

Comunicado No 4150 – 0112 - 2018

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

DE: Dirección de Alimentos Y Bebidas.

ASUNTO: Directrices para Peritajes Técnicos

El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos- Invima, de acuerdo a sus competencias se permite informar a las Entidades Territoriales de Salud, como agencia sanitaria nacional, con responsabilidades de ente articulador y referente técnico, algunas consideraciones a tener en cuenta para peritajes técnicos en alimentos y bebidas alcohólicas.

Se considera como Perito¹ a la persona que posee conocimientos científicos, artísticos, técnicos o prácticos para valorar hechos o circunstancias relevantes en un proceso o adquirir certeza sobre ellos ó emitir el concepto técnico de acuerdo al cumplimiento de las normas sanitarias vigentes sobre productos y establecimientos, razón por la cual las cualidades que debe tener un perito son: formación básica, formación especializada, objetividad, reflexión y sentido común, juicio, prudencia, imparcialidad, veracidad, conocimientos jurídicos, entre otros.

El peritaje se puede originar en atención a solicitud a otra entidad en donde sobre un producto ya incautado, el perito va y se emite un concepto técnico y también se puede originar por acompañamiento a un operativo liderado por otra autoridad (Policía, Fiscalía, Dian, etc) y la autoridad sanitaria va en calidad de perito.

Tener en cuenta si el peritazgo se realiza sobre productos alimenticios y éstos son objeto de una medida sanitaria de seguridad, se deberá realizar el procedimiento que garantice las condiciones de seguridad, de acuerdo a las competencias de cada Entidad y/o Institución.

El perito debe hacer inspección ocular detallada del producto, prestando especial atención en las condiciones sanitarias del mismo, origen de los productos (en especial en lo relacionado con carne y productos cárnicos comestibles) y la información declarada en el rótulo, la cual debe ser corroborada con lo autorizado en la autorización de comercialización emitida por el Invima (registro, permiso o notificación sanitaria), cuando se encuentren incumplimientos claros se debe emitir concepto de no aptitud para consumo enunciando los incumplimientos y normas que lo soportan. En caso de que no se evidencie un incumplimiento emitir concepto de aptitud para consumo, sin embargo se podrá requerir de análisis de laboratorio y el concepto no se emitirá hasta tanto se tengan los resultados analíticos.

La toma de muestra solo se debe tomar cuando no haya un incumplimiento evidente y realmente se requiera el soporte de laboratorio, antes de tomar la muestra se debe contar con que el laboratorio pueda hacer el análisis de la misma y de la prueba analítica que se requiera.

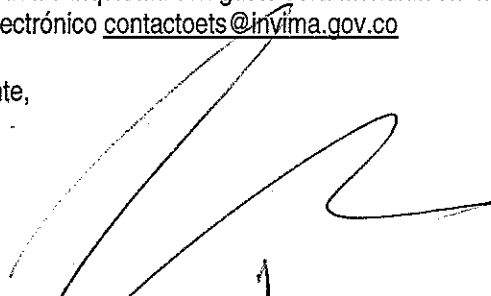
¹ <http://www.encyclopedia-juridica.biz14.com/d/perito/perito.htm>

El acta que debe utilizar la persona de la ETS que va como perito es el ACTA DE VISITA - DILIGENCIA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL, de situación encontrada o realizar un informe ejecutivo para soporte de la actividad de acompañamiento y se deberá precisar si se realiza de manera aleatoria o total, número de unidades, nombres, registros declarados, fabricantes, presentación, tipo de envase, etc.

En la actividad de peritaje la ETS no es responsable del decomiso del producto, ni de la disposición del mismo, no hay reglamentación ni marco jurídico para donaciones y tener en cuenta que hay conceptos que requieren de análisis de laboratorio.

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,



SERGIO ALFONSO TRONCOSO RICO
Director de Alimentos y Bebidas

Proyectó: Alejandro Chavarro Clavijo
Revisó: Alba Rocío Jiménez Tovar.
Vo.Bo. Oficina Jurídica