

# Importadores y agentes aduaneros deberán reportar ante Invima la información de usos y destino de los productos

11 may 2021

El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima, a través de la Dirección de Operaciones Sanitarias, informa que, de acuerdo con el Decreto 2478 de 2018, los agentes aduaneros e importadores de materias primas y otros alimentos para uso en el procesamiento de alimentos, venta directa o sector gastronómico, deberán brindar al Invima la información referente a la trazabilidad del producto objeto de importación.

Para ello tenga en cuenta el *Artículo 3, Definiciones numeral 3.13. Responsable del alimento, materia prima y/o ingrediente secundario*. Es el propietario (fabricante, exportador o importador) del alimento, materias primas o ingredientes secundarios para alimentos destinados al consumo humano, o los agentes de aduana u otro operador debidamente autorizado por el propietario para representarlo ante la autoridad sanitaria competente en el proceso de importación o exportación.

De acuerdo con lo anterior, y con el fin de evitar imprecisiones en el ingreso de la información, a través de la página web del Invima, trámites en línea, en lo referente al destino y uso de los productos, se recomienda a los importadores y a sus representantes aduaneros tener en cuenta las siguientes definiciones consignadas en el artículo 3 de la Resolución 2674 de 2013:

***"Restaurante o Establecimiento Gastronómico (relacionado con el uso Gastronómico):*** *Es todo establecimiento fijo destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos".*

***Expendio de Alimentos (relacionado con el uso venta directa):*** *"Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano".*

***Fábrica de alimentos (relacionado con el uso Industrial):*** *"Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano".*

Adicionalmente, el artículo 3 del Decreto 1282 de 2016 establece: *"Establecimientos dedicados al acondicionamiento de carne y/o productos cárnicos comestibles: Son aquellos establecimientos, diferentes a los expendios, en los cuales se realizan actividades de corte, fraccionamiento, o actividades similares realizadas a la carne y a los productos cárnicos comestibles".*

Por tanto, cuando el producto sea procesado en fábricas de alimentos y se realice fraccionamiento, acondicionamiento, desposte y/o desprese para distribución a otros establecimientos corresponderán al uso industrial, siendo competencia del Invima.

Por lo anterior, durante el proceso de solicitud de Inspección Sanitaria en Puertos, Aeropuertos y Pasos de Frontera **para las materias primas y otros alimentos Importados**, el usuario debe señalar en la casilla “*Uso específico que se le dará al producto importado*” las opciones de uso según corresponda:

- **Industrial**
- **Gastronómico**
- **Venta Directa al Público**

Es importante resaltar que, la información deberá corresponder con la aprobada por Invima en el visto bueno del registro de importación, otorgada por la VUCE, para el producto objeto de inspección y certificación en Puertos, Aeropuertos y Pasos de Frontera – PAPP, incluyendo todos los usos aprobados.

Al respecto, también se recalca la necesidad del ingreso correcto de la información aportada, específicamente lo correspondiente a la dirección del establecimiento al cual va dirigido el producto y la ciudad de destino, dado que son frecuentes los errores que se encuentran, en este aspecto. En caso de que el destino sea a múltiples sitios, se debe relacionar según corresponda para cada destino.

La información correspondiente al uso y al destino de las materias primas, así como el cumplimiento relativo a los compromisos de no comercialización y la inclusión del rotulado complementario de alimentos y materias primas, es objeto de acciones de inspección, vigilancia y control, adelantadas tanto por Invima como por las Entidades Territoriales de Salud en el marco de sus competencias, en relación con los productos importados, por lo cual el importador tiene el deber de brindar información trazable, comprobable y verídica en los trámites que adelanta ante este Instituto.

Si no es posible realizar la inspección, vigilancia y control por información errada, se reportará con la finalidad de realizar las acciones legales pertinentes, las que pueden incluir la generación de alerta sanitaria sobre los productos.