





SENA

SENA
REGIONAL
TOLIMA

CENTRO AGROPECUARIO "LA GRANJA"
SENA - ESPINAL

CAPACITACIÓN EN GENERALIDADES EN LA EXPEDICIÓN DE REGISTRO, PERMISO Y/O NOTIFICACIÓN SANITARIA ANTE EL INVIMA Y CONDICIONES DE DISEÑO SANITARIO PARA PLANTAS DE PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS.

SENA REGIONAL TOLIMA

CENTRO AGROPECUARIO "LA GRANJA" SENA - ESPINAL







JIMMY FERNEY HERNANDEZ AVILEZ

3125428938

Jimmy_f_hernandez@hotmail.com

SENA
REGIONAL TOLIMA

CENTRO AGROPECUARIO "LA GRANJA"
SENA - ESPINAL



RESOLUCION 2674 DE 2013

TÍTULO III
VIGILANCIA Y CONTROL

CAPÍTULO I
REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO Y NOTIFICACIÓN SANITARIA



ARTÍCULO 37. OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA

Todo alimento que se expenda directamente al consumidor deberá obtener Registro Sanitario, Permiso Sanitario o Notificación Sanitaria, expedido conforme a lo establecido en la presente resolución





ARTÍCULO 37. OBLIGATORIEDAD DEL REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA

EXCEPCIONES

1. Los alimentos naturales sin proceso.
2. Los alimentos de origen animal sin proceso.
3. Los alimentos y materias primas producidos en el país o importados.
4. Los alimentos producidos o importados al Puerto Libre de San Andrés y Providencia.



- **REGISTRO SANITARIO.**
- **PERMISO SANITARIO.**
- **NOTIFICACIÓN SANITARIA**



- **ALIMENTO DE MENOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA.**
- **ALIMENTO DE RIESGO MEDIO EN SALUD PÚBLICA.**
- **ALIMENTO DE MAYOR RIESGO EN SALUD PÚBLICA**



ARTÍCULO 4. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO

El INVIMA, a través de la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas Alcohólicas (SEABA) de la Comisión Revisora, propondrá al Ministerio de Salud y Protección Social, la clasificación de alimentos para consumo humano, para lo cual tendrá en cuenta las definiciones de riesgo en salud pública para los alimentos, previstos en este acto.

ARTÍCULO 4. CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS PARA CONSUMO HUMANO

7	PAN Y PRODUCTOS DE PANADERIA	7.1	Panes elaborados con diferentes tipos de harina (de trigo, maíz, arroz etc.)	7.1.1	Panes leudados con levadura o con bicarbonato (se incluyen productos tipo roscones, panes y bollos dulces)			X
				7.1.2	Galletas crujientes "crackers", galletas saladas			X
				7.1.3	Productos a base de pan crudos, precocidos u horneados en cuya composición hay por lo menos el 20 % m/m de embutidos, carne, productos cárnicos comestibles, pescado, crustáceos, moluscos, o demás invertebrados	X		

RESOLUCIÓN NÚMERO **2014** **HOJA No 8 de 10**

Continuación de la resolución *"Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo al riesgo en salud pública"*

GRUPO	CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA		RIESGO		
				A*	M**	B***
			acuáticos, o una mezcla de estos productos, hortalizas y otros vegetales o derivados lácteos			
		7.1.4	Productos de panadería dulce: tortas, galletas dulces, pasteles, bizcochos, donuts, panecillos dulces			X
		7.1.5	Productos de la categoría 7.1 enriquecidos, fortificados o adicionados de nutrientes o micronutrientes			



- **CONCEPTO SANITARIO.**
- **REVISION.**
- **PROCEDIMIENTO PARA LA REVISION.**



DOCUMENTOS NECESARIOS PARA SOLICITAR EL REGISTRO SANITARIO INVIMA

¿UVT?

REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO Y NOTIFICACIÓN SANITARIA DE ALIMENTOS Y/O RENOVACIÓN		
Código	**Concepto**	**UVT**
2100	Registro Sanitario de Alimentos de Alto Riesgo (Variedades de 1 a 10)	165,15
2101	Registro Sanitario de Alimentos de Alto Riesgo (Variedades de 11 a 20)	180,16
2102	Registro Sanitario de Alimentos de Alto Riesgo (Variedades de 21 en adelante)	205,19
2200	Permiso Sanitario de Alimentos de Mediano Riesgo (Variedades de 1 a 10)	123,45
2201	Permiso Sanitario de Alimentos de Mediano Riesgo (Variedades de 11 a 20)	136,79
2202	Permiso Sanitario de Alimentos de Mediano Riesgo (Variedades de 21 en adelante)	161,81
2300	Notificación Sanitaria de Alimentos "NSA" de Bajo Riesgo (variedades de 1 a 10)	82,58
2301	Notificación Sanitaria de Alimentos "NSA" de Bajo Riesgo (Variedades de 11 a 20)	90,92
2302	Notificación Sanitaria de Alimentos "NSA" de Bajo Riesgo (Variedades de 21 en adelante)	108,43







PERMISO Y CONCEPTO SANITARIO

(ALCALDIA)

VISITA SALUD PUBLICA

INSTALACIONES SANITARIAS

USO DE SUELOS

BOMBEROS

CARNET DE MANIPULACION

CONCEPTO FAVORABLE



DISEÑO SANITARIO



EDIFICACIÓN E INSTALACIONES

Los establecimientos destinados a la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, distribución, comercialización y expendio de alimentos deberán cumplir las condiciones generales que se establecen.



- **LOCALIZACIÓN Y ACCESOS.**
- **DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN.**



INSTALACIONES SANITARIAS



ARTÍCULO 7. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN.

Las áreas de elaboración de los productos objeto de la presente resolución deben cumplir con los requisitos de diseño y construcción establecidos por la norma.



ARTÍCULO 7. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN.

- PISOS Y DRENAJES.
- PAREDES.
- TECHOS



ARTÍCULO 7. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN.

- VENTANAS Y OTRAS ABERTURAS .
- PUERTAS.
- ESCALERAS, ELEVADORES Y ESTRUCTURAS COMPLEMENTARIAS (RAMPAS, PLATAFORMAS)



ARTÍCULO 7. CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LAS ÁREAS DE ELABORACIÓN.

- ILUMINACIÓN.
- VENTILACIÓN.





¿PREGUNTAS?