



**ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.**  
SECRETARÍA DE SALUD

GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA

SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

SISTEMA DE GESTIÓN

CONTROL DOCUMENTAL

FICHA TÉCNICA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Controlado no codificado

Versión:


1

Elaborado por: Equipo técnico Línea Alimentos sanos y seguros / Revisado por: Subdirectores Subsecretaría de Salud Pública /  
Aprobado por: Directivos Subsecretaría de Salud Pública.

## **PROCESO: TRANSVERSAL VIGILANCIA DE LA SALUD AMBIENTAL**

### **FICHA TÉCNICA DE: LÍNEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS**


**Bogotá D.C**

 <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	<p>GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA</p> <p>SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA</p> <p>SISTEMA DE GESTIÓN</p> <p>CONTROL DOCUMENTAL</p>		
	<p>FICHA TECNICA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS</p>		
	Controlado no codificado	Versión:	1
<p>Elaborado por: Equipo técnico Línea Alimentos sanos y seguros / Revisado por: Subdirectores Subsecretaría de Salud Pública / Aprobado por: Directivos Subsecretaría de Salud Pública.</p>			


## TABLA DE CONTENIDO

### Contenido

<b>1. DESCRIPCIÓN</b> .....	4
<b>2. OBJETIVOS</b> .....	4
<b>2.1 Objetivo general</b> .....	4
<b>2.2 Objetivos específicos</b> .....	5
<b>3. METODOLOGÍA</b> .....	5
<b>3.1 Establecimiento Vigilado y Controlado</b> .....	6
<b>3.2 Inspección a vehículos transportadores de alimentos y bebidas</b> .....	13
<b>3.3 Operativos de alimentos y bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)</b> .....	14
<b>3.4 Acciones de vigilancia intensificada</b> .....	16
<b>3.4.1. Leche higienizada y cruda</b> .....	16
<b>3.4.2 Inspección, vigilancia y control de refrigerios escolares y catering</b> .....	19
<b>3.5 Seguimiento a Eventos trazadores y Brotes</b> .....	24
<b>3.6 Muestreo de alimentos y bebidas</b> .....	26
<b>3.7 Vigilancia de productos importados remitidos por el INVIMA.</b> .....	27
<b>3.8 Inspección, vigilancia y control a preparación y expendio de alimentos en vía pública</b> .....	30

 <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	<p>GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA</p> <p>SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA</p> <p>SISTEMA DE GESTIÓN</p> <p>CONTROL DOCUMENTAL</p>		
	<p>FICHA TECNICA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS</p>		
	<p>Controlado no codificado</p>	<p>Versión:</p>	<p>1</p>
<p>Elaborado por: Equipo técnico Línea Alimentos sanos y seguros / Revisado por: Subdirectores Subsecretaría de Salud Pública / Aprobado por: Directivos Subsecretaría de Salud Pública.</p>			

<b>3.9 Plan de muestreo de alimentos y bebidas y priorización de establecimientos para inspección vigilancia y control .....</b>	<b>31</b>
<b>3.10 Fortalecimiento de capacidades en Buenas Prácticas de Manufactura.....</b>	<b>34</b>
<b>4. RESULTADOS .....</b>	<b>35</b>
<b>REFERENCIAS .....</b>	<b>36</b>
<b>CONTROL DE CAMBIOS .....</b>	<b>36</b>

 <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA SISTEMA DE GESTIÓN CONTROL DOCUMENTAL		
	FICHA TÉCNICA LÍNEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
	Controlado no codificado	Versión:	1
Elaborado por: Equipo técnico Línea Alimentos sanos y seguros / Revisado por: Subdirectores Subsecretaría de Salud Pública / Aprobado por: Directivos Subsecretaría de Salud Pública.			

# FICHA TÉCNICA: LÍNEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

## 1. DESCRIPCIÓN


Verificación del cumplimiento de los requisitos higienico-sanitarios, locativos, de funcionamiento y manipulación exigidos en las normas sanitarias a través de las funciones de inspección, vigilancia y control en los establecimientos que preparan, almacenan, distribuyen y comercializan alimentos y bebidas (alcohólicas y no alcohólicas) para consumo humano enmarcada en los enfoques de riesgo y prevención.

En el marco del modelo de atención en salud, implementado mediante el acuerdo 641 del 2016 del Distrito Capital, la línea de Alimentos Sanos y Seguros, busca incidir en los determinantes sociales de la Salud relacionada con la preparación, almacenamiento, comercialización y expendio de alimentos y bebidas, mediante la acción intersectorial, el diseño, la ejecución de actividades de promoción y fomento de la salud en los espacios urbanos públicos, así como en lugares de vivienda, trabajo y educación.

## 2. OBJETIVOS

### 2.1 Objetivo general

Contribuir al mejoramiento de la calidad de vida de la población a través de la identificación y control de factores de riesgo que puedan afectar la calidad e inocuidad de los alimentos y bebidas alcohólicas en establecimientos que los preparan, almacenan, distribuyen, transportan y comercializan en el Distrito Capital.

 <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA  SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA  SISTEMA DE GESTIÓN  CONTROL DOCUMENTAL		
	FICHA TECNICA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
	Controlado no codificado	Versión:	1
Elaborado por: Equipo técnico Línea Alimentos sanos y seguros / Revisado por: Subdirectores Subsecretaría de Salud Pública / Aprobado por: Directivos Subsecretaría de Salud Pública.			

## 2.2 Objetivos específicos


- Inspeccionar, vigilar y controlar la calidad e inocuidad de los alimentos y bebidas (alcohólicas y no alcohólicas) así como las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos y vehículos transportadores en donde se preparan, comercializan, distribuyen y expenden alimentos en el D.C.
- Sensibilizar a los manipuladores de alimentos, comerciantes y población en general sobre los principios básicos de las Buenas Prácticas de Manufactura, normatividad sanitaria general y específica aplicadas a la actividad comercial que desarrollan.
- Aportar a las estrategias información, educación y comunicación (IEC) dirigidas a la comunidad acerca de la importancia del manejo de los alimentos.

## 3. METODOLOGÍA

El desarrollo de la vigilancia sanitaria se realiza a través de las estrategias de intervención descritas en este documento y mencionadas a continuación, para las cuales se deberá contar con la bases de establecimientos únicos, medidas sanitarias, visitas a establecimientos, entre otras, como parte de los insumos que las subredes integradas de servicios de salud tendrán que analizar para realizar la Inspección, vigilancia y control (IVC) con enfoque de riesgo, este documento técnico y los estándares establecidos para la línea de alimentos sanos y seguros.

Se deben tener en cuenta además los siguientes documentos:

- Guía para el diligenciamiento de las actas de inspección sanitaria con enfoque de riesgo, para las actividades de almacenamiento, preparación, transporte, distribución, comercialización y expendio de alimentos y bebidas.
- Guía de Inspección de productos de bebidas alcohólicas en el mercado.
- Manual de Inspección, Vigilancia y Control sanitario de alimentos y bebidas basado en riesgo para las ETS

 <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	<p>GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA</p> <p>SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA</p> <p>SISTEMA DE GESTIÓN</p> <p>CONTROL DOCUMENTAL</p>		
	<p>FICHA TECNICA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS</p>		
	Controlado no codificado	Versión:	1
<p>Elaborado por: Equipo técnico Línea Alimentos sanos y seguros / Revisado por: Subdirectores Subsecretaría de Salud Pública / Aprobado por: Directivos Subsecretaría de Salud Pública.</p>			

- Documento técnico para la toma de muestras de alimentos y bebidas de la Secretaría Distrital de Salud.
- Guía para la vigilancia de productos importados remitidos por el INVIMA.
- Circulares y demás documentos emitidos por el INVIMA.


Si alguna intervención de la línea de Alimentos Sanos y Seguros no cuenta con presupuesto para la vigencia respectiva, se podrá realizar la redistribución previa coordinación y aval de los referentes de la línea de la Secretaría Distrital de Salud.

