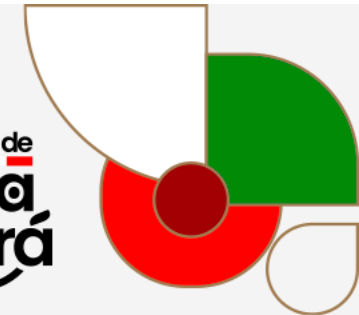


- Centros de acopio de leche
- Producción, procesamiento, importación y exportación de alimentos
- Plantas de procesamiento de leche
- Plantas de beneficio animal



- Preparación de alimentos
- Expendios de alimentos
- Expendio y almacenamiento de carne
- Expendios de bebidas alcohólicas
- Transporte de alimentos y carne
- Almacenamiento de alimentos

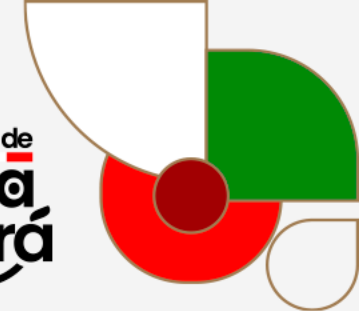
JERARQUIA DE LA NORMATIVA EN COLOMBIA

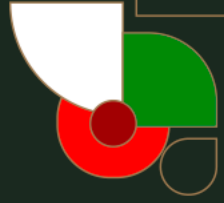


NORMATIVA SANITARIA CORRESPONDIENTE



Alcaldía de
Zipaquirá

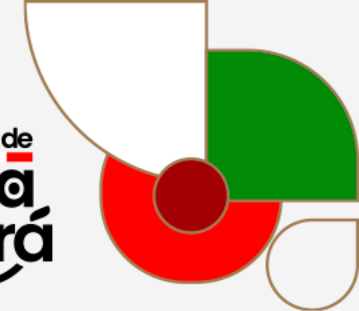




IVC : INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL



INSPECCIÓN SANITARIA BASADA EN RIESGO



¿Qué es?

Es una metodología aplicada por las autoridades sanitarias responsables del control de alimentos y bebidas a nivel nacional

¿Para qué sirve?

Optimiza tiempos de las visitas de inspección sanitaria.

Se centra en factores de riesgo

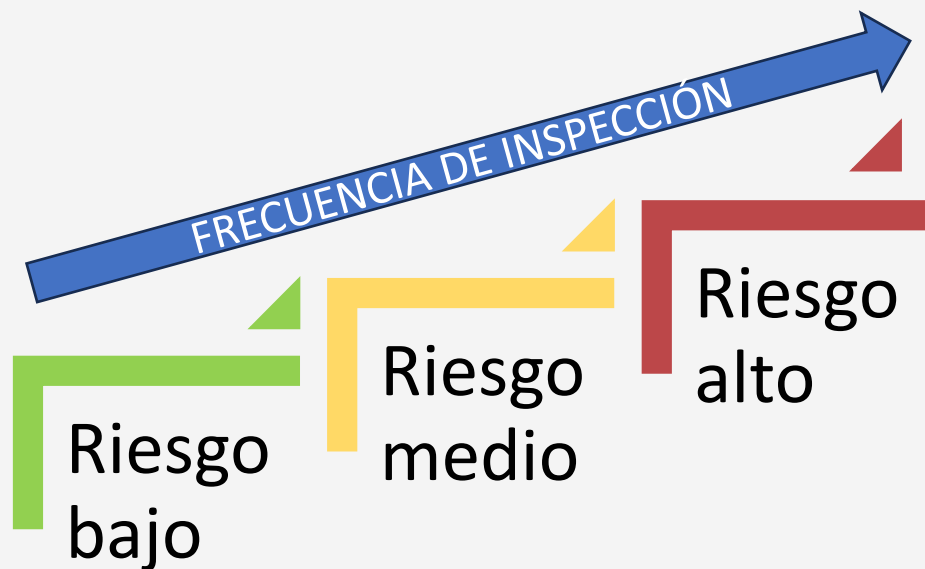
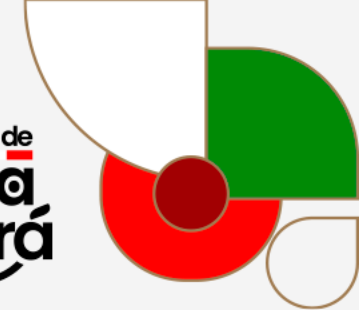
¿Cómo se realiza?

Mediante el sistema virtual que permite digitalizar los diferentes tipos de actas

INSPECCIÓN SANITARIA BASADA EN RIESGO

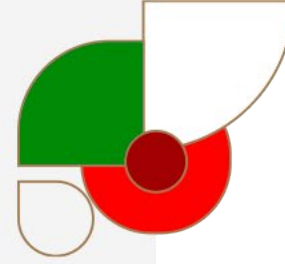


Alcaldía de
Zipaquirá



CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	FRECUENCIA
Favorable	90-100 %	Mínimo cada 12 meses
Favorable con requerimientos	80-89,9 %	Mínimo cada 9 meses
	70-79,9 %	Mínimo cada 6 meses
	60-69,9 %	Mínimo cada 3 meses
Desfavorable	< 59,9 %	Quando el establecimiento solicite el levantamiento de la medida de seguridad

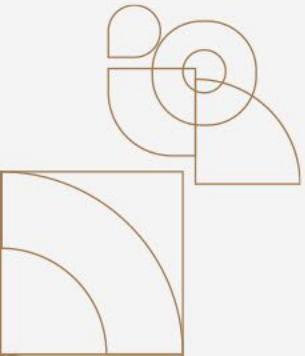
DOCUMENTOS NECESARIOS PARA INSCRIBIR UN ESTABLECIMIENTO FRENTE A LA SECRETARIA DE SALUD



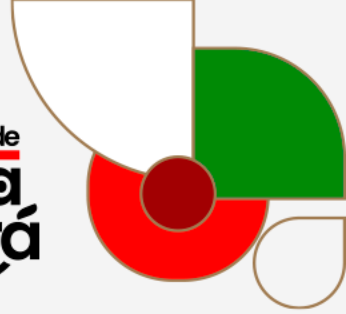
- Cedula de ciudadanía o documento de identidad
- Rut
- Cámara de comercio



TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS TIENEN QUE ESTAR
INSCRITOS



MOTIVOS DE LAS VISITAS DE INSPECCIÓN



PROGRAMACIÓN

SOLICITUD DEL
INTERESADO

EVENTOS DE
INTERES EN
SALUD PÚBLICA

ASOCIADA A
PQRS

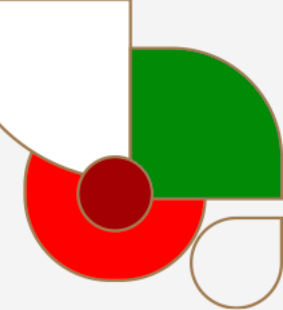
SOLICITUD
OFICIAL

PRACTICA DE
PRUEBAS. PRO.
SANCIONATORIO

SEMAFORIZACIÓN SANITARIA



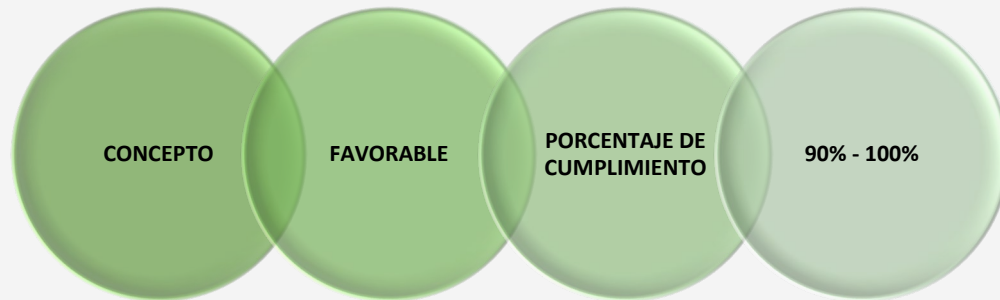
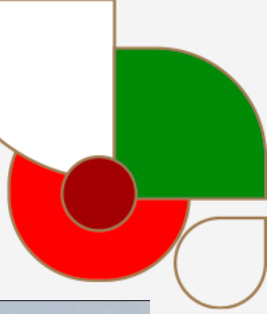
Alcaldía de
Zipaquirá



COLOR DE STICKER	CONCEPTO SANITARIO	
<u>VERDE</u>	Favorable	Porcentaje de cumplimiento sanitario superior al 89,9%
<u>AMARILLO</u>	Favorable con requerimientos	Porcentaje de cumplimiento sanitario entre el 89,9% y el 60%
<u>ROJO</u>	Desfavorable	Porcentaje de cumplimiento sanitario inferior al 60% o con presencia de un hallazgo critico



SEMAFORIZACIÓN SANITARIA



ALCALDÍA DE ZIQAQUIRÁ
SECRETARÍA DE SALUD
FAVORABLE
ESTABLECIMIENTO SEGURO

No. 3010 CV :

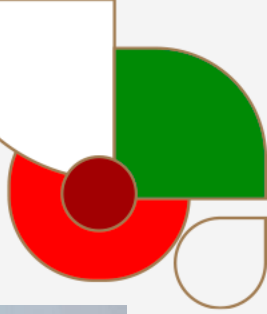
Fecha: % Cumplimiento
Acta No.

