

	INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL		CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS	
	<b>ANÁLISIS DE CONTROL DE CALIDAD DE LOS GRUPOS DE LABORATORIOS FÍSICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
	Código: IVC-CCP-PR001	Versión:01	Fecha de emisión: 01/03/2016	Página 1 de 4

**1. OBJETIVO:** Realizar el control de calidad fisicoquímico y microbiológico de los alimentos y bebidas.

**2. ALCANCE:** Aplica para los grupos de los Laboratorios fisicoquímico y microbiológico de alimentos y bebidas.

### 3. DEFINICIONES:

**Análisis de Laboratorio:** Prueba(s) cualitativas – cuantitativas efectuadas para determinar la calidad y/o inocuidad de los productos.

**Calidad:** Grado en el que un conjunto de características (rasgo diferenciador) inherentes cumple con los requisitos (necesidad o expectativa establecida, generalmente implícita u obligatoria).

**Idoneidad:** Correspondencia entre lo que un consumidor espera y lo que efectivamente recibe.

**Inocuidad:** Concepto que implica que un alimento no causará daño al consumidor cuando se prepara y/o consume de acuerdo con su uso previsto.

**Control de Calidad de Productos:** Conjunto de procedimientos que se establecen en los laboratorios para calificar y evaluar la inocuidad e idoneidad de los productos de su competencia.

### 4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TÉCNICAS Y CERTIFICACIÓN Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración. NTC ISO/IEC 17025:2005. Primera actualización. Bogotá, 2005. 35p.

COLOMBIA. PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA. Decreto 2323 (12, Julio, 2006). Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 9ª de 1979 en relación con la Red Nacional de Laboratorios y se dictan otras disposiciones. Bogotá, 2006. 12p.

COLOMBIA. MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCION SOCIAL. Decreto 2078 (8, Octubre, 2012). Por el cual se establece la estructura del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos -INVIMA y se determinan las funciones de sus dependencias. Bogotá: El Ministerio, 2012. 23p.

COLOMBIA. INVIMA. Resolución No. 2012034015 (19, noviembre, 2012). Por la cual se conforman los Grupos Internos de Trabajo creados por la resolución 2012033945 del 15 de noviembre de 2012 en el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA. Bogotá, 2012. 10p.

COLOMBIA. INVIMA. Resolución No 2012038692 (17, diciembre, 2012). Por la cual se modifica parcialmente la resolución 2012033945 del 15 de Noviembre de 2012, en lo referente a las funciones del Grupo de Control Disciplinario Interno del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos-INVIMA. Bogotá, 2012. 4p.

COLOMBIA. MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL. Resolución 1619 (15, mayo, 2015). Por la cual se establece el Sistema de Gestión de la Red Nacional de Laboratorios en los ejes estratégicos de Vigilancia en Salud Pública y de Gestión de Calidad. Diario Oficial. Bogotá. 2015. No 49.517. 6p

COLOMBIA. MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL Decreto 1686 (9, agosto, 2012). Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir para la fabricación, elaboración, hidratación, envase, almacenamiento, distribución, transporte, comercialización, expendio, exportación e importación de bebidas alcohólicas destinadas para consumo humano. Diario Oficial. Bogotá. 2012. No. 48517.

COLOMBIA, PRESIDENCIA DE LA REPUBLICA. Decreto 3075 (23, diciembre, 1997). Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones. Bogotá. 1997. 77p.

	INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL		CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS	
	<b>ANÁLISIS DE CONTROL DE CALIDAD DE LOS GRUPOS DE LABORATORIOS FÍSICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
	Código: IVC-CCP-PR001	Versión:01	Fecha de emisión: 01/03/2016	Página 2 de 4

COLOMBIA. INVIMA. Resolución 2012033988 (19, noviembre, 2012). Por la cual se realiza una modificación a la Resolución 201230594 del 12 de octubre de 2012, por la cual se distribuyen los cargos de la planta del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA. Bogotá. 2012. 4p.

Codex Alimentarius o código alimentario.