### 3.1 Establecimiento Vigilado y Controlado

Visitas de inspección, vigilancia y control a establecimientos donde se manipulan alimentos y bebidas, según las competencias de la autoridad sanitaria; con el fin de verificar el cumplimiento de lo establecido en la normatividad sanitaria para la preparación, expendio, almacenamiento, transporte de alimentos, además de garantizar la prevención y control de los diferentes factores de riesgo y determinantes que puedan afectar la calidad e inocuidad de los alimentos y bebidas, pudiendo generar eventos de interés en Salud Pública como las ETA.

A continuación, se presentan los tipos de establecimientos y vehículos a intervenir a inspeccionar, vigilar o controlar:

- Expendio o almacenamiento de carne y/o productos cárnicos comestibles
- Depósitos y expendios de pescado y productos de mar.
- Restaurantes, comidas rápidas y cevicherías.
- Panaderías, cafeterías, fruterías.
- Depósitos y expendios de bebidas alcohólicas.
- Comedores comunitarios.
- Depósitos de alimentos y bebidas.
- Plazas de mercado y Centrales de Abasto
- Expendios minoristas

 <b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SECRETARÍA DE SALUD	GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA SISTEMA DE GESTIÓN CONTROL DOCUMENTAL		
	FICHA TECNICA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
	Controlado no codificado	Versión:	1
Elaborado por: Equipo técnico Línea Alimentos sanos y seguros / Revisado por: Subdirectores Subsecretaría de Salud Pública / Aprobado por: Directivos Subsecretaría de Salud Pública.			


- Supermercados intermedios.
- Supermercados / Hipermercados.
- Catering.
- Plantas ensambladoras de refrigerios.
- Vehículos transportadores de alimentos.
- Vehículos transportadores de carne y productos cárnicos comestibles.
- Máquinas dispensadoras de alimentos y bebidas.
- Toma de evidencia de publicidad.
- Venta de alimentos y bebidas en vía pública.

En todas las intervenciones se debe aplicar el formato de seguimiento de rotulado tanto a las materias primas como a productos existentes así: 10 productos o materias primas en cada uno de los supermercados, hipermercados y depósito de alimentos por grupo de alimentos, según clasificación de riesgo (alto, medio, bajo) Resolución 719 de 2013, para un total de 30 productos. De los 10 productos descritos, 7 deben revisarse en productos nacionales y 3 en productos importados. En caso de que no se evidencien productos importados se revisarán 10 productos nacionales.

Se aclara que, si en los depósitos de alimentos solo existen alimentos de un solo riesgo, se debe aplicar el formato de rotulado en 9 productos diferentes.

Para el resto de intervenciones (excepto vehículos transportadores de alimentos) se debe aplicar el formato de seguimiento de rotulado a un total de 6 productos. De los 6 productos descritos 3 deben aplicarse en productos nacionales y 3 a productos importados en caso de que haya. Cuando no se evidencien productos importados se revisará el rotulado de 6 productos nacionales. Para supermercados intermedios la cantidad de rotulados a revisar será de 9 productos.

Para vehículos transportadores de alimentos se debe aplicar el formato de seguimiento de rotulado a un total de 3 productos (importados o nacionales).

 <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA  SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA  SISTEMA DE GESTIÓN  CONTROL DOCUMENTAL		
	FICHA TECNICA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
	Controlado no codificado	Versión:	1
Elaborado por: Equipo técnico Línea Alimentos sanos y seguros / Revisado por: Subdirectores Subsecretaría de Salud Pública / Aprobado por: Directivos Subsecretaría de Salud Pública.			

En caso de que, los productos que sean objeto de aplicación de medida sanitaria de seguridad, cuya causa sea incumplimiento a rotulado, debe anexarse el formato de verificación de rotulado AS\_14 al acta de la aplicación de la medida sanitaria de seguridad.

Cuando en el establecimiento o vehículo no se encuentre suficiente cantidad de alimentos o no haya para la verificación de rotulado, se debe dejar constancia de la situación evidenciada en el acta de visita.


Cuando el establecimiento es visitado por varios perfiles, la visita debe ser realizada al mismo tiempo y el acta de visita debe estar firmada por todos los funcionarios que participaron en la intervención.

Para dar cumplimiento a la acción popular 2001 - 00544 los establecimientos ubicados en el barrio Guadalupe, serán objeto de vigilancia sanitaria por parte de la Subred Centro Oriente y Sur.

Las centrales de abastos y plazas de mercado se intervendrán por las subredes integradas de servicios de salud asignadas, según perfiles y tiempos establecidos en estándares de la línea de Alimentos Sanos y Seguros aplicativo SIVIGILA DC. Para el caso de las visitas integrales se pueden incluir otros perfiles diferentes a los establecidos en la línea de ASYS en caso de requerirse.

Se debe adelantar una planeación para el desarrollo de la IVC a la plaza de mercado y centrales de abastos de acuerdo con el diagnóstico sanitario realizado en enero de 2021 y enero de 2022, articulado con las otras líneas de intervención que se requieran para el desarrollo de la vigilancia sanitaria en las mismas, presentado la evidencia respectiva. El cual debe incluir todas actividades relacionadas a continuación:



 <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	<p>GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA</p> <p>SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA</p> <p>SISTEMA DE GESTIÓN</p> <p>CONTROL DOCUMENTAL</p>		
	<p>FICHA TECNICA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS</p>		
	<p>Controlado no codificado</p>	<p>Versión:</p>	<p>1</p>
<p>Elaborado por: Equipo técnico Línea Alimentos sanos y seguros / Revisado por: Subdirectores Subsecretaría de Salud Pública / Aprobado por: Directivos Subsecretaría de Salud Pública.</p>			

- Inspección, vigilancia y control de todos los establecimientos ubicados dentro de la misma priorizando los de mayor riesgo.
- Inspección, vigilancia y control de vehículos transportadores de alimentos.
- Operativos de alimentos y bebidas tanto en establecimientos como en vehículos.
- Sensibilización en temas prioritarios según el resultado de la IVC realizada y los riesgos evidenciados en la misma.
- Y demás actividades que se requieran de acuerdo con el diagnóstico realizado.

La Central de abastos Corabastos y plaza de mercado Flores será intervenida por la Subred Integrada de Servicios de Salud Centro Oriente


Los depósitos de leche higienizada ubicados dentro de las centrales de abastos y plazas de mercado serán visitados por la Subred Centro Oriente que tiene a cargo la acción de vigilancia intensificada de leche higienizada y cruda.

Los tipos de establecimientos ubicados dentro de las plazas de mercado y centrales de abasto correspondientes a otras líneas de intervención serán vigilados y facturados por cada una de dichas líneas, incluyendo planeación y coordinación con cada una de ellas.

En las plazas de mercado y centrales de abasto donde existan establecimientos con venta libre de medicamentos, la línea de alimentos se articulará con dicha línea para realizar visita.

Se debe mantener actualizada la información, bases de datos y reportes necesarios para identificar los vehículos transportadores de carne, expendios y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles que han solicitado autorización sanitaria y que han sido o no autorizados, realizando los ajustes correspondientes para garantizar calidad y oportunidad de esta.

Para establecimientos cuya actividad principal es diferente a expendio de carnes (bovino, porcino, aviar) y en el mismo cuentan con equipo de refrigeración para


 <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA SISTEMA DE GESTIÓN CONTROL DOCUMENTAL		
	FICHA TECNICA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
	Controlado no codificado	Versión:	1
Elaborado por: Equipo técnico Línea Alimentos sanos y seguros / Revisado por: Subdirectores Subsecretaría de Salud Pública / Aprobado por: Directivos Subsecretaría de Salud Pública.			

almacenamiento o exhibición carne, esta debe encontrarse empacada, comercializarse en esta presentación y no se podrá realizar actividad de fraccionamiento u otro proceso, adicional será visitado de acuerdo con la actividad principal de establecimiento, sin generar instrumento adicional.

Las alertas enviadas de alimentos y bebidas (INVIMA u otros), requerimientos jurídicos como tutelas, acciones de cumplimiento, etc u otro tipo de solicitudes realizadas por los referentes de la línea, deberán ser atendidas por las Subredes en los tiempos indicados por el nivel central de la SDS.