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO

Apreciado usuario(a) para mayor información:
Secretaría de Salud carrera 8 No. 5-39, Tel. 5939150 Ext. 124 - 125
E-mail: sac@zipaquirá.gov.co - www.saludzipaquirá.com



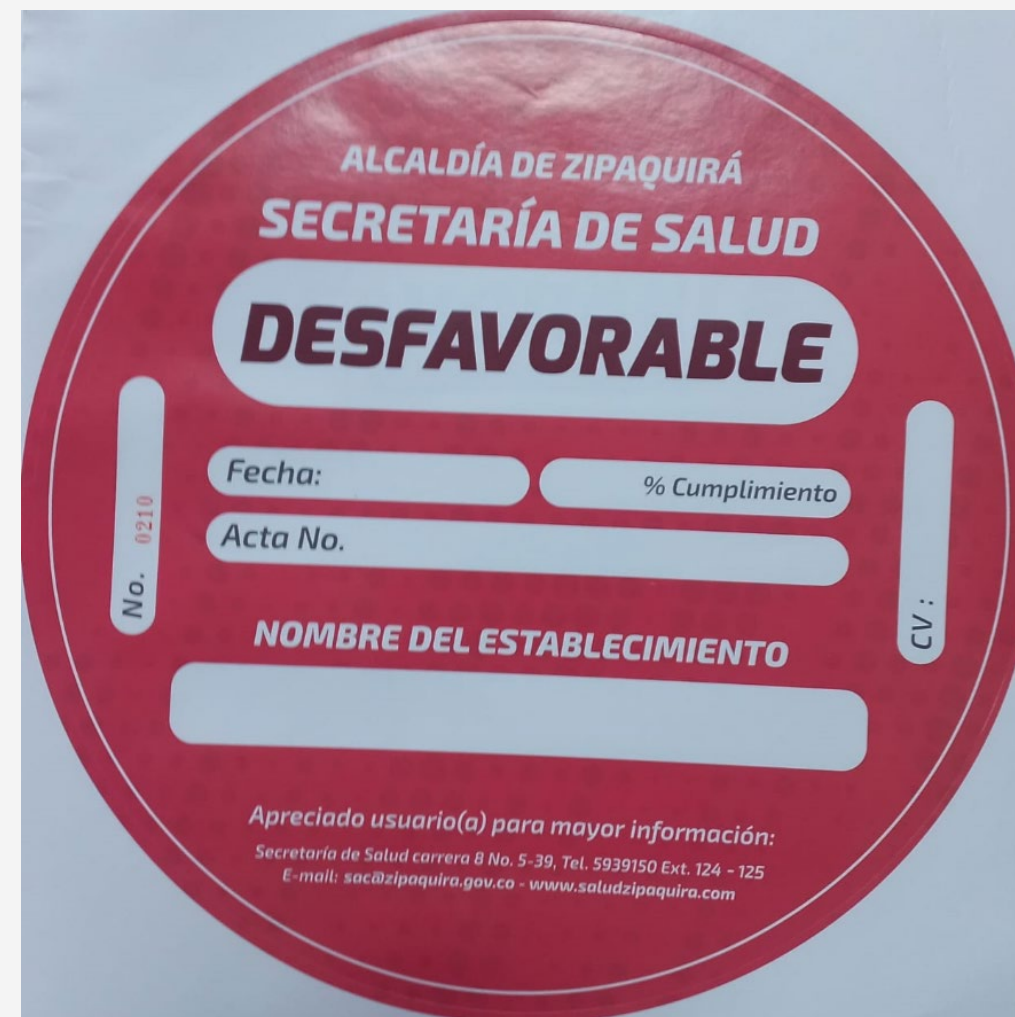
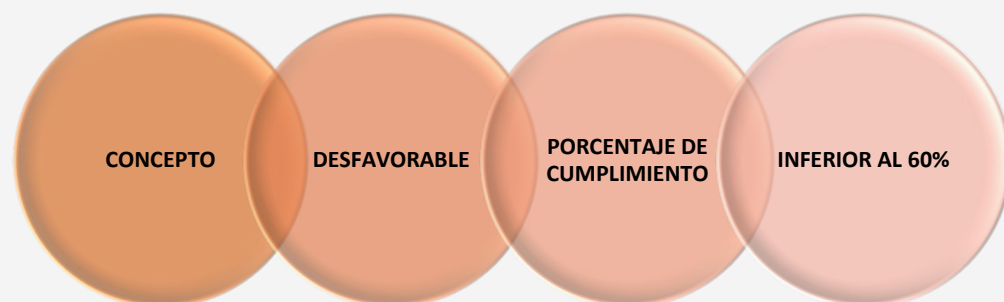
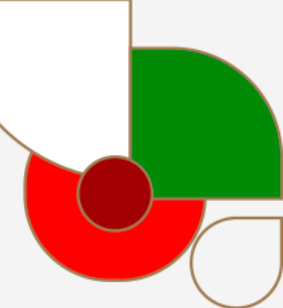
SEMAFORIZACIÓN SANITARIA



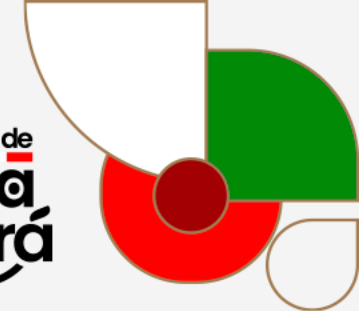
SEMAFORIZACIÓN SANITARIA



Alcaldía de
Zipaquirá



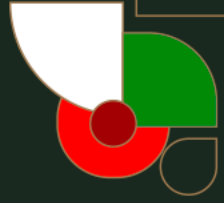
SANCIONES



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.





CONDICIONES SANITARIAS



CONDICIONES SANITARIAS GENERALES DE FUNCIONAMIENTO

Como ETS, la Secretaria de Salud de Zipaquirá utiliza el instrumento de **ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS**, durante el desarrollo de las inspecciones sanitarias, las cuales se divide en los siguientes segmentos evaluativos:

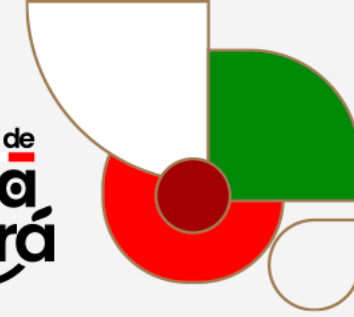
- EDIFICACIÓN E INSTALACIONES
- EQUIPOS Y UTENSILIOS
- PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
- SANEAMIENTO
- ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN



EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

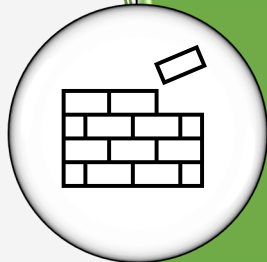


Alcaldía de
Zipaquirá



LOCALIZACION Y CONSTRUCCION

- Instalaciones protegidas del medio exterior
- Alejados de focos de insalubridad, aguas estancadas
- Tamaño suficiente para el tránsito de productos y personal



