1. **OBJETIVO**

Determinar el estado higiénico-sanitario de los sujetos de interés sanitario en salud pública con enfoque de riesgos dedicados al almacenamiento, preparación, expendio y transporte de alimentos y bebidas mediante acciones del modelo operativo de IVC, medidas sanitarias de seguridad, actividades de promoción y prevención en el municipio de Girardota.

1. **ALCANCE**

Se inicia con la identificación de los riesgos sanitarios y programación anual de visitas basada en enfoque del riesgo en la preparación, almacenamiento, comercialización, distribución y expendio de alimentos y bebidas y sus materias primas, así como el transporte asociado a dichas actividades, a cargo de las ETS en la zona urbana y rural del municipio y termina con el acta de entrega de inspección correspondiente

1. **GENERALIDADES**

De acuerdo con las competencias establecidas en la ley 1122 de 2007 (articulo 34,literales b y c) para la IVC de la inocuidad de la cadena alimentaria en el sector salud. Las ETS realizan las acciones de IVC en la distribución y comercialización de alimentos y en los establecimientos gastronómicos (restaurantes, servicios de alimentación, cafeterías, entre otros.), así como, en el transporte asociado a dichas actividades.

1. **DEFINICIONES**

**Acta de inspección sanitaria:** Documento elaborado por la autoridad sanitaria competente, donde se describen las evidencias observadas durante la inspección realizada, suscrito por el funcionario que la realiza y quien atiende la visita por parte del establecimiento, vehículo, alimento, materia prima y/o insumo.

**Alimento:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

**Autoridad Sanitaria:** Entidades jurídicas de carácter público con atribuciones para ejercer funciones de rectoría, regulación, inspección, vigilancia y control de los sectores público y privado en salud y adoptar medidas de prevención, control y seguimiento que garanticen la protección de la salud pública.

**Autoridad Sanitaria competente en inspección, vigilancia y control sanitario.** Se entiende por autoridad sanitaria competente aquella entidad de carácter público investida por mandato legal o delegación de autoridad, para realizar acciones de inspección, vigilancia y control sanitario, y adoptar las correspondientes medidas. Son autoridades sanitarias competentes el INVIMA y las Entidades Territoriales de Salud en sus respectivas jurisdicciones y ámbito de competencias.

**Comercialización:** Es el proceso general de promoción de un producto, incluyendo la publicidad, relaciones públicas acerca del producto y servicios de información, así como la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales.

**Concepto sanitario:** Concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este puede ser Favorable, Favorable con Requerimientos o Desfavorable. En el caso de expendios de bebidas alcohólicas, de acuerdo a lo establecido en el Decreto 1686 de 2012 y en expendio de carnes, bajo Decreto 1500 de 2007 (Art. 65), se permite el concepto pendiente.

**Favorable:** Se emite cuando el establecimiento se ajusta a la totalidad de los requisitos sanitarios legales.

**Favorable Con Requerimientos:** Se emite cuando se compruebe que el establecimiento no cumple con uno o varios de los aspectos verificados, siempre y cuando estos incumplimientos no afecten directamente la inocuidad de los alimentos y/o bebidas manipulados, se procederá a consignar los hallazgos en el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo correspondiente.

**Desfavorable:** Se emite cuando el establecimiento no cumple con los requisitos sanitarios legales. Se procederá a aplicar la medida sanitaria de seguridad a que haya lugar, de acuerdo a lo establecido en la ***Ley 09 de*** ***1979*** o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

**Contaminación cruzada:** La contaminación producida de un material o producto con otro material o producto.

**Ente Descentralizado:** Persona jurídica creada por el Estado para el logro de sus fines, a la que se le transfieren determinadas competencias, cuenta con autonomía administrativa y patrimonio propio. Estas pueden ser de orden territorial (departamentos, municipios, distritos y los territorios indígenas y eventualmente, las regiones y provincias), especializada o por servicios (establecimientos públicos, empresas industriales y comerciales del Estado, Empresas Sociales del Estado, etc.) y colaboración (Cámaras de Comercio). Incluye las Entidades Territoriales de Salud (ETS).

**Expendio de alimentos:** Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

**Hallazgos:** Corresponde a los incumplimientos normativos evidenciados durante el desarrollo de la visita en el establecimiento, los cuales deben ser registrados o consignados en el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo. También pueden incluirse observaciones relacionadas con la verificación documental como por ejemplo: la identificación de exámenes médicos, de laboratorio, entre otros.