En los objetos de vigilancia como los centros carcelarios y similares batallones, conglomerado comercial (centros comerciales, edificios mixtos, pasajes comerciales y similares), cinemas, teatros, museos y afines, establecimientos de alojamiento y hospedaje, clubes, establecimientos de educación formal y no formal y otros tipos de educación con servicios adicionales, gimnasio, instituciones prestadoras de servicios de salud, se realizarán visitas independientes de la línea de Calidad del Agua y Saneamiento Básico para cualquier tipo de servicios de alimentos que se encuentren en dichos sitios, sin embargo se debe realizar coordinación con dicha línea para favorecer el acceso a estos sitios en caso de requerirse, actividad que debe ser realizada por los líderes, igualmente se debe realizar la socialización de los resultados de las acciones de IVC de modo tal que las líneas involucradas conozcan el estatus sanitario de estos establecimientos desde cada proceso. Los líderes de alimentos establecerán el mecanismo para informar a los líderes de saneamiento sobre lo realizado en los puntos críticos actualmente manejados, esto aplica también para otras líneas de intervención cuando aplique.

En las actas en el espacio a cargo de la subred se deber incluir la socialización de tres acuerdos: **Acuerdo 634 de 2015**: por medio del cual se establecen regulaciones para la generación, recolección y tratamiento o aprovechamiento adecuado del aceite vegetal usado y se dictan otras disposiciones, **Acuerdo 570 de 2014**: Por medio del cual se modifican los artículos 38, 39, 40 y 117 del acuerdo 79

 <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA  SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA  SISTEMA DE GESTIÓN  CONTROL DOCUMENTAL		
	FICHA TECNICA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
	Controlado no codificado	Versión:	1
Elaborado por: Equipo técnico Línea Alimentos sanos y seguros / Revisado por: Subdirectores Subsecretaría de Salud Pública / Aprobado por: Directivos Subsecretaría de Salud Pública.			

de 2003, y se establecen campañas de prevención y sensibilización permanentes sobre el consumo de alcohol industrial y antiséptico en el distrito capital y el **Acuerdo 588 de 2015** recomienda a los restaurantes y establecimientos abiertos al público, dedicados a la venta de comidas rápidas que funcionan en Bogotá, indicar en la carta y/o menú, el número de calorías, información nutricional y sustancias de origen animal. La Secretaría Distrital de Salud adelantará las acciones pertinentes, con el fin de promover el cumplimiento de lo señalado por este acuerdo para los que aplique. Las indicaciones de socialización de los acuerdos serán definidos e informados a las Subredes Integradas de Servicios de Salud.


La atención de eventos masivos se realizará a través de operativos realizados por las Subredes Norte (localidades de las Subredes Norte y Suroccidente) y Centro Oriente (localidades de las Subredes Sur y Centro Oriente), en casos requeridos se debe garantizar la asistencia al PMU. Los informes serán remitidos dos días hábiles después de realizado el evento y/o de acuerdo con lo requerido por la SDS. Se excluyen los eventos realizados por el proyecto de vigilancia intensificada de Corferias y sus áreas complementarias o anexas.

En las actividades de IVC cuyo resultado sea la aplicación de una medida sanitaria de seguridad a productos, se deben realizar los procedimientos físicos previo al destino final.

Los establecimientos visitados deben estar previamente inscritos y estar descritos en el dato en las actas del establecimiento.

### **Vigilancia a Publicidad:**

Se realizará independiente de las visitas a establecimientos, previa identificación en la vigilancia rutinaria, en todos los puntos críticos de la línea de alimentos sanos y seguros y por enfoque de riesgo se seleccionará la publicidad a vigilar.

 <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA  SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA  SISTEMA DE GESTIÓN  CONTROL DOCUMENTAL		
	FICHA TECNICA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
	Controlado no codificado	Versión:	1
Elaborado por: Equipo técnico Línea Alimentos sanos y seguros / Revisado por: Subdirectores Subsecretaría de Salud Pública / Aprobado por: Directivos Subsecretaría de Salud Pública.			

### **Estrategia Restaurantes 1A:**


Es realizado con las cuatro Subred Integradas de Servicio de Salud, quienes abordan todas las localidades del distrito para garantizar la promoción del programa en todos los restaurantes que cumplan con los requisitos descritos en el Distrito capital. El programa está diseñado para los restaurantes populares. La distinción que otorga el programa “Restaurante 1A” se expide por un año a los establecimientos que implementan buenas prácticas de manufactura, visibles en sus condiciones sanitarias (con concepto favorable), con menús balanceados y variados, calidad de los alimentos ofertados, cumpliendo con los resultados de laboratorio para los jugos y ensaladas crudas preparadas por el restaurante.

La promoción debe tener como insumo la base de datos realizada por los equipos de vigilancia sanitaria, quienes dan orientaciones para posibles postulados, así mismo contiene los restaurantes que voluntariamente han manifestado por los diferentes medios su deseo de pertenecer al programa o aquellos productos de las investigaciones de campo.

Los profesionales de la línea de Alimentos Sanos y Seguros de la correspondiente Subred verificaran dentro de las acciones rutinarias si los restaurantes cumplen con los requisitos.

#### **Requisitos Preliminares:**

1. Estar ubicados en la ciudad de Bogotá
2. Contar con concepto sanitario favorable igual o mayor al 90% no mayor a un año.
3. Vender menús denominados como corrientes y ejecutivos.
4. Vender como mínimo treinta servicios diarios.
5. Vender servicios (desayuno, almuerzo, cenas) de costo no mayor a \$15.000 cada uno.
6. El restaurante no puede ser de venta callejera.
7. El restaurante no puede encontrarse establecido en plazoletas de centros comerciales.

 <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA  SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA  SISTEMA DE GESTIÓN  CONTROL DOCUMENTAL		
	FICHA TECNICA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
	Controlado no codificado	Versión:	1
Elaborado por: Equipo técnico Línea Alimentos sanos y seguros / Revisado por: Subdirectores Subsecretaría de Salud Pública / Aprobado por: Directivos Subsecretaría de Salud Pública.			

8. El restaurante no debe pertenecer a una cadena de restaurantes.
9. Poseer existencia legal.
10. Llevar un tiempo de mínimo un año de funcionamiento.


Una vez surtido este proceso, dicho profesional, inicia la socialización del programa Restaurantes 1A, indicando que el proceso es gratuito y las generalidades de este, los beneficios de pertenecer al mismo, como también la responsabilidad y recomendaciones para su permanencia durante la vigencia (1 año). Si al realizar dicha socialización el restaurante está interesado, se habilita como postulado y realizan las acciones pertinentes implicadas en el proceso, incluyendo la toma de muestra por parte de las Subredes Integradas de Servicios de Salud cuyos resultados cumplen para ensaladas y jugos y verificando que cumplan con todos los criterios, se da la aprobación para el otorgamiento de la distinción, mediante la intervención de fortalecimiento de capacidades en BPM.

Para entregar la distinción, la SDS realizara la gestión respectiva. Desde el nivel central de la SDS se verificará que el restaurante seleccionado por la Subred cumpla con los requisitos establecidos del programa, avalando o no su distinción.

Durante el período de vigencia de la distinción, para el seguimiento del cumplimiento de la norma y los criterios evaluados, se realizará mínimo una visita de seguimiento del programa utilizando el instrumento AS\_03; Si se comprueba en la visita de seguimiento, incumplimiento de los requisitos que sirvieron de fundamento para la obtención de dicho reconocimiento o ante un evento en salud pública, se cancelará la distinción y se podrá volver a postular en un año.

Cada Subred, debe presentar el informe de avance de las intervenciones desarrolladas con periodicidad mensual e informe final.

### **3.2 Inspección a vehículos transportadores de alimentos y bebidas**

 <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA  SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA  SISTEMA DE GESTIÓN  CONTROL DOCUMENTAL		
	FICHA TECNICA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
	Controlado no codificado	Versión:	1
Elaborado por: Equipo técnico Línea Alimentos sanos y seguros / Revisado por: Subdirectores Subsecretaría de Salud Pública / Aprobado por: Directivos Subsecretaría de Salud Pública.			

La inspección a vehículos transportadores de alimentos incluyendo los de carnes y productos cárnicos comestibles la realizarán todas las Subredes Integradas de Servicios de Salud en su área de influencia.