CONDICIONES DE PISOS PAREDES Y TECHOS

- Material sanitario
- Pisos y paredes lisas sin grietas, rugosidades, porosidades
- Continuidad entre paredes y paredes y estas con el piso en áreas de porcionado, reenvasado o acondicionamiento



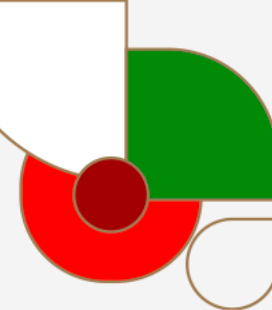
INSTALACIONES SANITARIAS

- Servicios sanitarios suficientes respecto a la cantidad de trabajadores y usuarios
- Dotación completa (jabón líquido, toallas de papel, recipientes de basura)

EQUIPOS Y UTENSILIOS



Alcaldía de
Zipaquirá



CAPACIDAD DISEÑO Y FUNCIONAMIENTO

Neveras y congeladores de capacidad suficiente

Estanterías, vitrinas, exhibidores en buen estado

Equipos de tajar, porcionar en cantidad suficiente

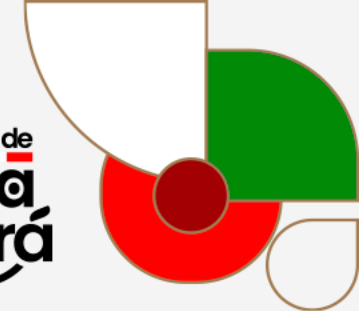
SUPERFICIES EN CONTACTO

Equipos en materiales inertes, no tóxicos, resistentes al uso

Si se usan materiales desechables que sean de único uso



PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS



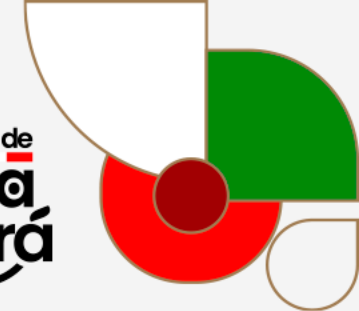
ESTADO DE SALUD

Signos de enfermedad y/o evidencia de lesiones

Reconocimientos de aptitud médica



PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS



PRACTICAS HIGIENICAS

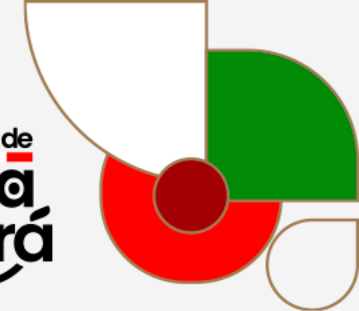
Dotación

Lavado de manos

Uso de accesorios



PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

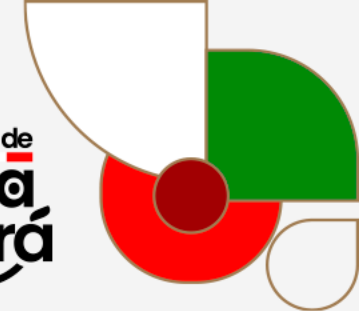


PERSONAL MANIPULADOR

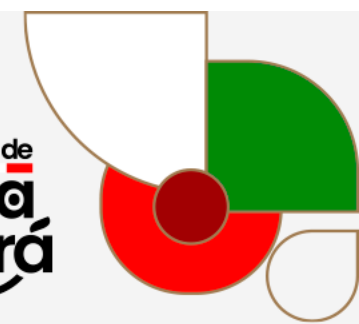
Capacitación en
manipulación
higiénica de
alimentos.



SANEAMIENTO



PROGRAMA DE GESTIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS



Clasificación adecuada

Es crucial contar con recipientes claramente identificados para separar los residuos orgánicos, reciclables e inorgánicos en los expendios de alimentos.



Gestión eficiente

Implementar un programa de manejo integral de los residuos sólidos y líquidos, incluyendo la separación, almacenamiento y disposición final de manera sanitaria y ambientalmente responsable.

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



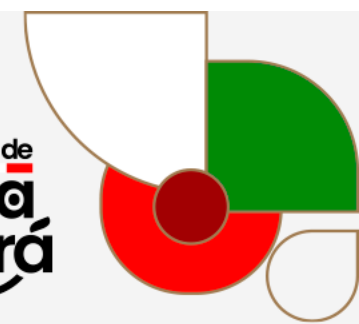
Alcaldía de
Zipaquirá



Un programa de limpieza y desinfección exhaustivo es fundamental para mantener un establecimiento de expendio de alimentos seguro, higiénico y en cumplimiento con las normas sanitarias. Este programa abarca desde la identificación de áreas clave hasta la implementación de procedimientos efectivos y monitoreo constante.



OBJETIVOS DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



Eliminación de Contaminantes

- Asegurar que todas las superficies y equipos estén libres de suciedad, residuos de alimentos y otras fuentes de contaminación.

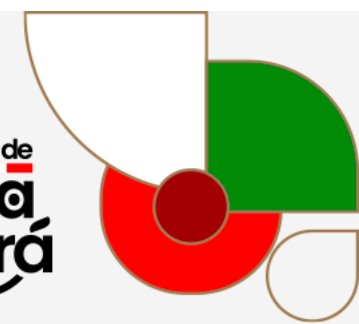
Prevención de Enfermedades

- Implementar prácticas de limpieza y desinfección que eviten la proliferación de microorganismos patógenos.

Cumplimiento Normativo

- Cumplir con los requisitos legales y regulatorios aplicables en materia de inocuidad alimentaria.

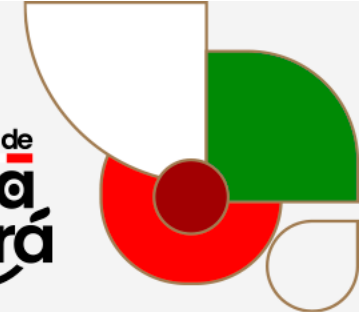
ÁREAS Y SUPERFICIES PARA LIMPIAR Y DESINFECTAR

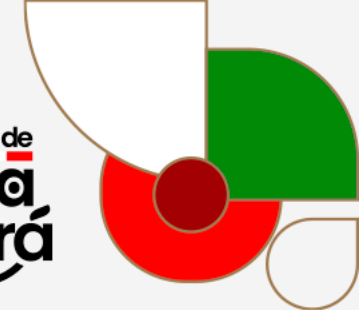


PROCEDIMIENTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



Alcaldía de
Zipaquirá





Limpieza Diaria

Realizar la limpieza y desinfección de todas las áreas y superficies al inicio y final de la jornada.

Limpieza Profunda

Efectuar una limpieza más exhaustiva una vez a la semana o con mayor frecuencia según sea necesario.

Frecuencia y Horarios

Limpieza Especializada

Programar una limpieza a fondo de equipos, sistemas y áreas de alto riesgo con periodicidad establecida.

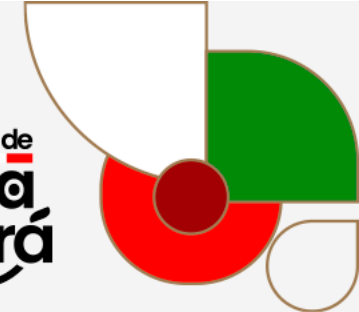
Registros

Mantener registros detallados de las actividades de limpieza y desinfección realizadas.

AGENTES DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN, CONCENTRACIÓN Y EQUIPOS



Alcaldía de
Zipaquirá



Detergentes

- Agentes de limpieza que eliminan la suciedad y los residuos



Desinfectantes

- Sustancias que inactivan microorganismos peligrosos



Equipos

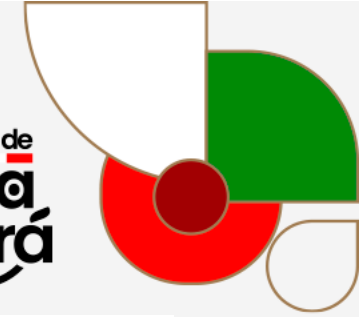
- Utensilios como escobas, trapeadores, paños y esponjas



Concentración

- Es el porcentaje de desinfectante que se aplica en el agua dependiendo si es equipo, superficie o alimento

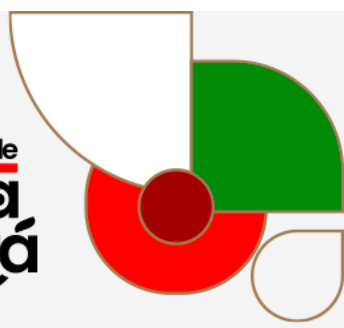
FORMATOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



	FORMATOS PARA EL CONTROL DEL PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	Programa de L & D
		REF01
		PAG
		VERSION 001
Preparado por: Eyder Isaza, Felipe Arango, Laura Gil.		

