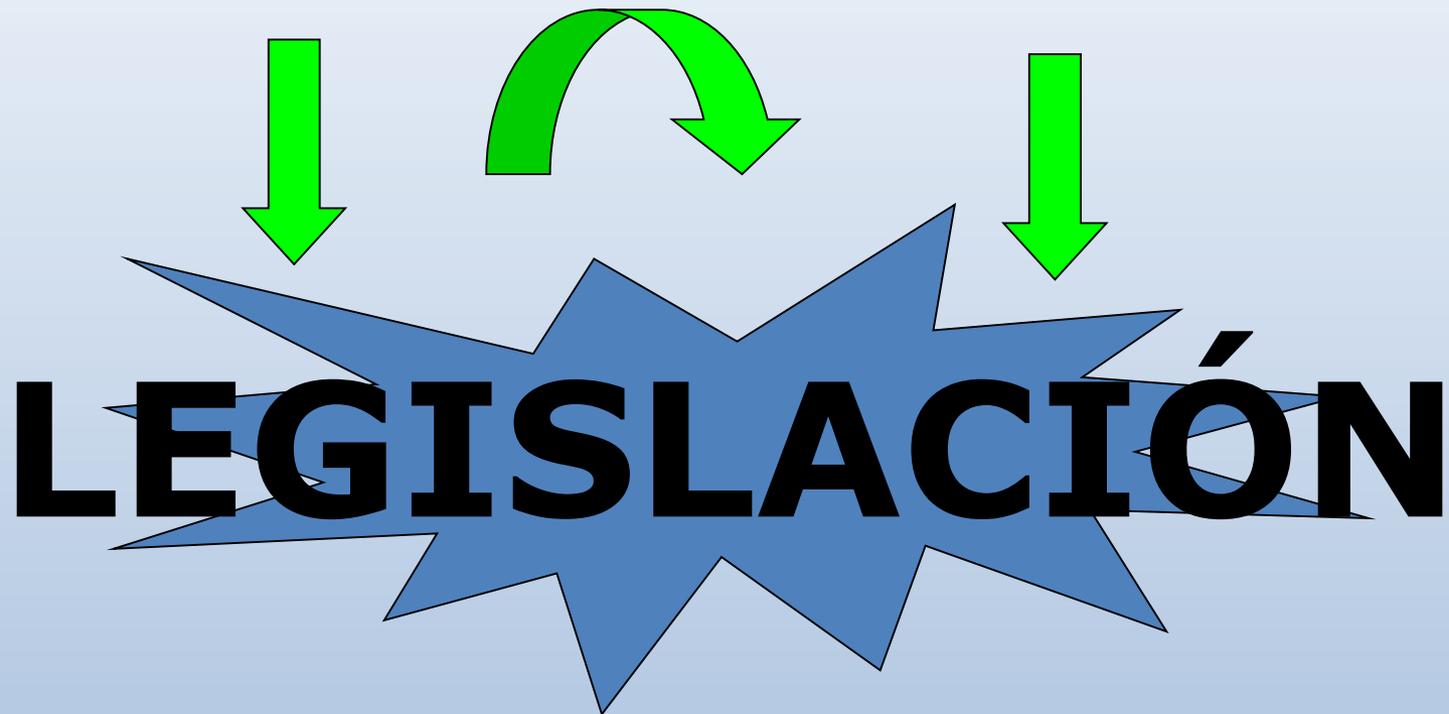


# **Programas Preventivos en Saneamiento y Riesgos del Consumo**



**LEGISLACIÓN**

# SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL EN SALUD



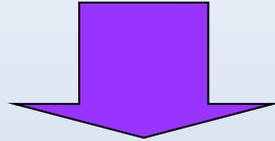
## ENTES TERRITORIALES DE CONTROL

**INVIMA  
(NACIONAL)**

**DIRECCIÓN  
SECCIONAL DE SALUD  
(DEPARTAMENTAL)**

**SECRETARIA  
DE SALUD  
(MUNICIPAL)**

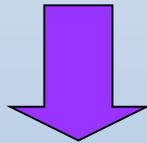
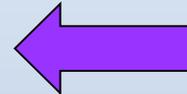
**FABRICA DE PRODUCCIÓN  
Y DISTRIBUCIÓN NACIONAL**