Las actas deberán ser digitadas diariamente con el fin de contar con información actualizada previa para la intervención y para consulta de los usuarios externos.


Previo a la inspección física del vehículo se debe consultar el resultado de la última inspección y para que productos fue autorizado, así como verificar la inscripción de este, un vehículo no puede tener dos autorizaciones simultáneas. No es necesario que el vehículo este cargado para la inspección, debe cumplir con las condiciones que garantizan la conservación del producto transportado.

Se proponen varias estrategias a desarrollar en el área de influencia de cada Subred: punto fijo (el cual debe ser informado y actualizado al nivel central de la SDS), si hay punto con más de 10 vehículos se puede realizar a domicilio y búsqueda activa.

### 3.3 Operativos de alimentos y bebidas (alcohólicas y no alcohólicas)

Los operativos de alimentos y bebidas tanto en establecimientos como en vehículos transportadores de alimentos se enfocarán, entre otros aspectos, en lo relacionado con la trazabilidad de materias primas, almacenamiento y conservación de los alimentos, rotulado en cada uno establecimientos o vehículos intervenidos, dirigido a encontrar productos adulterados, alterados, contaminados o fraudulentos que constituyan un riesgo para la salud pública.

En el marco de los operativos de carnes y productos cárnicos comestibles una de las actividades a realizar son las notificaciones de resoluciones de autorización sanitaria que se requieran, direccionadas por los referentes de la línea de Alimentos Sanos y Seguros de la Secretaría Distrital de Salud, las cuales serán entregadas a

 <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA  SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA  SISTEMA DE GESTIÓN  CONTROL DOCUMENTAL		
	FICHA TECNICA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
	Controlado no codificado	Versión:	1
Elaborado por: Equipo técnico Línea Alimentos sanos y seguros / Revisado por: Subdirectores Subsecretaría de Salud Pública / Aprobado por: Directivos Subsecretaría de Salud Pública.			

las Subredes mediante acta. El desarrollo de este tipo de operativo se registrará de acuerdo con el estándar de esta actividad.


Los operativos en vía pública se realizarán solo cuando se solicite apoyo por parte de las entidades competentes para la vigilancia de este o Secretaría Distrital de Gobierno en temas relacionados con alimentos, previamente acordado por los referentes de Nivel Central. En el marco de las competencias establecidas para la Secretaría Distrital de Salud y frente a establecimientos no autorizados, se emitirá un peritaje de los alimentos que se encuentran en la vía pública comercializados al momento de la intervención, evidenciando incumplimiento a condiciones sanitarias y entregando el instrumento diligenciado a la entidad competente, quien aplicará la medida correspondiente y definirá el destino final de los productos.

Los establecimientos que estén autorizados para ocupar el espacio público tener en cuenta lo indicado en la Resolución 604 de 1993, “Por la cual se reglamenta parcialmente el título V de la Ley 9ª de 1979, en cuanto a las condiciones sanitarias de las ventas de alimentos en la vía pública”.

De todos los operativos interinstitucionales se deberá presentar un informe a la SDS dos días siguientes hábiles al haber sido realizados, indicando fecha, objetivo, instituciones participantes, resultados.

Se debe garantizar vehículo y todos los insumos que se requieran para el desarrollo de las actividades que sean necesarias, de manera particular toma de muestra de alimentos y bebidas, operativos, proyectos de vigilancia intensificada y/o actividades en horarios nocturnos, zonas de difícil acceso o que debido a condiciones de seguridad que comprometan el bienestar de los colaboradores.

Se deben realizar operativos de alimentos en hiperdroguerías y droguerías mini market, estéticas faciales y corporales con uso de aparatología de acuerdo a las indicaciones de los referentes de las líneas de Medicamentos Seguros y Alimentos

 <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	<p>GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA</p> <p>SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA</p> <p>SISTEMA DE GESTIÓN</p> <p>CONTROL DOCUMENTAL</p>		
	<p>FICHA TECNICA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS</p>		
	Controlado no codificado	Versión:	1
<p>Elaborado por: Equipo técnico Línea Alimentos sanos y seguros / Revisado por: Subdirectores Subsecretaría de Salud Pública / Aprobado por: Directivos Subsecretaría de Salud Pública.</p>			

Sanos y Seguros. Tener en cuenta la articulación entre las líneas previo a las actividades y los soportes correspondientes.

### 3.4 Acciones de vigilancia intensificada

#### 3.4.1. Leche higienizada y cruda

##### Justificación:

La leche es considerada un alimento perecedero de alto riesgo epidemiológico y de consumo masivo, especialmente en niños, gestantes y ancianos, por tanto, exige que se realice un estricto proceso de vigilancia y control. Debido a este alto riesgo la leche debe ser sometida a un proceso de higienización que favorezca la destrucción de su flora patógena sin alterar de manera esencial su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas u organolépticas. Bajo la nueva normatividad donde se levanta la prohibición de leche cruda, se hace necesario intensificar la vigilancia de la venta ambulante al jarreo y en expendios.

##### Objetivo:

Inspeccionar, vigilar y controlar la calidad e inocuidad de la leche higienizada y cruda comercializada en el Distrito Capital.


##### Población objeto:

Depósitos y expendios de leche higienizada principalmente, expendios y jarreadores de leche cruda en el Distrito Capital - de requerirse - y en general establecimientos donde se comercialice leche en Bogotá

##### Actividades:

1. Mediante la estrategia de **operativos** enmarcada en las acciones de la línea de alimentos sanos y seguros se ejecutarán actividades en vehículos transportadores de alimentos – incluyendo leche, depósitos de leche higienizada priorizando leche y derivados lácteos, supermercados e




 <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA  SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA  SISTEMA DE GESTIÓN  CONTROL DOCUMENTAL		
	FICHA TECNICA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
	Controlado no codificado	Versión:	1
Elaborado por: Equipo técnico Línea Alimentos sanos y seguros / Revisado por: Subdirectores Subsecretaría de Salud Pública / Aprobado por: Directivos Subsecretaría de Salud Pública.			

hipermercados y supermercados y en general en cualquier establecimiento donde se comercializa leche higienizada.

2. **Visitas de IVC** a los depósitos de leche higienizada, esta actividad se realizará según enfoque de riesgo identificado por los profesionales que estén realizando la IVC, utilizando los formatos establecidos. Se debe aplicar el formato de seguimiento de rotulado a productos existentes según lo establecido en el documento operativo de la línea de alimentos sanos y seguros vigente.
3. **Muestreo de leche:** Se debe realizar remisión mediante oficio de todos los resultados de las muestras calificadas como no cumple por el Laboratorio de Salud Pública a la Secretaría Distrital de Salud - Subdirección de Vigilancia en Salud Pública especificando que se remite para iniciar proceso sancionatorio; para lo cual la información debe estar completa: original de acta de toma de muestra y resultado de Laboratorio de Salud Pública notificado por el mecanismo establecido para tal fin.
4. **Presentar informe primer semestre 2022** de actividades del proyecto (enero a junio).
5. Realizar toma de muestra de leches IN SITU en operativos o depósitos de leche, los resultados de estos análisis se incluirán en acta correspondiente de soporte de las actividades.
6. Se debe realizar una visita mensual a sitios donde se comercialice leche cruda dejando constancia de los hallazgos en los instrumentos respectivos.

**POR REQUERIMIENTO Y ACTIVACION DE LA SDS SE REALIZARÁN LAS SIGUIENTES ACTIVIDADES:**

1. Realizar inspección, Vigilancia y Control a expendios y jarreadores de leche cruda identificados en el D.C. y seguimiento a la inocuidad y calidad de la leche cruda, de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente. Incluye la realización de análisis IN SITU (opcional). Esta actividad se realizará siempre y cuando se identifiquen los jarreadores o por solicitud de la SDS y se realizará

 <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	<p>GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA</p> <p>SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA</p> <p>SISTEMA DE GESTIÓN</p> <p>CONTROL DOCUMENTAL</p>		
	<p>FICHA TECNICA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS</p>		
	Controlado no codificado	Versión:	1
<p>Elaborado por: Equipo técnico Línea Alimentos sanos y seguros / Revisado por: Subdirectores Subsecretaría de Salud Pública / Aprobado por: Directivos Subsecretaría de Salud Pública.</p>			

según enfoque de riesgo identificado por los profesionales que estén realizando la IVC.