FECHA	DIA	MES	AÑO			
EQUIPO	DETERGENTE	DOSIS	FORMA DE APLICACIÓN	TIEMPO DE EXPOSICION	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
	DESINFECTANTE					
MESONES						
POSETAS						
UTENSILIOS						
LICUADORA						
ESTUFAS						
FREIDORAS						
ESTANTES						
NEVERAS						
RECIPIENTES						
CANASTAS						

PROGRAMA DE MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS

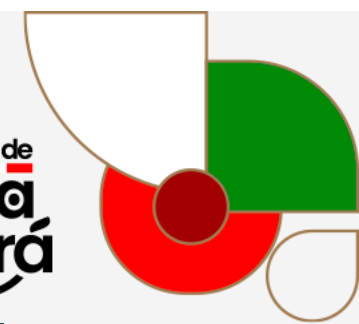


Un efectivo plan de manejo integrado de plagas es esencial para garantizar la inocuidad de los alimentos en los expendios. Esto incluye el uso de métodos preventivos, como mantener las instalaciones limpias y ordenadas, junto con técnicas de control específicas para cada tipo de plaga.



Las principales estrategias a considerar son el monitoreo constante, la implementación de barreras físicas y la capacitación del personal en buenas prácticas de higiene y manejo integral de plagas.

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA POTABLE



El abastecimiento de agua potable es fundamental para garantizar la seguridad alimentaria y la salud pública en los expendios de alimentos. Esto implica contar con un suministro de agua limpia, continuo y suficiente para todas las necesidades del establecimiento.

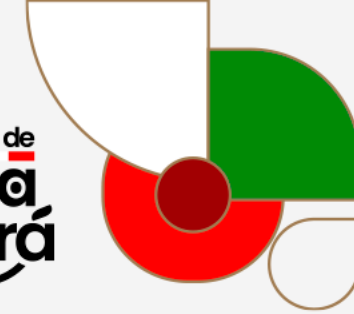


Es importante cumplir con los requisitos legales y de calidad establecidos por las autoridades competentes, así como implementar prácticas adecuadas de almacenamiento, tratamiento y distribución del agua.

ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN



Alcaldía de
Zipaquirá



ENVASES

RESOLUCIÓN 683 de 2012.

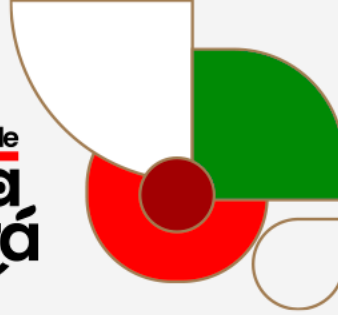
Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano



ALMACENAMIENTO Y COMERCIALIZACIÓN



Alcaldía de
Zipaquirá



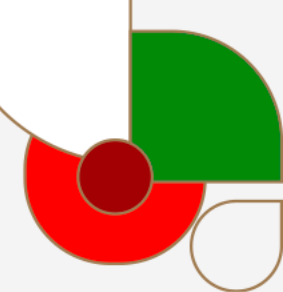
RESOLUCIÓN 683 de 2012.

ARTÍCULO 4°. Clasificación. Teniendo en cuenta los grupos de materiales, objetos, envases y equipamientos, estos se clasifican:

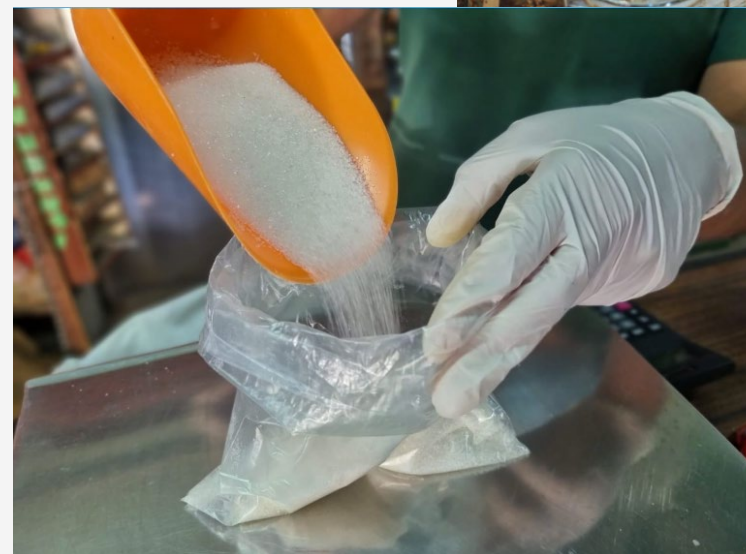
1. Materiales plásticos, incluidos sus aditivos.
2. Elastómeros y cauchos, incluidos sus aditivos.
3. Celulósicos y sus aditivos.
4. Papeles, cartulinas y cartones, incluidos sus aditivos.
5. Vidrios y cerámicas.
6. Metales y aleaciones, incluidos sus revestimientos como barnices, esmaltes y lacas.



ALIMENTO REEMPACADO O REENVASADO

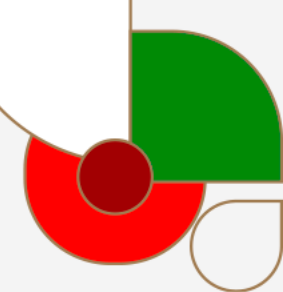


Es todo alimento que, en lugares diferentes al sitio de fabricación, es retirado de su empaque o envase original para ser reempacado o re- envasado en presentaciones diferentes, cuyos parámetros microbiológicos, fisicoquímicos, organolépticos y en general, de composición son idénticos a los del alimento del cual proceden.



ALIMENTO FRACCIONADO

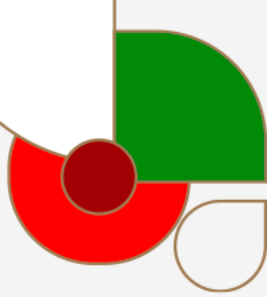
Es todo alimento que, dadas sus características de presentación y empaque o envase, puede ser sometidos a procesos de corte y/o tajado y/o molido y/o rallado para su venta al consumidor.



RIESGOS EN LA MANIPULACIÓN



Alcaldía de
Zipaquirá



Introducción de manos
contaminadas a exhibidores



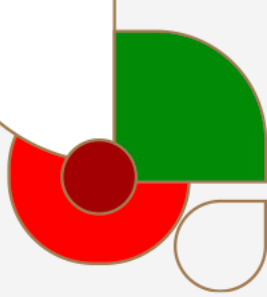
Contaminación del medio
exterior donde están ubicados
los productos



Posible manipulación de los
niños sobre contenedores
como objetos de juego



CONDICIONES DE COMERCIALIZACION A GRANEL EN ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO DE ALIMENTOS



Resolución 2674 de 2013

- Responsables compartidas con el fabricante y distribuidor de las condiciones sanitarias en los productos expendidos.
- Prohibición de venta de alimentos alterados, adulterados, contaminados o con fechas de vencimiento caducadas.