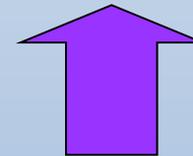
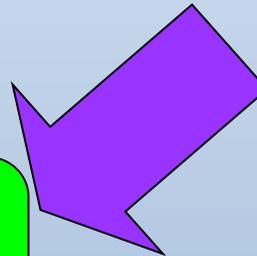
**EXPORTACIÓN**



**REGISTRO  
SANITARIO**



**IMPORTACIÓN**



**INVIMA**



# TITULO II

- **CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS**

● **CAPITULO I: EDIFICACIONES E INSTALACIONES.**

● **CAPITULO II: EQUIPOS Y UTENSILIOS.**

● **CAPITULO III: PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.**

● **CAPITULO IV: REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACIÓN.**

# TITULO II

- **CONDICIONES BÁSICAS DE HIGIENE EN LA FABRICACIÓN DE ALIMENTOS**

- **CAPITULO V: ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD.**

- **CAPITULO VI: SANEAMIENTO.**

- **CAPITULO VII: ALMACENAMIENTO,  
DISTRIBUCIÓN,  
TRANSPORTE Y  
COMERCIALIZACIÓN**

- **CAPITULO VIII: RESTAURANTES Y ESTABLECIMIENTOS DE CONSUMO DE ALIMENTOS.**

**NORMAS PARA VEHICULOS  
TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS  
MIN. DEL TRANSP. RESOL. 2505 /2004**

-  **NO DEBEN SER UTILIZADOS PARA FINES DIFERENTES DE LOS DE SU FUNCIÓN PROPIA.**
-  **SE PROHIBE TRANSPORTAR CONJUNTAMENTE EN UN MISMO VEHICULO ALIMENTOS CON SUSTANCIAS SUSCEPTIBLES DE CONTAMINARLOS.**

# NORMAS PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

MIN. DEL TRANSP. RESOL. 2505 /2004

- **NO SE PERMITE COLOCAR ALIMENTOS DIRECTAMENTE SOBRE EL PISO DE LOS VEHÍCULOS.**
- **NO SE PERMITE COLOCAR ALIMENTOS Y ANIMALES CONJUNTAMENTE EN UN MISMO VEHÍCULO.**

**NORMAS PARA VEHICULOS  
TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS  
MIN. DEL TRANSP. RESOL. 2505 /2004**

- LOS RECIPIENTES E IMPLEMENTOS QUE SE UTILICEN PARA EL TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS SERÁN DE MATERIAL SANITARIAMENTE ACEPTABLE Y DEBEN PERMANECER EN BUENAS CONDICIONES HIGIÉNICAS.**

# **NORMAS PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS MIN. DEL TRANSP. RESOL. 2505/2004**

- LOS PRODUCTOS TRANSPORTADORES DEBEN PROCEDER DE ESTABLECIMIENTOS CERTIFICADOS**
- LOS VEHÍCULOS PARA TRANSPORTAR ALIMENTOS PERECEDEROS SIN SISTEMA DE REFRIGERACIÓN, SU RECORRIDO SE LIMITA A TRES HORAS.**