- Atender y dar respuesta al 100% de solicitudes de interés general presentadas por la comunidad, Secretaría Distrital de Salud u otras entidades.

Todas las actividades se desarrollan siguiendo todo lo establecido para la línea de alimentos sanos y seguros en el presente documento y los consignado en el plan de acción del proyecto para la vigencia respectiva.

#### **Perfil del talento humano:**

Un Médico Veterinario o Médico Veterinario Zootecnista, un Ingeniero de Alimentos o Ingeniero Industrial de Alimentos y un Tecnólogo de Alimentos o Tecnólogo en Saneamiento Ambiental o Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos o Tecnólogo en Salud Ambiental y Seguridad Sanitaria o Técnico Laboral por competencias en Sanidad Ambiental o tecnólogo en salud ambiental o Técnico laboral por competencias en saneamiento ambiental.


En caso de aplicación de medida de seguridad la Subred debe garantizar el personal de planta requerido.

**Apoyo logístico:** Apoyo logístico para ejecutar las actividades de la línea de alimentos sanos y seguros incluidos en la matriz de insumos de la línea de alimentos sanos y seguros, aplica lo específico para el proyecto de vigilancia intensificada).

**NOTA: Todos los elementos de protección personal requeridos en marco de la emergencia sanitaria.**

#### **Productos:**

- Acciones de Vigilancia sanitaria realizados en los puntos críticos establecidos de acuerdo con especificaciones en Depósitos de leche higienizada,

 <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	<p>GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA</p> <p>SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA</p> <p>SISTEMA DE GESTIÓN</p> <p>CONTROL DOCUMENTAL</p>		
	<p>FICHA TECNICA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS</p>		
	Controlado no codificado	Versión:	1
<p>Elaborado por: Equipo técnico Línea Alimentos sanos y seguros / Revisado por: Subdirectores Subsecretaría de Salud Pública / Aprobado por: Directivos Subsecretaría de Salud Pública.</p>			

vehículos transportadores de alimentos, supermercados e hipermercados y los demás requeridos soportada con los formatos respectivos.

- Base de datos en drive compartido de las actividades realizadas.
- Toma de muestra de leche higienizada
- Gestión de los resultados de leche higienizada emitidos por el Laboratorio de Salud Pública (LSP) con concepto no cumple remitidos a la Secretaría Distrital de Salud para inicio de proceso sancionatorio, así como los que presentan resultados cumple.
- Informe primer semestre 2022 entregado a más tardar el viernes 15 de julio 2022 vía correo electrónico.

**Costos:**


Ver plan de acción

**3.4.2 Inspección, vigilancia y control de refrigerios escolares y catering**

**Justificación:**

La Secretaria Distrital de Salud realiza fiscalización sanitaria a los programas de alimentación dirigidos a poblaciones vulnerables que realizan instituciones como Secretaria Distrital de Educación, INPEC, USPEC, Secretaria de Integración, entre otras, verificando que se cumplan los estándares requeridos en la normatividad sanitaria en los procesos de ensamble, transporte, distribución y entrega en dichos alimentos y que se operativizan a través de terceros. enmarcados en las Buenas Prácticas de Manufactura BPM, para garantizar la calidad e inocuidad de estos y evitar la ocurrencia de eventos en salud pública como las Enfermedades Trasmitidas por Alimentos ETA.

De igual manera, en cuanto al servicio de catering, entendido por servicio profesional que se dedica principalmente a la prestación externa del suministro del servicio de comida preparada, pero también puede tomar parte en abastecer

 <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA  SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA  SISTEMA DE GESTIÓN  CONTROL DOCUMENTAL		
	FICHA TECNICA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
	Controlado no codificado	Versión:	1
Elaborado por: Equipo técnico Línea Alimentos sanos y seguros / Revisado por: Subdirectores Subsecretaría de Salud Pública / Aprobado por: Directivos Subsecretaría de Salud Pública.			


de todo lo necesario para la organización de eventos sociales. Dicha comida puede ser bien preparada en cocinas centrales, bien elaborada en cocinas in situ (toda la gestión corresponde a la empresa de catering), o subcontratando a terceros en la elaboración total o parcial. También se considera catering a la preparación de comidas en grandes cantidades para ser vendidas en puntos de consumo separados del lugar donde se elaboran. Es una actividad de externalización de servicios de comidas. Que constituye factores de riesgo que pueden propiciar la ocurrencia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

La Secretaria Distrital de Salud como Ente rector sanitario que realiza a través de las Subredes Integradas de Servicios de Salud E.S.E. la vigilancia de los establecimientos involucrados en los servicios de ensamble y catering de alimentos, con lo estipulado en las normas sanitarias vigentes Conforme a la Ley 09 de 1979, Ley 1122 de 2007, Resolución 1229 de 2013, Resolución 2674 de 2013, entre otras.

Teniendo en cuenta la situación presentada en el marco de la declaración de Alerta sanitaria generada por el Coronavirus, frente a la cual es necesario el desarrollo de acciones urgentes y eficaces, que permitan el desarrollo de la vigilancia sanitaria acogiendo la reorganización efectuada en el Programa de Alimentación Escolar por la Secretaria Distrital de Educación para el abastecimiento de refrigerios y de mercados, según lineamientos requeridos en el estado de Emergencia, se mantendrá la operatividad del proyecto acogiendo las directrices emitidas por Nivel Central.

### **Objetivo**

Inspeccionar, vigilar y controlar los requisitos sanitarios que deben cumplir las plantas ensambladoras de refrigerios, ensamble de mercados y servicio de catering para la prestación externa del suministro o servicio de comida preparada para verificar el cumplimiento de los requisitos sanitarios.

 <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	<p>GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA</p> <p>SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA</p> <p>SISTEMA DE GESTIÓN</p> <p>CONTROL DOCUMENTAL</p>		
	<p>FICHA TECNICA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS</p>		
	Controlado no codificado	Versión:	1
<p>Elaborado por: Equipo técnico Línea Alimentos sanos y seguros / Revisado por: Subdirectores Subsecretaría de Salud Pública / Aprobado por: Directivos Subsecretaría de Salud Pública.</p>			

## Población objeto

Plantas ensambladoras de refrigerios a granel o ensamblados.  
Vehículos que transportan alimentos ensamblados.


Establecimientos de ensamble de mercados para programas de alimentación dirigidos a población vulnerable.

Plantas de preparación y distribución de alimentos (catering)  
Vehículos que transportan alimentos preparados.

Puntos de entrega de alimentos preparados en URIS, estaciones de policía y salas de retenidos.

## Actividades:

- Realizar inspección, vigilancia y control a plantas ensambladoras de refrigerios y catering privados o institucionales.
- Inspección, vigilancia y control a vehículos que transportan y distribuyen alimentos de plantas ensambladoras y catering.
- Vigilancia sanitaria de la entrega y manejo de alimentos en las URI, estaciones de policía y salas de retenidos provenientes de los operadores respectivos.
- Atención de eventos de interés en Salud Pública – ETA que involucren plantas ensambladoras y catering privados o institucionales.
- Informar sobre las solicitudes de visita se deben efectuar en la Secretaría Distrital de Salud radicando la solicitud en la carrera 32 No. 12 – 81 o a través del Sistema Distrital de quejas y soluciones de la Alcaldía Mayor de Bogotá.
- Realizar seguimiento a la entrega de alimentos ensamblados o preparados dentro de los establecimientos denominados dentro del proyecto como centinela de acuerdo con directriz desde la SDS.

 <b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SECRETARÍA DE SALUD	GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA SISTEMA DE GESTIÓN CONTROL DOCUMENTAL		
	FICHA TECNICA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
	Controlado no codificado	Versión:	1
Elaborado por: Equipo técnico Línea Alimentos sanos y seguros / Revisado por: Subdirectores Subsecretaría de Salud Pública / Aprobado por: Directivos Subsecretaría de Salud Pública.			