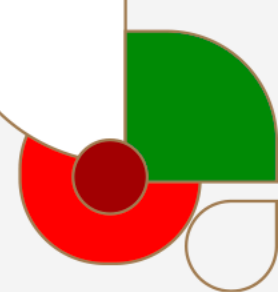
Resolución 11488 de 1984

- Alimentos infantiles
- Alimentos o bebidas enriquecidos
- Alimento de uso dietético

CONDICIONES DE COMERCIALIZACION A GRANEL EN ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO DE ALIMENTOS



Alcaldía de
Zipaquirá



Resolución 2154 de 2012

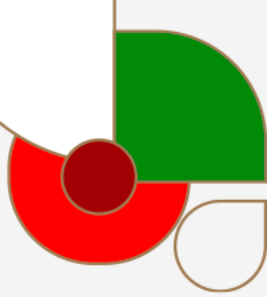
- ✓ Reutilización de envases
- ✓ Comercialización de grasas y aceites sin rotular
- ✓ Reenvase de aceites y grasas para consumo humano en cualquier expendio, expendio ambulante y demás de venta al público



Decreto 616 de 2006

- ✓ Re empaque de leche en polvo
“Solo donde se procesa con autorización sanitaria”

CONDICIONES DE COMERCIALIZACION A GRANEL EN ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO DE ALIMENTOS



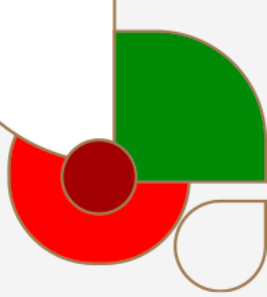
Decreto 547 de 1996



Reglamentación SAL

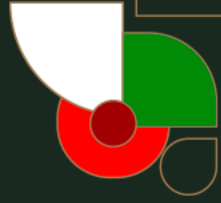
Artículo 13: rótulos de envases de sal de acuerdo con la norma, por lo que se **PROHIBE** el reempaque y venta de sal a granel.

CONDICIONES DE COMERCIALIZACION A GRANEL EN ESTABLECIMIENTOS DE EXPENDIO DE ALIMENTOS



- ✓ No mezclar lotes de productos en un mismo dispensador y/o contenedor (único Lote)
- ✓ Cada producto en diferente dispensador y especificando exclusividad de productos que causen hipersensibilidad (gluten, crustáceos, huevos, maní, soja, trazas de leche, nueces).
- ✓ Producto reempacado y sobrante debe ser desechado, no puede regresar al envase original.
- ✓ Responsabilidad: solidaridad con el productor y trazabilidad para entrega a la autoridad sanitaria.

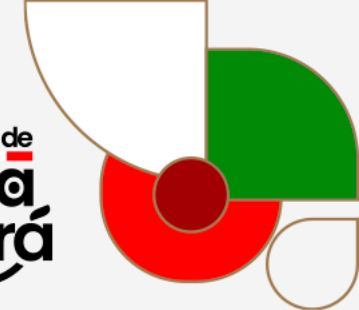




TRAZABILIDAD, ROTULACION GENERAL Y NUTRICIONAL

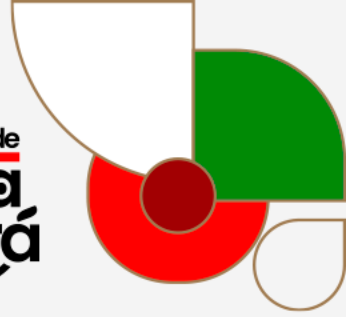


TRAZABILIDAD



“Se entiende trazabilidad como el conjunto de procedimientos preestablecidos que permiten conocer el histórico, la ubicación y la trayectoria de un producto o lote de productos a lo largo de la cadena de suministros en un momento dado, a través de unas herramientas determinadas.”

TRAZABILIDAD



TRAZABILIDAD HACIA ATRÁS.

Trazabilidad de los productos que entran a los establecimientos y quiénes son los proveedores de esos productos.

TRAZABILIDAD INTERNA O TRAZABILIDAD DE PROCESO.

Trazabilidad de los productos dentro del establecimiento (independientemente de si se producen o son nuevos productos).

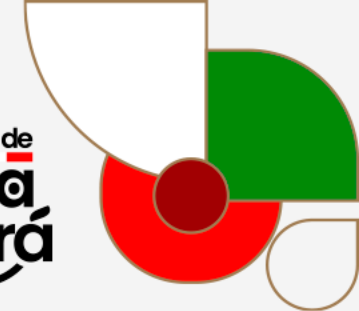
TRAZABILIDAD HACIA ADELANTE.

Trazabilidad de los productos preparados para la expedición y del cliente inmediato al que se le entregan.

ROTULADO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS



Alcaldía de
Zipaquirá



La información que debe aparecer en los rótulos o etiquetas de los envases o empaques de alimentos nacionales e importados para consumo humano, y de las materias primas para alimentos, tienen como fin proporcionar al consumidor una información clara y comprensible, de acuerdo con lo definido en la Resolución 5109 de 2005.

ROTULADO O ETIQUETADO

Es el material escrito, impreso o gráfico que contiene el rótulo o etiqueta, y que acompaña al alimento o bebida, o se expone cerca del mismo.

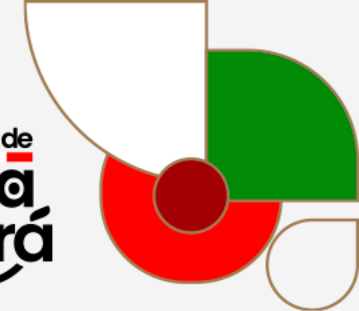
RÓTULO O ETIQUETA

Marbete, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o huecograbado, o adherido al envase o empaque de un alimento o bebida.

REQUISITOS GENERALES



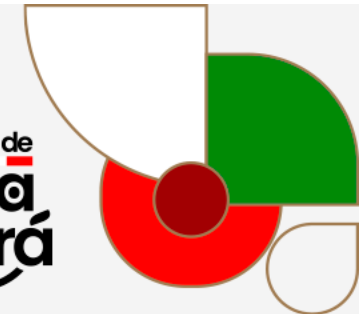
Alcaldía de
Zipaquirá



- No debe describir o presentar el producto de una forma falsa, equívoca, engañosa o que pueda generar una impresión errónea respecto a su naturaleza o inocuidad.
- No deben describirse ni presentarse con palabras o ilustraciones que hagan alusión a propiedades medicinales, preventivas o curativas.
- No debe encontrarse en contacto directo con el alimento, a menos de que el fabricante, envasador, empacador o reempacador cuente con los estudios técnicos que demuestren la seguridad sanitaria de las tintas y además cumpla con la reglamentación expedida por este Ministerio para materiales, objetos, envases y equipamientos que entren en contacto con alimentos y bebidas.



REQUISITOS GENERALES



- Cuando declare que es 100% natural, no debe contener aditivos.
- No debe presentar palabras o representaciones gráficas que pueda sugerir que se trata de otro producto.
- Al usar gráficas, figuras o ilustraciones que hagan alusión a ingredientes naturales no contenidos en el
- producto, logrados mediante saborizante artificial, debe contener la expresión “sabor artificial” seguido del nombre.



Ejemplos:



Jugo de Limón
Mejora la memoria.
Incrementa la concentración.
Reconstituyente psíquico-cerebral.
Mejora el rendimiento intelectual.



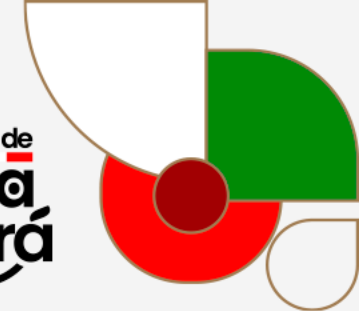
Las frases usadas en el rótulo del producto hacen alusión a propiedades que no son brindadas solo por el consumo del jugo y por lo tanto pueden crear una impresión errónea en el consumidor.



El producto cumple al indicar que el sabor a naranja que contiene es conferido por un saborizante artificial



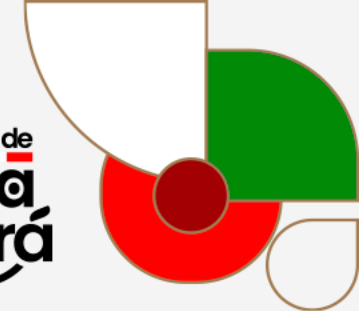
Alcaldía de
Zipaquirá



INFORMACIÓN DEL RÓTULO O ETIQUETA



Alcaldía de
Zipaquirá



Los rótulos o etiquetas de los alimentos y las bebidas no alcohólicas deben contener la siguiente información:

1. Nombre del alimento o bebida no alcohólica:

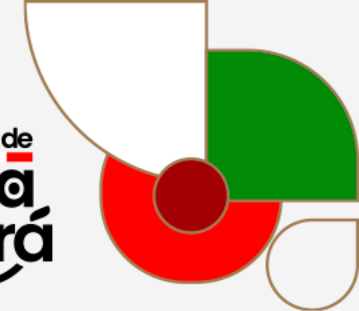
- Debe indicar la verdadera naturaleza del producto, ser específico e ir en la cara principal de exhibición.
- Se debe utilizar por lo menos uno de los nombres que se encuentren establecidos en la normatividad sanitaria.
- Se puede utilizar un nombre “acuñado”, de “fantasía”, de “fábrica” o “una marca registrada”, pero debe ser adicional al nombre del alimento.