# **Decreto 1500 de 2007**

**Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.**

*Diario oficial 46.618, viernes 4 de mayo de 2007*

# SITUACIÓN ACTUAL: PLANTAS DE BENEFICIO Y DEPOSTE /DESPRESE

Decreto 2278/82  
Decreto 1036/91



**NO INOCUIDAD**



**Infraestructura (Clase I, II, III, IV y  
Mínimo)  
BPM**

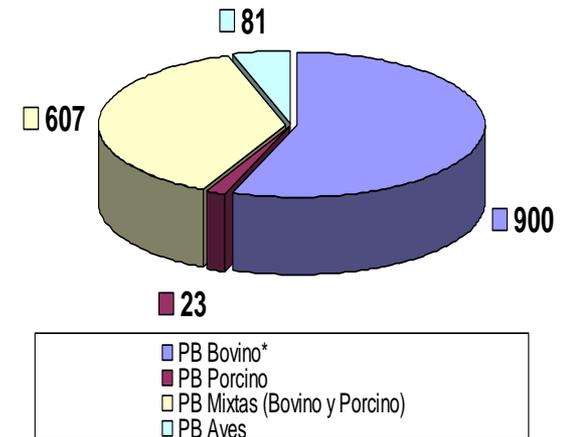
Total Estimado 2007  
Plantas de Beneficio:  
**1611**

Plantas de  
Despostes/despresse:

**Nº. Desconocido** Fuentes: Censo: Invima - Fedegan 2006, Fenavi - Fonav 2007,  
Asoporcicultores - FNP 2008. Cálculos: INVIMA -DNP

NUMERO DE PLANTAS DE BENEFICIO POR ESPECIE

Total: 1611

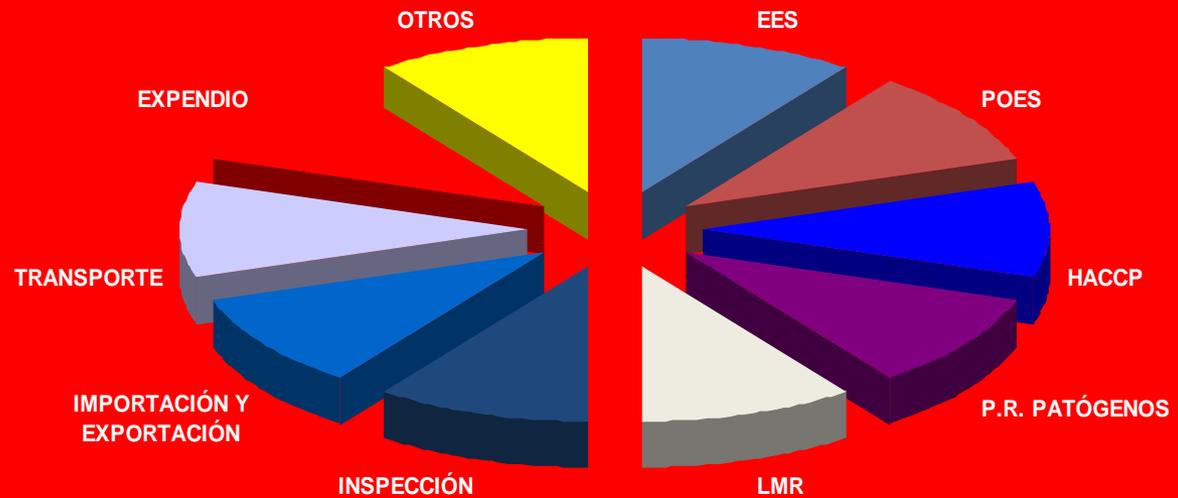


**DECRETO 1500 DE 2007 Decreto marco de Carnes**  
**RESOLUCIÓN 2905 DE 2007 - Bovinos**  
**RESOLUCIÓN 4282 DE 2007 - Porcinos**  
**RESOLUCIÓN 4287 DE 2007 - Aves**