**Higiene de los alimentos:** Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.

**Inocuidad de los alimentos:** Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

**Inspección, Vigilancia y Control:** Función esencial asociada a la responsabilidad estatal y ciudadana de proteger la salud individual y colectiva, consistente en el proceso sistemático y constante de verificación de estándares de calidad e inocuidad, monitoreo de efectos en salud y acciones de intervención en las cadenas productivas, orientadas a eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana por el uso de consumo de bienes y servicios.

**Manipulador de alimentos:** Es toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

**Medidas Sanitarias.** Conjunto de medidas de salud pública y demás precauciones sanitarias aplicadas por la autoridad sanitaria, para prevenir, mitigar, controlar o eliminar la propagación de un evento que afecte o pueda afectar la salud de la población.

**Objetos de Inspección, Vigilancia y Control:** Son todos los bienes y servicios de uso y consumo humano originados de cadenas productivas, estén o no reguladas por estándares de calidad, incluyendo condiciones sanitarias y riesgos ambientales generados en los procesos de producción y uso. Comprende todas las categorías establecidas en las normas vigentes, y las demás que sean definidas y adicionadas por este Ministerio de acuerdo a las actualizaciones o modificaciones sobre la materia.

**Peligro:** Agente biológico, químico o físico, o propiedad de un alimento, capaz de provocar un efecto nocivo para la salud.

**Riesgo:** Función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos.

**Sujetos de inspección, vigilancia y control sanitario:** Son las personas naturales y jurídicas, organizaciones e instituciones obligadas a proteger la salud pública y garantizar la seguridad sanitaria a través de su desempeño, ya sea en condición de usuario/consumidor; proveedor/productor o autoridad sanitaria.