INFORMACIÓN DEL RÓTULO O ETIQUETA



Alcaldía de
Zipaquirá



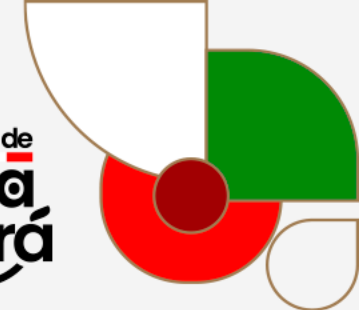
Los rótulos o etiquetas de los alimentos y las bebidas no alcohólicas deben contener la siguiente información:

1. Nombre del alimento o bebida no alcohólica:

- Junto al nombre del alimento o bebida no alcohólica deben encontrarse las palabras o frases que describan su auténtica naturaleza y condición física en forma legible a visión normal, como el tipo de medio de cobertura, la forma de presentación, la condición o tratamiento a la que se ha sometido (deshidratación, concentración, reconstitución, ahumado, etc.).



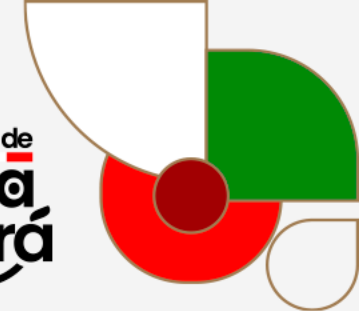
LISTA DE INGREDIENTES



- Debe iniciar con la palabra “Ingredientes” o con una frase que la incluya.
- Se enuncian todos los ingredientes de composición de los alimentos, salvo cuando sea un único ingrediente.
- Se describen los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento.
- En ingredientes compuestos (producto de dos o más ingredientes), se declaran los ingredientes de composición dentro de un paréntesis, siempre y cuando constituyan más del 5% del alimento o se trate de aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.
- Se indicará el agua añadida, excepto cuando el agua forme parte de ingredientes como la salmuera, el jarabe o el caldo que se emplee en alimentos compuestos.



LISTA DE INGREDIENTES

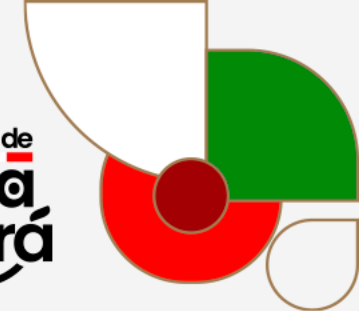


- Se declara en unidades del sistema métrico (Sistema Internacional), en la siguiente forma:
 - a. En volumen, para los alimentos líquidos;
 - b. En peso, para los alimentos sólidos;
 - c. En peso o volumen, para los alimentos semisólidos o viscosos.
- Los alimentos o las bebidas empacados/envasados en un medio líquido, deben indicar el peso escurrido del alimento. Es decir, agua, soluciones acuosas de azúcar o sal, zumos (jugos) de frutas y hortalizas, en frutas y hortalizas en conserva únicamente o vinagre, solos o mezclados.

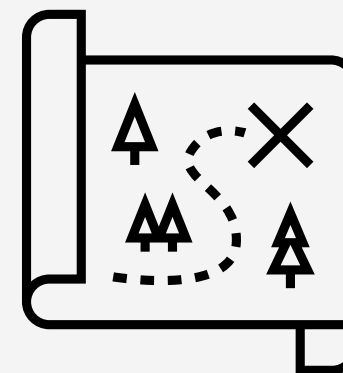


Imagen 03: Modulo 4: Lectura2 - Rotulado de AyB no alcohólicas; Curso INVIMA - PAE

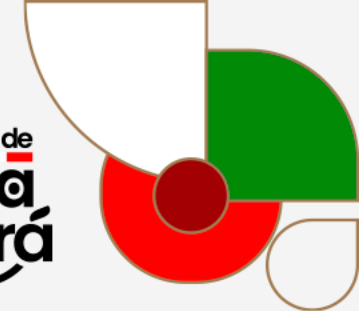
NOMBRE Y DIRECCIÓN



- Debe indicar el nombre o la razón social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, con la información completa (país, departamento, municipio, vereda, etc.), precedido por la expresión “Fabricado o Envasado por”.
- Para los alimentos nacionales e importados con más de una sede de fabricación o envase/empaque, se acepta la oficina central o sede principal del establecimiento.



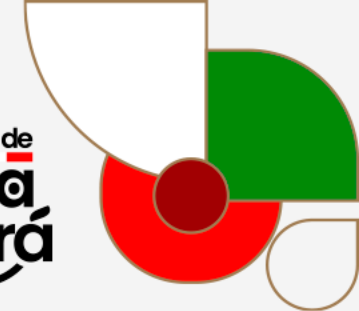
NOMBRE Y DIRECCIÓN



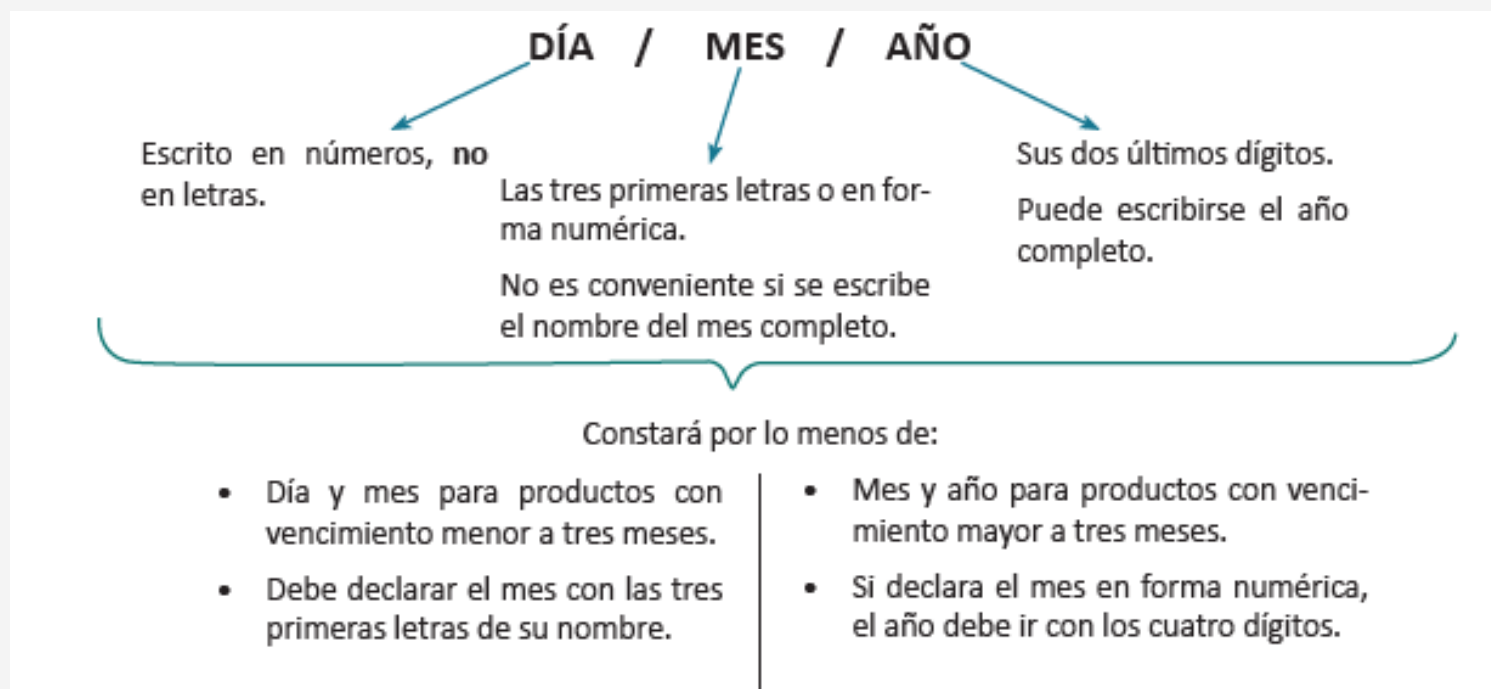
- En los productos importados se debe precisar, además de lo anterior, el nombre o razón social y la dirección del importador del alimento o la bebida no alcohólica.
- Los alimentos que sean fabricados, envasados o reempacados por terceros debe aparecer la siguiente leyenda:
**“FABRICADO, ENVASADO O REEMPACADO POR (FABRICANTE, ENVASADOR O REEMPACADOR)
PARA: (PERSONA NATURAL O JURÍDICA AUTORIZADA PARA COMERCIALIZAR EL ALIMENTO)”**.