# DE LA GRANJA A LA MESA



# DECRETO 1500 DE 2007 RESOLUCIÓN 2905 DE 2007



# Verificación sanitaria

**Infraestructura (Clase I, II, III, IV y Mínimo)  
BPM**

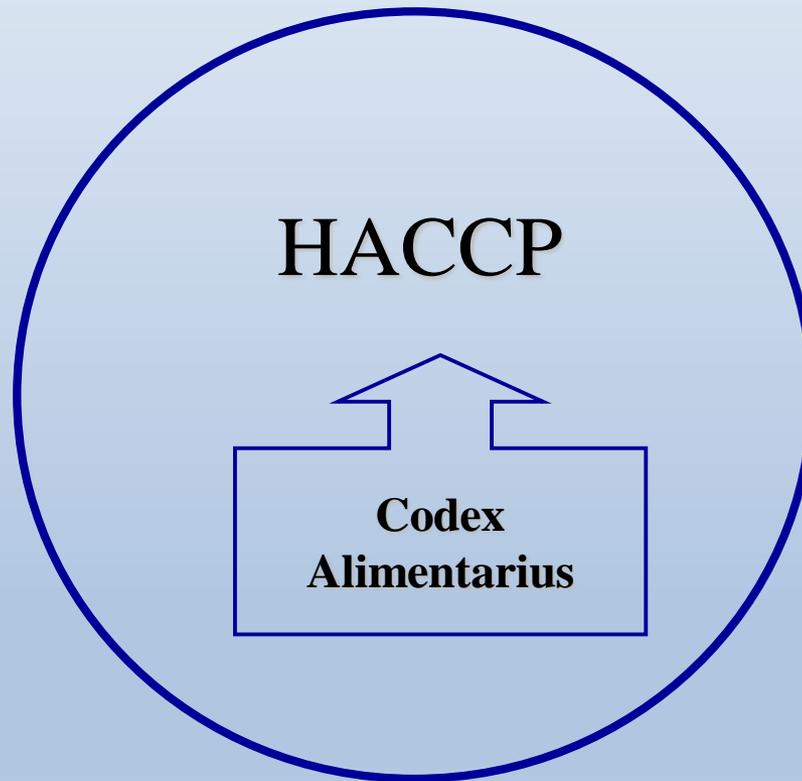


**PGC FENSC + FAGM Verificación sanitaria = Autorización sanitaria**

# НАССР



# Normativa Internacional



# HACCP

Hazard Analysis and Critical Control Points

**Análisis de Peligros y  
Puntos Críticos de Control**

# ¿Qué es HACCP?

**Sistema de aseguramiento de la calidad orientado a la prevención, identificación y control de todos los factores que pudieren afectar la salud del consumidor.**

# ¿PORQUE SE DESARROLLO EL HACCP?

- **Década 1960 preservar la comida de los astronautas**
- **Científicos de la NASA - Pillsbury**

# HACCP en Colombia

- **El Plan Nacional de Alimentación y Nutrición 1996-2005 lo recomienda como estrategia para asegurar la inocuidad de los alimentos**
- **El Decreto 3075 de 1997 lo recomienda para montar el sistema de calidad que toda empresa de alimentos debe tener**
- **El Decreto 60 /02 establece los requisitos para su certificación por parte de las autoridades sanitarias**

# HACCP en Colombia

- **Se aplica en las plantas de sacrificio de aves en forma estratégica**
- **Es obligatorio para productos pesqueros de exportación**
- **Se encuentra en proceso de reglamentación en otros sectores**

# ¿POR QUÉ SE DESARROLLÓ EL HACCP?

**Alimentos sanos y confiables:**

- **Controlar la materia prima, proceso y producto**
- **Reducir pruebas de productos terminados**

# Principios HACCP

- ❖ **Análisis de peligros**
- ❖ **Puntos críticos**
- ❖ **Límites críticos**
- ❖ **Procedimientos de monitoreo**
- ❖ **Planes de acciones correctivas**
- ❖ **Mantenimiento de registros**
- ❖ **Procedimientos de verificación**

# HACCP

## BENEFICIOS:

- Controles preventivos dirigido a evitar problemas
- Parámetros monitoreados comúnmente son de simple verificación (temperatura, tiempo, pH)
- Control rápido y la acción correctiva puede ser tomada inmediatamente.



# HACCP

## BENEFICIOS:



- Control mucho más barato
- monitoreo realizado “sobre la línea”
- más mediciones pueden realizarse

# HACCP

## BENEFICIOS:

- **Involucra al personal en todos los niveles**
- **Permite concentrar la atención en aspectos críticos**

**GRACIAS**