## 5. CONTENIDO O DESARROLLO DEL PROCEDIMIENTO

ACTIVIDAD	DESCRIPCIÓN	RESPONSABLE
Recepcionar la muestra.	Recibir, verificar, según oficio remitido o acta toma de muestras, siguiendo los procedimientos relacionados tal como lo especifica el subsistema de Gestión NTC ISO/IEC 17025:2005, en la Oficina de Laboratorios de Control de Calidad.	Personal asignado.
Revisar la solicitud de análisis.	Revisar que los laboratorios cumplan con las especificaciones del servicio y las necesidades del cliente asegurando su satisfacción, evaluando la capacidad y la disponibilidad de recursos para realizar los ensayos a las muestras recibidas, hacer ésta actividad tal como lo especifica el subsistema de Gestión de NTC ISO/IEC 17025:2005.	Personal asignado.
Radicar y asignar la muestra.	Asignar un número consecutivo en la Base de Datos y entregar al área según el requerimiento.  Microbiología: Ingresar la radicación e información en la Base de Datos del Laboratorio. Asignar la muestra recibida en la base de datos con su respectiva hoja de trabajo al analista para su correspondiente análisis.	Personal asignado.
Almacenar la muestra.	Conservar la muestra de acuerdo a especificaciones del rotulado y/o tipo de producto. Aplica para físicoquímico y microbiológico con base a los procedimientos internos de cada laboratorio.	Personal asignado.
Recibir la muestra.	Recibir la muestra y firmar el registro control de entrega de muestras y resultados analíticos en cada laboratorio.	Personal asignado.
Procesar la muestra.	<i>Preparar material y áreas de trabajo:</i>  Microbiología: Lavar, secar, desinfectar material de vidrio y preparar material estéril. Preparar y desinfectar áreas de siembra.  Físicoquímico: Lavar, secar material de vidrio y preparar material.	Personal asignado.

	<p><i>Manejar medios de cultivo, reactivos e insumos:</i></p> <p>Preparar los reactivos, patrones, medios de cultivo y materiales necesarios para la realización de las diferentes pruebas solicitadas.</p>	Personal asignado.
	<p><i>Verificar los equipos:</i></p> <p>Realizar los controles y registros necesarios que garanticen el buen funcionamiento de los equipos a utilizar en el análisis.</p>	Personal asignado.
	<p><i>Preparar la muestra:</i></p> <p>Preparar la muestra de acuerdo con los procedimientos establecidos en el marco de la NTC ISO/IEC 17025:2005.</p>	Personal asignado.
Analizar la muestra.	<p>Realizar los diferentes análisis físicoquímico y microbiológico a alimentos y bebidas de acuerdo a las metodologías establecidas en el laboratorio.</p> <p>Realizar cálculos cuando se requiere.</p>	Personal asignado.
Almacenar muestras analizadas.	Almacenar las muestras analizadas con base a los procedimientos internos de cada laboratorio.	Personal asignado.
Realizar disposición final de residuos.	Realizar una vez finalizado el análisis la disposición del material contaminado, residuos biosanitarios y químicos para posterior tratamiento y disposición final.	Personal asignado.
Analizar, elaborar y firmar los resultados.	<p>Analizar los resultados obtenidos de acuerdo a las normas vigentes.</p> <p>Elaborar el informe de los resultados en el Formato de informe de resultados o Base de Datos según corresponda.</p>	Personal asignado.
Revisar los resultados.	Revisar el informe de resultados emitidos por el analista.	Líder Técnico, Coordinador del Laboratorio o quien haga sus veces.

	INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL		CONTROL DE CALIDAD DE PRODUCTOS	
	<b>ANÁLISIS DE CONTROL DE CALIDAD DE LOS GRUPOS DE LABORATORIOS FÍSICOQUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>			
	Código: IVC-CCP-PR001	Versión:01	Fecha de emisión: 01/03/2016	Página 4 de 4

Firmar y remitir los resultados.	<p>Firmar los resultados analíticos por los coordinadores, remitirlos a la Jefatura de la Oficina de Laboratorios y Control de Calidad.</p> <p>Los resultado analíticos firmados por los coordinadores son remitidos a los interesados de acuerdo a procedimientos internos de cada laboratorio.</p>	<p>Jefe de la Oficina de Laboratorios y Control de Calidad y Coordinador del Laboratorio o quien haga sus veces.</p>
Archivar informe de resultados.	<p>Guardar informe de resultados, oficio remitario y soportes teniendo en cuenta la tabla de retención documental.</p>	<p>Personal asignado.</p>

**6. TIEMPO MÁXIMO DEL PROCEDIMIENTO:** El tiempo de ejecución de éste procedimiento depende del tipo de producto, parámetros a analizar entre otros.

## 7. PUNTO DE CONTROL

Base de Datos de alimentos.

Oficio remitario o Acta de toma de muestras.

Revisión de la solicitud de análisis.

Control de Entrega de muestras y resultados Analíticos

Microbiología: Base de datos, control de entrega de muestras, hojas de trabajo.

Físicoquímico: Cuadernos de analista, formatos asociados al análisis, Informe de resultados.

## 8. REGISTROS O DOCUMENTOS ASOCIADOS

Registros bajo el subsistema de acuerdo a la Norma NTC ISO/IEC 17025:2005

## 9. ANEXOS

No aplica.