FECHA DE VENCIMIENTO Y/O DURACIÓN MÍNIMA



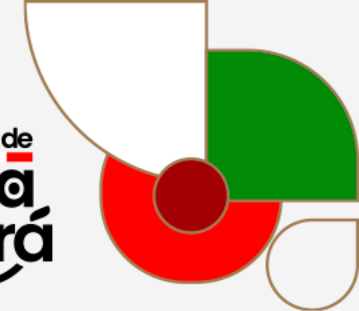
- Cada empaque o envase debe llevar grabada o marcada en forma visible, legible e indeleble la fecha de vencimiento y/o la fecha de duración mínima.
- Las fechas de vencimiento y/o duración mínima se deben indicar en orden estricto y secuencial de la siguiente manera:



ALIMENTOS EXENTOS DEL MARCADO DE FECHA DE VENCIMIENTO Y/O DURACIÓN MÍNIMA



Alcaldía de
Zipaquirá



Frutas y hortalizas frescas, incluyendo las papas que no sean peladas, cortadas o tratadas.



Productos de panadería, que se consuman dentro de las 24 horas posteriores a su fabricación.



Vinagre.



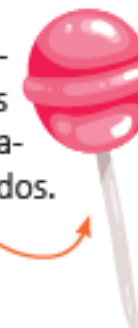
Sal para consumo humano.



Azúcar sólido.



Productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados.



Goma de mascar.



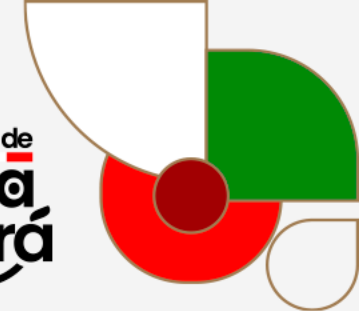
Panela.



LOTE



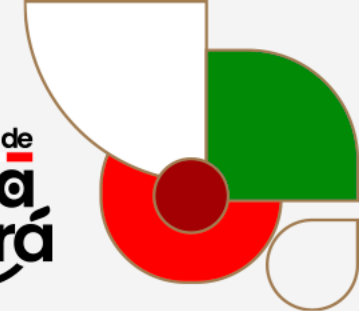
Alcaldía de
Zipaquirá



- Va acompañado de la palabra “Lote” o la letra “L”.
- Debe indicarse en forma visible, legible e indeleble (numérico, alfanumérico, ranurados, barras, perforaciones, etc.).
- Se acepta como lote la fecha de duración mínima o fecha de vencimiento, fecha de fabricación o producción, cuando el fabricante así lo considere, siempre y cuando se indique la palabra “Lote” o la letra “L”, seguida de la fecha escogida para tal fin.

En este caso, la fecha debe estar precedida de las expresiones o abreviaturas permitidas para fecha de vencimiento, fecha límite de utilización o fecha de duración mínima y las correspondientes al lote, por ejemplo:

**Fecha de vencimiento y Lote: 30/06/2022.
L y Exp: JUN/22.**

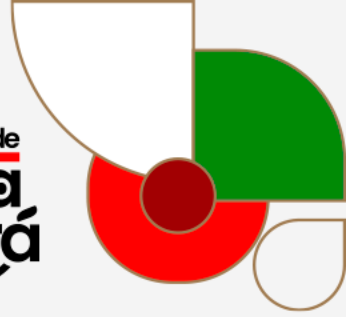


INSTRUCCIONES DE USO

Debe indicar el modo de empleo, incluida la reconstitución, si es el caso, para asegurar una correcta utilización del alimento.



AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN

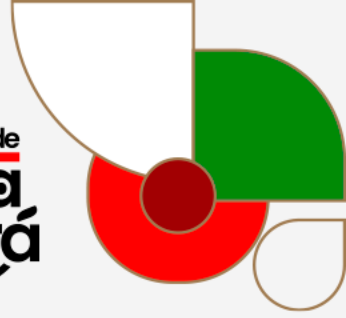


Debe contener en el rótulo el número del Registro, Permiso o Notificación Sanitaria otorgada por el Invima.



Registro sanitario (RSA): Se requiere para alimentos y bebidas de alto riesgo y tiene una vigencia de 5 años. Para obtenerlo, se deben contar con estudios químicos previos del producto emitidos por un laboratorio certificado. En Colombia, se puede solicitar el registro sanitario a través de la página web del INVIMA.

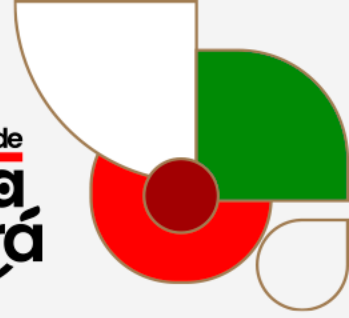
AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN



Permiso
Sanitario vigente

Permiso sanitario (PSA): Se requiere para alimentos y bebidas de riesgo medio y tiene una vigencia de 7 años. Es un acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente que autoriza a una persona natural o jurídica a fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento.

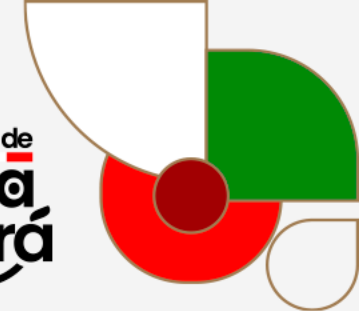
AUTORIZACIÓN DE COMERCIALIZACIÓN



Notificación sanitaria (NSA): Se requiere para alimentos y bebidas de bajo riesgo y tiene una vigencia de 10 años



DECLARACIÓN DE ALIMENTOS E INGREDIENTES QUE CAUSAN HIPERSENSIBILIDAD

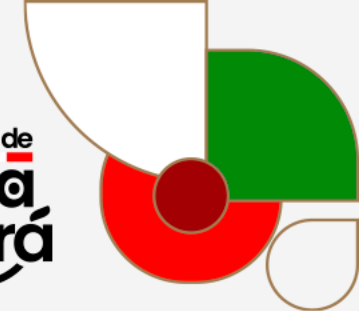


Los alimentos e ingredientes que causan hipersensibilidad se deben declarar con su nombre específico:

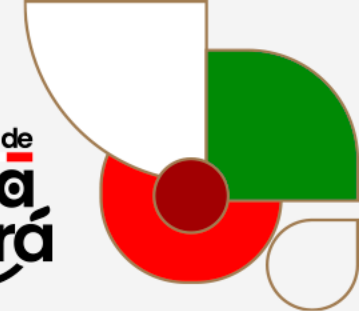
1. Cereales que contienen gluten (trigo, centeno, avena, cebada, espelta o sus cepas híbridas, y productos de estos; entre otros).
2. Crustáceos y sus productos.
3. Huevos y subproductos.
4. Maní, soya y sus productos.
5. Leche y productos lácteos (incluyendo la lactosa).
6. Nueces de árboles y sus productos derivados.
7. Sulfito en concentraciones iguales o mayores de 10 mg/kg.



ROTULADO O ETIQUETADO DE ALIMENTOS FRACCIONADOS, REEMPACADOS O REENVASADOS Y DE LAS MATERIAS PRIMAS



Información	Alimentos Fraccionados, Reempacados o Reenvasados	Materias primas de alimentos
Nombre	✓	✓
Lista de ingredientes	✗	✓
Contenido neto	✓	✓
Nombre y dirección del fabricante y/o importador	✓	✓
Nombre y Dirección del (los) fraccionador(es), reempacador(es) o reenvasador(es).	✓	✗
País de Origen	✗	✓
Identificación del Lote	✓	✓
Fecha de Vencimiento	✓	✓
Condiciones de Conservación	✓	✓

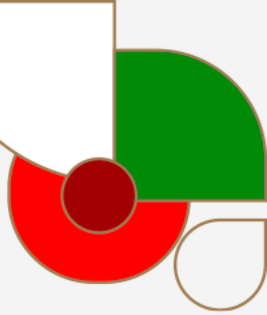


¡ IMPORTANTE !

