**2.1.4 Manipulación de alimentos**

**Decreto 3075 de 1997**

EL PRESIDENTE DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA

En ejercicio de sus atribuciones constitucionales y legales y en especial las que le confiere el numeral 11 del artículo 189 de la Constitución Política y la

Ley 09 de 1979

DECRETA:

**TITULO I.**

**DISPOSICIONES GENERALES**

**Articulo 1°.** Ámbito de aplicación**.** La salud es un bien de interéspúblico. En consecuencia, las disposiciones contenidas en el presente Decretoson de orden público, regulan todas las actividades que puedan generarfactores de riesgo por el consumo de alimentos, y se aplicarán:

**a.** A todas las fábricas y establecimientos donde se procesan losalimentos; los equipos y utensilios y el personal manipulador dealimentos.

**b.** A todas las actividades de fabricación, procesamiento, preparación,envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización dealimentos en el territorio nacional.

**c.** A los alimentos y materias primas para alimentos que se fabriquen,envasen, expendan, exporten o importen, para el consumo humano.

**d.** A las actividades de vigilancia y control que ejerzan las autoridadessanitarias sobre la fabricación, procesamiento, preparación, envase,almacenamiento, transporte, distribución, importación, exportación ycomercialización de alimentos, sobre los alimentos y materias primaspara alimentos.

**Articulo 2°.** Definiciones**.** Para efectos del presente Decreto seestablecen las siguientes definiciones:

**Actividad acuosa (Aw):** Es la cantidad de agua disponible en un alimentonecesaria para el crecimiento y proliferación de microorganismos.

**Alimento:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingeridoaporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para eldesarrollo de los procesos biológicos. Quedan incluidas en la presentedefinición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que sesazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico deespecia.

**Alimento adulterado:** El alimento adulterado es aquel:

**a.** Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes,reemplazándolos o no por otras sustancias.

**b.** Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas.

**c.** Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten suscondiciones originales y,

**d.** Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas uocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

**Alimento alterado:** Alimento que sufre modificación o degradación,parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos,químicos o biológicos.

**Alimento contaminado:** Alimento que contiene agentes y/o sustanciasextrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas enlas normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidasinternacionalmente.

**Alimento de mayor riesgo en salud pública:** Alimento que, enrazón a sus características de composición especialmente en sus contenidosde nutrientes, Aw actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano ypor consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación,conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionartrastornos a la salud del consumidor.

**Alimento falsificado:** Alimento falsificado es aquel que:

**a.** Se le designe o expenda con nombre o calificativo distinto al que lecorresponde;

**b.** Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa oque pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composiciónintrínseca y uso. y,

**c.** No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia ycaracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marcaregistrada, y que se denomine como este, sin serlo.

**Alimento perecedero:** El alimento que, en razón de su composición,características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración dediversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exigecondiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transportey expendio.

**Ambiente:**Cualquier área interna o externa delimitada físicamente que formaparte del establecimiento destinado a la fabricación, al procesamiento, a lapreparación, al envase, almacenamiento y expendio de alimentos.

**Autoridad sanitaria competente:** Por autoridad competente sedebe entender al Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y AlimentosINVIMA y a las Direcciones Territoriales de Salud, que, de acuerdo con la Ley,ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones deprevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento a lo dispuesto en elpresente decreto.

**Buenas prácticas de manufactura:** Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración,envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos paraconsumo humano, con el objeto de garantizar que los productos se fabriquenen condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos inherentes ala producción.

**Biotecnología de tercera generación:** Es la rama de la cienciabasada en la manipulación de la información genética de las células para laobtención de alimentos.

**Certificado de inspección sanitaria:** Es el documento que expide laautoridad sanitaria competente para los alimentos o materias primas.

**Para mayor información ingresa a** [**www.minsalud.gov.co**](http://www.minsalud.gov.co)**Crear vínculo**