Todas las actividades se desarrollan siguiendo todo lo establecido para la vigilancia sanitaria de línea de alimentos sanos y seguros en el presente documento.

Atender y dar respuesta al 100% de solicitudes que involucren los establecimientos que se vigilan en el marco del proyecto de acciones intensificadas en general presentadas por la comunidad, Secretaría Distrital de Salud u otras entidades

A través de la estrategia de operativos se desarrollarán las siguientes actividades: vigilancia sanitaria a las rutas de transporte de alimentos provenientes de plantas de refrigerios y catering, búsqueda activa de alimentos involucrados en alertas sanitarias.


Muestreo de alimentos y bebidas en plantas ensambladoras de refrigerios, catering y /o vehículos asociados a estas.

El instrumento para utilizar en las actividades de seguimiento a distribución es el acta SA-03 Acta de visita - diligencia de inspección, vigilancia y control, diligenciando en la cédula del establecimiento las variables concertadas con el nivel central de la SDS, entendiéndose que no es posible en esta clase de visita contar con la totalidad de los datos requeridos para identificar el establecimiento.

Atender los requerimientos y solicitudes efectuadas a través Nivel Central de la SDS / referente a cargo del proyecto.

### **Perfil del talento humano:**

Un Médico Veterinario o Médico Veterinario Zootecnista, un Ingeniero de Alimentos o Ingeniero Industrial de Alimentos y un Tecnólogo de Alimentos o Tecnólogo en Saneamiento Ambiental o Tecnólogo en Control de Calidad de Alimentos o Tecnólogo en Salud Ambiental y Seguridad Sanitaria o Técnico Laboral por

 <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA  SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA  SISTEMA DE GESTIÓN  CONTROL DOCUMENTAL		
	FICHA TECNICA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
	Controlado no codificado	Versión:	1
Elaborado por: Equipo técnico Línea Alimentos sanos y seguros / Revisado por: Subdirectores Subsecretaría de Salud Pública / Aprobado por: Directivos Subsecretaría de Salud Pública.			

competencias en Sanidad Ambiental o tecnólogo en salud ambiental o Técnico laboral por competencias en saneamiento ambiental o por cada una de las Subredes Integradas de Servicios de Salud - SISS.

En caso de aplicación de medida de seguridad las Subredes deben garantizar el personal de planta requerido.

#### **Apoyo logístico:**


Garantizar los insumos que se requieran para su desarrollo conforme a lo citado en este documento “apoyo logístico para ejecutar las actividades”.

Vehículo por cada SISS tiempo completo.

**NOTA: Todos los elementos de protección personal requeridos en marco de la emergencia sanitaria.**

#### **Productos:**

- Plantas ensambladoras de refrigerios y catering inspeccionados, Vigilados y controlados de acuerdo con el plan de acción del proyecto
- Entrega y manejo de alimentos en las Uri, estaciones de policía y salas de retenidos provenientes de los operadores respectivos Inspeccionados, Vigilados y controlados.
- Inspección, Vigilancia y Control de acuerdo con el plan de acción.
- Informe anual de las actividades realizadas.
- Vehículos transportadores de alimentos ensamblados / preparados, vigilados de acuerdo con el plan de acción del proyecto.
- Muestreo realizado a solicitud de Nivel Central.
- Operativos realizados con enfoque de riesgo.
- Seguimiento a la operación de entrega y reparto de alimentos entregados en colegios, URIS, Estaciones de Policía y salas de retenidos según

 <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA SISTEMA DE GESTIÓN CONTROL DOCUMENTAL		
	FICHA TECNICA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
	Controlado no codificado	Versión:	1
Elaborado por: Equipo técnico Línea Alimentos sanos y seguros / Revisado por: Subdirectores Subsecretaría de Salud Pública / Aprobado por: Directivos Subsecretaría de Salud Pública.			

programación establecida.

**Costos:**

Ver plan de acción

**3.5 Seguimiento a Eventos trazadores y Brotes**

Enfermedades transmitidas por alimentos - ETA


Los principales eventos mórbidos y mortales a cuya prevención contribuye esta línea, son los casos individuales o brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos – ETA.

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos, incluidas las intoxicaciones e infecciones, son patologías producidas por la ingestión accidental, incidental o intencional de alimentos y/o aguas contaminadas en cantidades suficientes con agentes químicos, físicos y biológicos, debido a la deficiencia en la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura en el proceso de elaboración, manipulación, conservación, transporte, distribución y/o comercialización de los alimentos y agua. Esta consideración no incluye las reacciones de hipersensibilidad por ingesta de alimentos.


Se debe contar con un profesional **70** horas que hará parte del Equipo de Respuesta Inmediata - ERI del equipo de urgencias y emergencias para atención del evento de interés en Salud Pública Enfermedades Transmitidas por Alimentos – ETA e intoxicaciones relacionadas con la ingesta de bebidas alcohólicas alteradas, falsificadas y fraudulentas notificados a través del equipo ERI siguiendo para dicha atención lo establecido en el protocolo del Instituto Nacional de Salud INS.

Como actividades para la atención del evento se deberán realizar entre otras las siguientes:



 <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA  SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA  SISTEMA DE GESTIÓN  CONTROL DOCUMENTAL		
	FICHA TECNICA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
	Controlado no codificado	Versión:	1
Elaborado por: Equipo técnico Línea Alimentos sanos y seguros / Revisado por: Subdirectores Subsecretaría de Salud Pública / Aprobado por: Directivos Subsecretaría de Salud Pública.			

- Identificación de los factores de riesgo relacionados con la presentación de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).
- Seguimiento al desarrollo e implementación del plan de choque en el establecimiento probablemente implicado en el brote.
- Revisión del cumplimiento de medidas de bioseguridad establecidas durante la emergencia sanitaria.
- Apoyo para remisión de comunicados que se requieran remitir a otras instituciones en caso de incumplimiento de la aplicación de las medidas preventivas en el marco de la emergencia sanitaria
- Toma de muestras de alimentos y/o de agua relacionados con los eventos anteriores y entrega en el Laboratorio de Salud Pública.
- Interpretación de los resultados de las muestras analizadas por el Laboratorio de Salud Pública.
- Aplicación de medidas sanitarias de seguridad en caso de ser necesario.
- Elaborar con el ERI los informes de investigaciones epidemiológicas de campo (IEC) de acuerdo con los lineamientos establecidos por el Instituto Nacional de Salud (INS).
- Seguimiento sanitario al establecimiento hasta que se asegure la eliminación de los factores de riesgo relacionados con la presentación de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS).
- Se activará el profesional de ASYS cuando las ETAS sean institucionales y familiares, siempre y cuando se realice la evaluación de riesgos se involucren establecimientos comerciales. De igual forma se informará a los referentes de nivel central.
- Se debe revisar el informe presentado por salud ambiental medio ambiente, de forma tal que permita evidenciar las acciones realizadas desde el componente sanitario, incluyendo informes de 24, 72 horas y final. Se debe colocar en "Acciones realizadas desde Vigilancia de la Salud Ambiental": incluir en este ítem una breve descripción de la situación encontrada, si se diligencia un instrumento incluir el código y un resumen del mismo, estipular el incumplimiento sanitario específico y las medidas aplicables al hallazgo, si se amerita; describa la gestión

 <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA  SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA  SISTEMA DE GESTIÓN  CONTROL DOCUMENTAL		
	FICHA TECNICA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
	Controlado no codificado	Versión:	1
Elaborado por: Equipo técnico Línea Alimentos sanos y seguros / Revisado por: Subdirectores Subsecretaría de Salud Pública / Aprobado por: Directivos Subsecretaría de Salud Pública.			


intersectorial derivada de los hallazgos. Si se realiza muestreo detalle el enfoque de riesgo aplicado. Este desarrollo se debe incluir en los informes de 24, 72 y final en lo que aplique.

- Desde VSA se debe hacer seguimiento a las actividades realizadas en desarrollo del control del evento, independiente de su cierre.
- Si la ETA es tardía y la notificación de parte del ERI en concordancia con la notificación se atiende tarde, el responsable de VSA debe apoyar con las acciones que corresponda.
- En el caso de presunta ETA con mortalidad (por presunto acto delictivo), se debe informar inmediatamente al nivel central y la Fiscalía (URI correspondiente), sin realizar intervenciones y dejar evidencia en acta. Siempre informe a la SDS en estos casos.
- Realizar búsqueda activa en SIVIGILA del evento (ETA).