La Resolución **810 de 2021**, su modificación y corrección establece que todos alimentos para consumo humanos envasados y los productos alimenticios procesados y ultraprocesados envasados o empacados nacionales e importados deben cumplir con el etiquetado nutricional y frontal de advertencia



ROTULADO NUTRICIONAL



Etiquetado Nutricional

Es toda descripción contenida en el rótulo o etiqueta de un alimento destinada a informar al consumidor sobre el contenido de nutrientes, propiedades nutricionales y propiedades de salud de un alimento.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Tamaño por porción 1/2 taza (100 mL) Porciones por frasco de 370 g (4)		
Cantidad por porción		
Kcalorías : 29		Kcal de grasa : 5
		%Valor Diario*
Grasa total	0,5g	1%
Sodio	117mg	7%
Carbohidrato Total	5g	2%
Azúcares totales	2g	
Proteína	2g	4%
Hierro	0,7mg	2.7%
Calcio	47mg	5.0%
No es una fuente significativa de Grasa Saturada, Grasa Trans, Colesterol, Fibra Dietaria, Vitamina A, Vitamina C, libre de gluten		
*Los porcentajes de valores Diarios están basados en una dieta de 2000 Kcal. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas.		

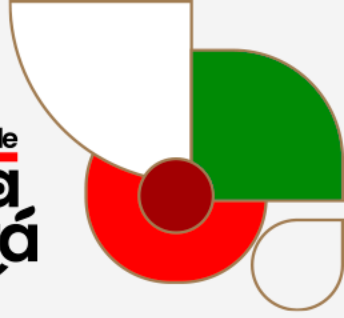
La porción es de media taza (100ml) y el frasco trae 4 porciones

La porción tiene 29 calorías y 5 provienen de la grasa

El %valor diario de grasa es 1%, de sodio es 7%, de carbohidratos es 2% y de proteína es 4%.

También tiene 2.7% hierro y 5% calcio

ROTULADO NUTRICIONAL



Rotulado o etiquetado frontal de advertencia

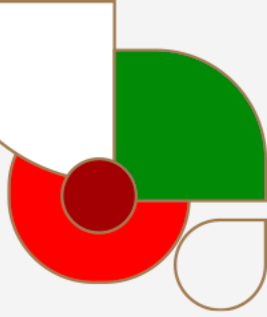
Es el sistema de información situado en la cara principal de exhibición. Muestra de manera veraz, clara, rápida y sencilla cuando un producto envasado presenta contenidos excesivos de nutrientes de interés en salud pública



ROTULADO NUTRICIONAL



Alcaldía de
Zipaquirá



Declaración de propiedades nutricionales

Cualquier declaración que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, incluyendo, pero no limitándose a su valor energético y contenido de proteína, grasas, carbohidratos y fibra dietaria, así como su contenido de vitaminas y minerales.

PARTE 5 **ETIQUETAS NUTRICIONALES**

Bajo en
Presenta **poca** cantidad del nutriente o ingrediente que refiere.

Light Reducido Menos Liviano
Reducción de grasa calorías, azúcar o colesterol, mínimo de un **25%** con respecto a otro producto similar.

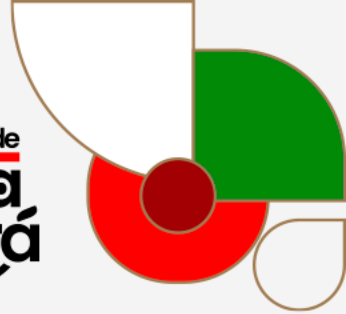
Fuente de
Usualmente reporta un **10% del VRN** (Valor de Referencia de Nutriente) por porción.

DECLARACIONES

Libre de Sin Exento
No contiene en ninguna proporción el ingrediente referido.

Imagen 07: GRAFICO "ETIQUETAS NUTRICIONALES" NUTRI SNACKS

ROTULADO NUTRICIONAL



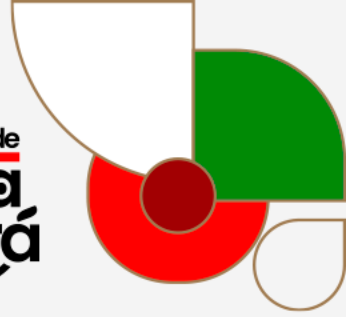
¿Qué debe contener la etiqueta?

- Debe contener la tabla de información nutricional los nutrientes de declaración obligatoria y esta declaración debe realizarse por 100 g del alimento y por porción.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Tamaño de porción: 1 unidad (40g)		
Número de porciones por envase: Aprox. 2		
Calorías (Kcal)	Por 100 g	Por porción
	261	101

Carbohidratos totales	31 g	12 g
Fibra dietaria	0.8 g	0.3 g
Azúcares totales	5.0 g	2.0 g
Azúcares añadidos	2.0 g	0.8 g
Proteína	5.0 g	2.0 g
Sodio	560 mg	224 mg
Vitamina A	3.0 µg ER	1.2 µg ER
Calcio	400 mg	160 mg
Hierro	4.0 mg	1.6 mg
Vitamina D	5.0 µg	2.0 µg
Vitamina B1	1.01 mg	0.41 mg
Zinc	4.0 mg	1.6 mg

ROTULADO NUTRICIONAL



Sellos frontales

Sellos frontales de advertencia, cuando a un producto alimenticio procesado o ultraprocesado envasado se le haya adicionado sal/sodio, azúcares, grasas o edulcorantes y su contenido sea igual o superior **al valor establecido en la Tabla 17 de la Resolución 810 de 2021**, debe colocar en su cara principal el o los sellos de advertencia correspondientes.



Si el producto tiene 1 o más sellos frontales de advertencia no puede realizar declaraciones nutricionales.

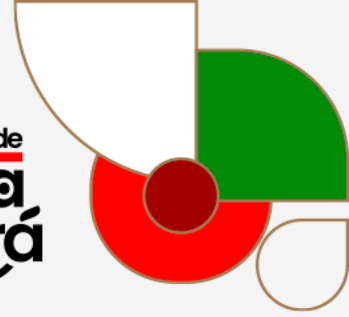
ROTULADO NUTRICIONAL

Sellos frontales

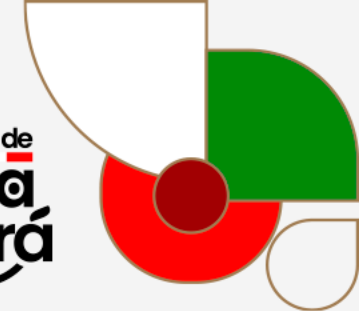
También te puedes encontrar este tipo de sellos.



La fecha límite para el agotamiento de etiquetas de alimentos según la **Resolución 2492 de 2022** es el **14 de junio de 2024**. Sin embargo, si el trámite de agotamiento de etiquetas se realizó antes del **28 de febrero de 2023**, la fecha límite es hasta la vigencia del registro, permiso o notificación sanitaria.



TALLER O CASO



Usted es el dueño de la alacena “Pepito Pérez P&P” y encuentra al nuevo manipulador realizando las siguientes acciones:

- Tiene producto (QUESO DOBLE CREMA) porcionado en la vitrina de exhibición, el cual no tiene rotulo y esta almacenado en un recipiente sin tapa.
- Encuentra a un niño jugando en las tolvas de azúcar y arveja.
- Se encuentra una Avena marca “X” con dos días de vencimiento
- Se vende aceite en envases plásticos de 300ml de aceite reenvasado directamente de un contenedor de 7 galones de este.
- Se evidencian los siguientes productos almacenados a temperatura ambiente. Salchichón, arepa de maíz con queso y quesadilla con relleno de arequipe.

Que haría usted:

- ¿Si fuera el dueño?
- ¿Si fuera un inspector sanitario?



Gracias



✉ alcaldia@zipaquira-cundinamarca.gov.co

Facebook [Alcaldía de Zipaquirá](#)

Instagram [alcaldiazipaquira](#)