

### PROPAGACIÓN DE LOS HEDORES

**Fuente:** [caracol.com.co](http://caracol.com.co)

**Fecha:** julio 07

**Titular:** Harán cumbre para detectar focos de malos olores

Las autoridades ambientales se reúnen con Policía e **Invima** tratando de establecer un mecanismo para evitar que se sigan propagando los hedores que invaden a la ciudad.

### ENTREVISTA DIRECTOR GENERAL

**Fuente:** [publimetro.co](http://publimetro.co)

**Fecha:** julio 06

**Titular:** Director del Invima: "El registro sanitario es una garantía de seguridad"

El director del **Invima**, Javier Humberto Guzmán Cruz, dialogó con PUBLIMETRO sobre los problemas con medicamentos, alimentos y con los proyectos para que los colombianos aprendan a cuidar mejor sus productos.

### DECRETO 1500

**Fuente:** [eurocarne.com](http://eurocarne.com)

**Fecha:** julio 07

**Titular:** Estiman en 315 el número de mataderos de Colombia que cesarán su actividad en agosto

Ante el incumplimiento del Decreto 1.500 del año 2007, en el que se establecen nuevos requisitos sanitarios para la producción de carne en Colombia, se estima que podrían cerrarse cerca de 315 mataderos en este país durante el próximo mes de agosto. En conjunto, de acuerdo con el Instituto de Control y Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (**Invima**), en el país hay 642 mataderos de los que 233 de vacuno no cumplen con el Decreto 1.500 así como 75 de porcino y 7 de aves.

### REGISTRO SANITARIO INVIMA

**Fuente:** [elpilon.com.co](http://elpilon.com.co)

**Fecha:** julio 07

**Titular:** ¿Es mejor improvisar el almuerzo en casa que comprarlo en la calle?

Cada día surge un nuevo punto de comida callejera en la ciudad, desde la venta de fritos, almuerzos y comidas rápidas, esto generado en gran parte por la falta de oportunidades y el desempleo, otros para aumentar los ingresos mensuales de sus hogares. (...)Para establecer que un restaurante cumple las condiciones sanitarias, debe hacerse una inspección basada en directrices del registro Sanitario **Invima** en el que está estipulada la normatividad vigente de las condiciones que se deben cumplir. Un equipo conformado por microbiólogos, bacteriólogos, nutricionistas, ingenieros de alimentos, realizan la inspección con una ficha técnica revisando todo el lugar. Desde el estado de la cocina, los utensilios, la refrigeración de los alimentos que cumplan la cadena de frío, hasta la limpieza general del lugar.

---