1. **ACTIVIDADES Y CÓMO SE HACE**

|  |  |
| --- | --- |
| **ACTIVIDADES** | **CONTROLES /**  **REGISTRO** |
| **5.1 Planear y programar establecimientos y Vehículos transportadores de alimentos.**  El equipo de Salud Ambiental realiza planeación anual de las visitas de inspección y vigilancia a los establecimientos de preparación, expendio, almacenamiento, consumo, comercialización, distribución y transporte de alimentos con base a las frecuencias establecidas en la normativa y al histórico de peticiones, quejas, reclamos y solicitudes (PQRS) escritas o verbales recibidas por los usuarios.  Además, conforme la Resolución 1229 de 2013 se tendrá un enfoque de riesgo para la realización de esta planeación, priorizando la intervención de los establecimientos de mayor riesgo en salud pública según el tipo de actividad desarrollada (mapa de riesgo) además de los antecedentes, la identificación de riesgos y peligros mediante la experiencia, información de la comunidad u otras autoridades y la observación rutinaria.  **5.2 Realizar visita de inspección, vigilancia y control.**  Para el inicio de la visita de inspección sanitaria al sujeto seleccionado de acuerdo al factor de riesgo, el servidor se desplaza al establecimiento y se presenta como autoridad sanitaria de la administración municipal, informando el objetivo de la intervención y solicitando el ingreso al sitio para el desarrollo de la inspección, estas visitas se realizan sin previo aviso con el fin de verificar las condiciones sanitarias reales del lugar, las cuales deben cumplirse en todo momento.  Para el inicio de la visita de inspección sanitaria para los vehículos transportadores de alimentos y/o derivados cárnicos, el técnico se presenta como autoridad sanitara ante el conductor del vehículo y solicita documentación legal para el diligenciamiento del acta, se dirige en conjunto con el conductor al lugar de estacionamiento del vehículo, con el fin, de desarrollar la inspección y diligenciar el acta sanitaria de acuerdo a la materia prima que se transporta.  El técnico del área de Salud ambiental realiza inspecciones sanitarias a vehículos transportadores de Alimentos y/o Cárnicos o derivados cárnicos, según programación del área y de realiza acta de Inspección Sanitaria según los alimentos que transportados por el vehículo.  **5.3 Diligenciamiento del acta**  Se usa la herramienta digital (Tablet), ingresando a la aplicación software GESTOR MEIS, con usuario y clave del técnico, para la búsqueda o inscripción de establecimientos.  A continuación se describe el procedimiento para diligenciar el acta.  **Paso 1.** inscripción y datos básicos del establecimiento  **Paso 2**. Agregar visita y establecer acta INVIMA:  M-GS-F-001 Acta de almacenamiento de alimentos  M-GS-F-028 Acta de Inspección sanitaria con enfoque de preparación de alimentos  M-GS-F-029 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo bebidas alcohólicas  M-GS-F-007 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para plazas de mercado  **Paso 3.** Diligenciar generalidades.  Numero de acta: establecer según consecutivo interno de trazabilidad.  Concepto sanitario de última visita sanitaria: colocarlo en formato dd/mm/aaaa  Motivo de la visita: establecer el motivo de la visita; si es, por programación, solicitud del interesado, asociada a PQRSD, solicitud oficial, evento de interés en salud pública, solicitud de práctica de pruebas, procesos sancionatorios administrativos.  **Paso 4.** Diligencias proceso de inspección, vigilancia y control que consta de 5 bloques divididos de la siguiente manera.  Edificaciones e instalaciones, personal manipulador de alimentos, equipos y utensilios, requisitos higiénicos y sanitarios.  Cada bloque corresponde un ítem que el técnico debe dar un valor de acuerdo a la normatividad y a lo descrito anteriormente. cada ítem de un bloque tiene un criterio de evaluación que corresponde a los siguiente:  Aceptable: cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.  Aceptable con requerimiento: cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el procedimiento para el aspecto a evaluar.  Inaceptable: cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el procedimiento para el aspecto a evaluar.  Crítico: cuando el cumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicarse medida sanitaria de seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.  No aplica: en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento, justificar la razón del no aplica en el espacio de las observaciones.  **Paso 5.** Diligenciar toma de muestra  **Paso 6**. Diligenciar requerimientos sanitarios  **Paso 7.** aplicación de medida sanitaria  **5.4 Aplicar medida sanitaria de seguridad al establecimiento si es el caso.**  De obtener un concepto desfavorable o de encontrar algún riesgo potencial para la salud humana se procede a tomar medida sanitaria de seguridad al establecimiento utilizando el formato Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a establecimientos, además de la imposición de un sello con la leyenda “SELLADO” en lugar visible al público, las medidas  pueden ser:  ● Clausura temporal del establecimiento, que podrá ser  total o parcial: consiste en impedir temporalmente el funcionamiento de un establecimiento, o una de sus áreas cuando se considere que está causando un problema para la salud pública.  ● La suspensión parcial o total de trabajos o de servicios:  consiste en la orden del cese de actividades cuando con estas se estén violando las disposiciones sanitarias. La suspensión podrá ordenarse sobre todo o parte de los trabajos o servicios que se adelanten.  **5.5 Aplicar medidas sanitarias de seguridad a productos u objetos si es el caso.**  Si el riesgo a la salud es causado por un producto u objeto o este  no cumple con los estándares sanitarios se tomará medida sanitaria de seguridad sobre este, utilizando los formatos de Aplicación de Medida Sanitaria de Seguridad a Productos y/o Artículos y pueden ser:  ● Decomiso y registro de cadena de custodia: consiste en la incautación o aprehensión de objetos, materia prima, o productos que ofrezcan riesgo a la salud o que no cumplan con los requisitos de orden sanitario.  ● Anexo de Destrucción  ● Anexo de Desnaturalización consiste en destruir física o químicamente los productos u objetos que ofrezcan riesgo a la salud o que no cumplan con los requisitos de orden sanitario de  acuerdo a su naturaleza.  ● Anexo acta de congelamiento consiste en impedir la venta o empleo de un producto, materia prima o equipo que se presume está originando problemas sanitarios mientras se toma una decisión definitiva al respecto, para ser sometidos a un análisis en el cual se verifique que sus condiciones se ajustan a las normas sanitarias.  **Paso 8.** Observaciones: consignar las observaciones relacionadas a la visita de inspección.  **Paso 9.** Ir al mando de calificación, sincronización y visualización de la visita.  **Paso 10.** Ir a calificación : identificar el concepto emitido según porcentaje de cumplimiento, y vigencia del concepto este se estipula según normatividad de la siguiente forma:  Favorable:90%-100% mínimo cada 12 meses  Favorable con requerimiento: 80%-89.9% mínimo cada 12 mese  Favorable con requerimiento: 70%-79.9% mínimo cada 6 meses  Favorable con requerimiento: 60%-69.9% mínimo cada 3 meses  Desfavorable:<59.9% la ETS establece que el establecimiento entra en plan de mejoramiento con un plazo de 1 mes para hacer radicar un plan de acción que permita mitigar los hallazgos, de no enviarse el radicado en 1 mes se procede hacer medida sanitaria de seguridad. | Mapa de riesgo  M-GS-F-001 Acta de almacenamiento de alimentos.  M-GS-F-028 Acta de Inspección sanitaria con enfoque de preparación de alimentos.  M-GS-F-029 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo bebidas alcohólicas  M-GS-F-007 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para plazas de mercado  M-GS-F-010 Instructivo acta de toma de muestra Antioquia  M-GS-F-002 Acta de aplicación de medida sanitaria a establecimientos  M-GS-F-003 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad – Congelamiento  M-GS-F-004 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad – Destrucción  M-GS-F-005 Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad a producto y-o articulo - Decomiso |
| 1. **Notificación y firma del acta:**   Una vez finalizada la visita, el técnico se reunirá con el responsable de atender la inspección. durante esta reunión se preparara el contenido del acta haciendo mención de los resultados positivos más relevantes y de forma expresa de los hallazgos evidenciados durante la inspección  Se dejara constancia de ellos en el acta y se recurrirá a la firma de un testigo y se entregara copia del acta. |  |
| 1. **Marcar adhesivo del concepto sanitario:**   Diligenciar adhesivo sanitario con porcentaje de cumplimiento, datos de trazabilidad (número de adhesivo y evento) y siglas de la visita de preparación de alimentos y referencia normativa (P.A - según resolución 2674 de 2013). | Estrategia IEC |
| 1. **Finalización de visita de IVC**   El adhesivo del concepto sanitario debe estar expuesto dentro del establecimiento en un lugar visible. |  |
| 1. **Elaborar remisión de medida sanitaria de seguridad a proceso sancionatorio**   En caso de haber tomado cualquier medida sanitaria de seguridad antes descrita, la autoridad sanitaria remite a través del correo electrónico las actas de visita resultantes con todos los hallazgos y observaciones a la parte jurídica de la Secretaria de Salud del municipio de Caldas, para el inicio de un proceso sancionatorio al presunto infractor. | M-GS-F-001 Acta de almacenamiento de alimentos.  M-GS-F-028 Acta de Inspección sanitaria con enfoque de preparación de alimentos.  M-GS-F-029 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo bebidas alcohólicas  M-GS-F-007 Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para plazas de mercado |
| 1. **ingresar información a la base de datos de inscripción y formato de reporte de información de actividades de IVC solicitado por el INVIMA.**   La información de cada visita es registrada, en un archivo Excel suministrado por el INVIMA, con el objetivo de informar los establecimientos nuevos e inspeccionados en el municipio llamado “INVIMA Carga Seca” en el cual se ingresan los establecimientos y vehículos nuevos e “INVIMA Cárnicos” en el cual se ingresa únicamente los vehículos transportadores de cárnicos nuevos adicionalmente se sube la base de datos de todos los establecimientos y transportes vigilados en el formato del INVIMA “formato de reporte de Información de actividades de IVC” este arroja un código, el cual se escribe en el acta, en el espacio Acta N°.  Todo documento generado reposa en los equipos de cómputo del personal responsable del área de saneamiento y posteriormente esta información es enviada a través de los correos electrónicos establecidos por el INVIMA. | Formatos INVIMA  Correos Electrónicos  INVIMA  Carpeta compartida  de Saneamiento |
| 1. **realizar seguimiento y medición al proceso**   Según los indicadores propuestos por la Secretaría de Salud para este proceso, las coberturas de los establecimientos de mayor riesgo, el seguimiento de acuerdo a la observación y la información de la comunidad y otras autoridades, se realiza la medición y análisis de la ejecución de actividades y enfoque de riesgo, y si es del caso, se toman acciones que permitan mejorar el proceso.  De requerirse, se aplica acciones para la el tratamiento del control del servicio no conforme o para la toma de acciones correctivas y preventivas según el caso. |  |

**Notas de cambio**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nro.** | **Versión Inicial** | **Naturaleza del Cambio** | **Identificación del Cambio** | **Versión Final** |
| 01 | 12/10/2022 | Creacion del Documento | Creacion del documento |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |