



COMUNICADO 4150-1885-19

PARA: Funcionarios de las Entidades Territoriales de Salud (ETS) del orden departamental, distrital y municipal categoría especial, I, II y III que realizan actividades de inspección, vigilancia y control (IVC) en alimentos y bebidas.

DE: Dirección de Alimentos y Bebidas

ASUNTO: Competencias en materia de Inspección, Vigilancia y Control en empaque de granos

FECHA: Bogotá D.C. marzo 29 de 2019

Mediante oficio con radicado 20183013440 del 27 de diciembre de 2018, la Oficina Asesora Jurídica del INVIMA conceptuó sobre las competencias en materia de Inspección, Vigilancia y Control en empaque de granos, en los siguientes términos:

“Dando continuidad al proceso de unificación de criterios jurídicos, se desarrolló la octava mesa de trabajo del año en curso, la cual se adelantó con el fin de revisar la normatividad sanitaria vigente y precisar las competencias del Invima y de las Secretarías de Salud en la inspección, vigilancia y control frente al almacenamiento, empaque y distribución de alimentos granos¹.”

En efecto, el literal b) del artículo 34 de la Ley 1122 de 2007 le otorga la competencia exclusiva de la inspección, vigilancia y control de la producción y procesamiento de alimentos, de las plantas de beneficio de animales, de los centros de acopio leche y de las plantas de procesamiento de leche y sus derivados así como del transporte asociado a estas actividades y el literal c) de este mismo articulado establece que corresponde a los departamentos, distritos y a los municipios de categorías 1, 2, 3 y especial, la vigilancia y control sanitario de la distribución y comercialización de alimentos y de los establecimientos gastronómicos, así como, del transporte asociado a dichas actividades. Gráficamente, el reparto competencial es el siguiente:

Etapas	Producción	Procesamiento	Transporte relacionado con la producción y el procesamiento	Distribución	Comercialización	Transporte relacionado con la distribución y la comercialización
Invima	X	X	X			
Entidades Territoriales				X	X	X

¹ Entiéndase por granos: frijol, maíz, trigo, arroz, cebada, leguminosas y diversas semillas.



No obstante, durante las actividades de inspección, vigilancia y control surgen algunas situaciones en los establecimientos que realizan actividades de recolección y empaque de granos², que están generando en el personal técnico confusión respecto a la competencia en la vigilancia por parte de este instituto y su división con respecto a la competencia que deben ejercer los entes territoriales en esta materia,

Precisado lo anterior, se procede al desarrollo de los lineamientos para cada una de las situaciones:

- 1. La competencia de inspección, vigilancia y control de establecimientos dedicados a la recolección y empaque de granos que no tengan un proceso de transformación, será de las entidades territoriales de salud.*
- 2. El Instituto conforme a sus competencias descritas en la Circular 046 de 2014 y 2016, imparte el lineamiento para que las ETS exijan a los establecimientos el cumplimiento de condiciones de manejo de temperatura y humedad.*
- 3. Se destaca que todo producto que se comercialice deberá contar con rotulado y/o etiquetado que deben cumplir los alimentos conforme a lo establecido en la Resolución 5109 de 2005.*
- 4. Se exceptúa del requisito de rotulado a los productos que se vendan en punto y en presencia del comprador.*
- 5. Se precisa que la presente unificación no aplica a los productos denominados frutos Secos*

Teniendo en cuenta la importancia de las actividades desarrolladas y la definición de competencias en cumplimiento de lo dispuesto por el artículo 34 de la Ley 1122 de 2007, esta Oficina en acompañamiento de la Dirección de Alimentos y Bebidas y la Dirección de Operaciones Sanitarias adelantará las mesas de trabajo correspondientes de análisis de casos en conjunto con las Secretarías de Salud, con el fin de realizar el ejercicio de competencia y planteamiento de directrices claras y concretas en las actividades descritas en el presente concepto”.

La competencia de las Entidades Territoriales de Salud – ETS, respecto a las actividades de la Inspección, Vigilancia y Control sobre de los establecimientos dedicados a la almacenamiento y empaque de granos que no tengan un proceso de transformación, fue

² Productos que no tengan un proceso de transformación.



revisada y convalidada en la reunión de Unificación de Criterios de la Dirección de Alimentos y Bebidas – DAB, en el acta de fecha 31 de enero de 2019.

Ahora bien, las Entidades Territoriales de Salud – ETS para consignar la información que se derive de las actividades de inspección, vigilancia y control en los establecimientos donde se lleva a cabo el empaqueo de granos y/o la mezcla de estos utilizarán el acta diseñada por la Dirección de Alimentos y Bebidas del INVIMA para este fin.

Visitas de inspección, vigilancia y control – IVC en establecimientos de empaque de granos

Durante el desarrollo de las actividades de IVC, se debe prestar especial atención a:

- ✓ Los procedimientos y registros escritos para control de proveedores, incluyendo materias primas e insumos (envases).
- ✓ Los procedimientos y registros escritos para el control de inocuidad y calidad de los productos, donde se señalen especificaciones, parámetros y análisis de los productos (condiciones de conservación, liberación y rechazos).
- ✓ Los registros y características de almacenamiento del producto en condiciones adecuadas (temperatura, humedad, circulación de aire) requeridas por cada producto, de manera que se minimice el riesgo de contaminación.
- ✓ Los procedimientos y registros escritos de las condiciones de Buenas Prácticas Manufactura para realizar el empaque de los productos.
- ✓ La trazabilidad del producto, incluyendo el rotulado de los productos y de requerirse la adecuada recogida "Recall" del producto.

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura – FAO en el documento ALMACENAMIENTO (<http://www.fao.org/3/x5041s/x5041S04.htm>), indica que se debe adoptar evidentemente medidas encaminadas a preservar, en el tiempo, la calidad y la cantidad de los productos almacenados.

Todas las actividades deben ir encaminadas a garantizar la conservación de la calidad e inocuidad de los productos y prolongar su vida útil, para lo cual es preciso frenar o incluso detener los procesos de degradación.

La degradación de los granos durante el almacenamiento depende principalmente de la combinación de tres factores:

- La temperatura



La salud
es de todos

Minsalud

- La humedad relativa del ambiente
- La humedad de los granos
- El contenido de oxígeno
- El control integrado de plagas

Los insectos son responsables de pérdidas significativas de productos. Su actividad biológica (dyecciones, respiración, etc.) compromete la calidad y el valor comercial de los granos almacenados y favorece el desarrollo de microorganismos. Los insectos pueden vivir y reproducirse a temperaturas comprendidas entre +15°C y + 35 °C

Con una humedad relativa del aire inferior al 70%, se frenan o incluso se bloquean por completo muchos fenómenos de degradación de los granos.

Los microorganismos y los insectos, igual que los granos, son organismos vivos que necesitan oxígeno. El almacenamiento de los granos a una humedad baja dificulta o incluso detiene su desarrollo de estos, los medios pobres en oxígeno provoca rápidamente la muerte de los insectos, a detención del desarrollo de los microorganismos y el bloqueo, total o incompleto, de los fenómenos bioquímicos de degradación de los granos.

Cualquier duda o inquietud con gusto será atendida en la Dirección de Alimentos y Bebidas en el teléfono 2948700 ext. 3846 o en el correo electrónico contactoets@invima.gov.co.

Cordialmente,

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Director de Alimentos y Bebidas

Proyecto: Doris Seleny Zapata P.
Revisó: Alba Rocio Jiménez T. *ARS*
Vo. Bo: Verónica Del Castillo Manotas *Ver*