El profesional a cargo realizará un análisis de los eventos en salud pública (relacionados con alimentos y/o bebidas alcohólicas) por localidad el cual deberá generarse de forma anual independiente de la vigencia. En caso de no presentarse eventos mensuales, se remitirá un avance de dicho análisis a más tardar el día 10 del mes siguiente remitido a los correos electrónicos de los referentes, en dicho informe se debe incluir además el resultado de la búsqueda activa en SIVIGILA del evento (ETA).

### 3.6 Muestreo de alimentos y bebidas


- Cumplir con lo establecido en el “**DOCUMENTO TÉCNICO DE TOMA DE MUESTRA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DE LA SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD**” (vigente).
- Toma y remisión de muestras de alimentos y bebidas (alcohólicas y no alcohólicas) al Laboratorio de Salud Pública en los formatos establecidos y atendiendo programación mensual establecida por Nivel Central.

 <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA  SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA  SISTEMA DE GESTIÓN  CONTROL DOCUMENTAL		
	FICHA TECNICA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
	Controlado no codificado	Versión:	1
Elaborado por: Equipo técnico Línea Alimentos sanos y seguros / Revisado por: Subdirectores Subsecretaría de Salud Pública / Aprobado por: Directivos Subsecretaría de Salud Pública.			

- Garantizar la trazabilidad de los resultados desde la toma, recolección del resultado y la gestión efectuada, de acuerdo con los resultados de las visitas y las pruebas de laboratorio.
- Realizar seguimiento a los alimentos cuyas muestras han sido calificadas como no cumple, aplicar las medidas sanitarias de seguridad a que hubiere a lugar e informar oportunamente al Nivel Central.
- Garantizar vehículo y todos los insumos que se requieran para su desarrollo, apoyo logístico para ejecutar las actividades, así como el desarrollo de estrategias que permitan dar cumplimiento a la programación de muestreo y horario establecido para la recepción de muestras en el Laboratorio de Salud Pública.
- Se debe garantizar por parte de las Subredes Integradas de Servicios de Salud el archivo y la custodia de la documentación que hace parte de la toma de muestras y resultados expedidos por el laboratorio de salud pública y demás soportes que hacen parte de la trazabilidad de la información del desarrollo de la actividad.
- Diligenciar formato de rotulado a cada uno de los productos muestreados (Formato de verificación de rotulado AS\_14).
- La calibración de termómetros se debe realizar mínimo una vez al año y se deben unificar los planes de metrología de las Subredes; la (las) verificación (es) debe (n) realizarse las veces que se requiera para garantizar una lectura confiable y mediante soporte documental.
- El acta de toma de muestra debe ser firmada por mínimo dos (2) integrantes del equipo que realiza la actividad.

### 3.7 Vigilancia de productos importados remitidos por el INVIMA.

De acuerdo con el Decreto 2478 de 2018 “Por el cual se establecen los procedimientos sanitarios para la importación y exportación de alimentos, materias primas e ingredientes secundarios para alimentos destinados al consumo humano, para la certificación y habilitación de fábricas de alimentos ubicadas en el exterior o

 <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA  SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA  SISTEMA DE GESTIÓN  CONTROL DOCUMENTAL		
	FICHA TECNICA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
	Controlado no codificado	Versión:	1
Elaborado por: Equipo técnico Línea Alimentos sanos y seguros / Revisado por: Subdirectores Subsecretaría de Salud Pública / Aprobado por: Directivos Subsecretaría de Salud Pública.			


del sistema de inspección, vigilancia y control del país exportador” y las indicaciones emitidas en la Circular DAB-4000-3727-2020 (Inspección, vigilancia y control de alimentos, materias primas para la industria de alimentos y bebidas alcohólicas importadas) expedida por el Instituto Nacional de Medicamentos y Alimentos (INVIMA) corresponde a los Entes territoriales en Salud (ETS) realizar la verificación y seguimiento de los productos importados remitidos que sean usados en su área de influencia como producto gastronómico, venta directa al consumidor y producto terminado. A continuación, se emiten las consideraciones a tener en cuenta durante el desarrollo de dicha actividad:

Esta actividad se desarrollará mediante la estrategia de operativos de alimentos y bebidas alcohólicas, por lo tanto, aplican los tiempos, insumos y productos necesarios, estipulados en el documento Técnico de la línea para la vigencia correspondiente y se diligenciará el formato establecido AS\_15 y de ser necesario el AS\_24 y si aplica deberá diligenciar formato de rotulado a los productos inspeccionados (AS\_14).


El plazo máximo para ir al sitio y remitir la información vía correo electrónico son cinco (5) días hábiles o lo indicado en el correo electrónico de remisión a la subred; la información se envía como respuesta al correo electrónico original. De no ser posible cumplir con el tiempo propuesto se debe informar al nivel central de la SDS como respuesta al correo @ indicando el motivo del incumplimiento.

A través de los referentes de línea de Alimentos Sanos y Seguros de la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública se remitirá vía correo electrónico la base de productos importados remitida por el INVIMA para la realizar la vigilancia sanitaria:

- Previamente al desplazamiento revisar toda la información contenida en la base y necesaria para la realización de dicha vigilancia como normatividad, circulares, alertas, etc.
- En la base adjunta al correo electrónico de solicitud de revisión de productos importados se señalarán los sitios y productos que se deben revisar por periodo de tiempo.

 <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA SISTEMA DE GESTIÓN CONTROL DOCUMENTAL		
	FICHA TECNICA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
	Controlado no codificado	Versión:	1
Elaborado por: Equipo técnico Línea Alimentos sanos y seguros / Revisado por: Subdirectores Subsecretaría de Salud Pública / Aprobado por: Directivos Subsecretaría de Salud Pública.			

- Verifique que el establecimiento no opera como planta de producción, de lo contrario la responsabilidad de vigilancia corresponde al INVIMA.
- En el sitio pueden ocurrir varias circunstancias:
  - **Que no se encuentre el producto porque la dirección de almacenamiento es diferente a la declarada:** Diligencie el formato AS\_13, describa la situación encontrada, relacione la dirección en donde le informan donde se encuentra el producto soportado. Si el producto se encuentra en otra localidad del área de influencia de la Subred informe al nivel central esta situación para que desde la Subdirección de Vigilancia coordine la nueva visita. Informe esta situación de inmediato.
  - **Que el producto se encuentre en la dirección declarada:** en este caso como mínimo revisar lo indicado en la Circular DAB-4000-3727-2020, es decir todos los ítems acá incluidos deben ser revisados:
    - Certificado de inspección sanitaria para nacionalización (CIS).  
Para verificar la validez de este debe ingresar al link del INVIMA: Sistema de Tramites en Línea (invima.gov.co): [Consulta y verificación de documentos - Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos \(invima.gov.co\)](https://www.invima.gov.co/consultayverificacion), registre la información solicitada: Número de documento (incluir las dos letras iniciales y el numero separado por un guion) y el número de radicado.
    - Rotulado.
    - Verificación de uso del producto.
    - Inspeccionar, además, los parámetros sanitarios enmarcados en las Buenas Prácticas de Manufactura BPM establecidos en la normatividad sanitaria vigente y aplicable al producto (s) a inspeccionar.
  - **Que no se encuentre el producto porque ya se usó:** Diligencie el formato AS\_13, describa la situación encontrada, revise la documentación de soporte de uso.

 <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA  SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA  SISTEMA DE GESTIÓN  CONTROL DOCUMENTAL		
	FICHA TECNICA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
	Controlado no codificado	Versión:	1
Elaborado por: Equipo técnico Línea Alimentos sanos y seguros / Revisado por: Subdirectores Subsecretaría de Salud Pública / Aprobado por: Directivos Subsecretaría de Salud Pública.			

Verificar todos los registros de control y soportes que tenga el importador y que permitan constatar el seguimiento a la trazabilidad del producto que incluye: revisar los lotes del producto en el establecimiento, solicitar la documentación (facturas, certificado de inspección sanitaria – CIS correspondiente al producto y que corresponda a las facturas). Si se presentan dudas sobre el CIS consultar con el nivel central de la SDS.

Como resultado de esta vigilancia se debe enviar por correo electrónico dos archivos:


Formato del INVIMA (Excel) diligenciando la parte: “Acciones de verificación en sitio de almacenamiento”, sin filtros en el adjunto. Tener en cuenta las directrices técnicas emitidas en los documentos técnicos de la línea para para la vigencia correspondiente.

PDF en un solo archivo todos los soportes de la visita incluyendo CIS revisados, actas diligenciadas y un informe de lo encontrado en sitio.

### **3.8 Inspección, vigilancia y control a preparación y expendio de alimentos en vía pública.**

La inspección, vigilancia y control será aplicada únicamente a las ventas de alimentos en la vía pública de tipo formal, reorganizadas o reubicadas, autorizadas por la autoridad competente. La IVC se realizará conforme a lo establecido en la Resolución 604 de 1993 y de acuerdo con la asignación y lineamientos desde la referencia de la línea de alimentos sanos y seguros de la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública.

Para las máquinas dispensadoras de alimentos y bebidas (preparación y expendio) las actividades se realizarán de acuerdo a indicaciones dadas desde el nivel central de la Secretaría Distrital de Salud.


 <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA SISTEMA DE GESTIÓN CONTROL DOCUMENTAL		
	FICHA TECNICA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
	Controlado no codificado	Versión:	1
Elaborado por: Equipo técnico Línea Alimentos sanos y seguros / Revisado por: Subdirectores Subsecretaría de Salud Pública / Aprobado por: Directivos Subsecretaría de Salud Pública.			

### 3.9 Plan de muestreo de alimentos y bebidas y priorización de establecimientos para inspección vigilancia y control

En caso de aplicar, el equipo de la línea de Alimentos Sanos y Seguros en cabeza de los líderes operativos de las cuatro Subredes Integradas de Servicios de Salud debe formular los planes de muestreo y priorización de establecimientos para inspección vigilancia y control para el periodo abril 2023 a marzo 2024, el cual deberá ser presentando en 17 de abril de 2023 y avalado el 31 del mismo mes.

Este documento, tendrá la siguiente estructura y contenido (En hojas tamaño carta, numeradas en el borde inferior derecho, en letra Arial 11, espacio sencillo, en papelería de la Subred):

- Título: PLAN DE MUESTREO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y PLAN DE PRIORIZACIÓN DE VISITAS A ESTABLECIMIENTOS EN IVC EN LAS LOCALIDADES PARA LA SUBRED INTEGRADA DE SERVICIOS DE SALUD XXXXX, ABRIL DE 2023 A MARZO DE 2024
- Introducción: Se incluyen alimentos y lugares de ejecución de los planes presentado a manera de resumen, el análisis presentado utilizará pronombres de la tercera persona, es decir: el, ella, se, consigo, ellas, ellos, les, entre otros. Media página.
- Alcance: Hasta dónde llega el muestreo y las visitas, el alcance llega a la localidad donde se realiza el muestreo y las visitas, dependerá además de la disponibilidad de recursos y de la capacidad operativa del Laboratorio de Salud Pública. Media página.
- Objetivo general (1) y específicos (4): Los objetivos estarán armonizados con la introducción y alcance.
- Análisis de los resultados de las muestras de alimentos y bebidas tomadas y de las visitas de IVC realizadas, comportamiento sanitario de los establecimientos en donde se tomaron las mismas: Presentar los resultados del muestreo de alimentos general de la subred con alcance local, señalar

 <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA  SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA  SISTEMA DE GESTIÓN  CONTROL DOCUMENTAL		
	FICHA TECNICA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
	Controlado no codificado	Versión:	1
Elaborado por: Equipo técnico Línea Alimentos sanos y seguros / Revisado por: Subdirectores Subsecretaría de Salud Pública / Aprobado por: Directivos Subsecretaría de Salud Pública.			


por grupos de alimentos los que dieron resultados cumple y no cumple. Use como base los resultados de los años 2020, 2021 y 2022, presentar gráficos. Máximo 10 hojas.

- Análisis de los resultados de la vigilancia sanitaria a establecimientos y vehículos: Presentar los resultados de la vigilancia sanitaria y su análisis por localidad, por tipo de establecimiento, por visitas realizadas, por concepto sanitario emitido, por porcentaje obtenido durante la visita, quejas, medias sanitarias de seguridad aplicadas (tipo de medidas, número total, cantidad en kilos y litros entre otros y de las acciones de vigilancia intensificada. Utilice como insumo la base de establecimientos vigilados año 2014 a la fecha con que se cuente con esta información SIVIGLA. Se pueden incluir gráficas. Máximo 10 hojas.
- Plan de muestreo y de priorización de visitas acciones de Inspección, Vigilancia y Control por cada localidad del área de influencia de la Subred Integrada de Servicios de salud y Distrital para las acciones de vigilancia intensificada. Máximo 10 hojas cada uno.
- Anexos: Incluir los protocolos de almacenamiento para los materiales e insumos, procedimientos de limpieza, desinfección y esterilización de los materiales e insumos para la toma de muestra, procedimiento y plan de aseguramiento metrológico para los patrones y equipo de medición. Describir los equipos, materiales e insumos necesarios para el muestreo y cantidades para la vigencia. Libre en cantidad de hojas.
- Fuentes/Bibliografía: Relacione las fuentes usadas para la construcción del documento.

El presente documento tendrá en cuenta, como mínimo los siguientes criterios:

El plan de muestreo de alimentos y bebidas deberá contener el análisis de los resultados del Laboratorio y de las visitas realizadas en los años 2020, 2021 y 2022. Dicho análisis deberá ser documentado por categoría o subcategoría de alimento de acuerdo con lo abordado en la base de datos presentada por el Laboratorio de



 <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA SISTEMA DE GESTIÓN CONTROL DOCUMENTAL		
	FICHA TECNICA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
	Controlado no codificado	Versión:	1
Elaborado por: Equipo técnico Línea Alimentos sanos y seguros / Revisado por: Subdirectores Subsecretaría de Salud Pública / Aprobado por: Directivos Subsecretaría de Salud Pública.			


Salud Pública. Presentando con gráficos o tablas muestras analizadas, porcentaje de cumplimiento o no cumplimiento, causas de no cumplimiento y su %. Clasificación por clase de muestra en los grupos de alimentos donde aplique, indicando el % de muestras tomadas de cada clase. Ejemplos derivados lácteos (clase de muestra: queso, crema de leche, mantequilla, etc.). Para las muestras con no cumplimiento, documentar como mínimo el producto, productor, registro sanitario, establecimiento donde se tomó la muestra, dirección y localidad. Identificar y documentar por categoría o subcategoría cuando aplique las muestras con no cumplimiento donde se evidencian presencia de microorganismos patógenos, incluyendo las variables de producto, productor, registro sanitario, establecimiento donde se tomó la muestra, dirección y localidad, se debe tener en cuenta las acciones a desarrollar con enfoque de riesgo.

Cada subred deberá identificar de acuerdo con la Resolución 719 de 2015, “Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública” los grupos de alimentos a muestrear en el área de influencia de la misma, documentando en el plan el grupo, la categoría, subcategoría y riesgo.

Para el caso de bebidas alcohólicas presentar un análisis similar al de alimentos, con las variables que aplique en el mismo periodo.

Para la elaboración de dicho plan se debe tener en cuenta la base VAC emitida por el Laboratorio de Salud Pública a diciembre de 2022, entregada por los referentes distritales y el documento de evaluación de los planes de muestreo de alimentos y bebidas y priorización de establecimientos para la inspección vigilancia y control de marzo a diciembre de 2022.

El plan priorización de establecimientos tendrá en cuenta: enfoque de riesgo con los establecimientos que hayan tenido conceptos desfavorables, establecimientos con conceptos sanitarios entre el 60 y 70%, establecimientos que hayan sido objeto de aplicación de medidas sanitarias de seguridad (MSS), la ocurrencia de eventos en

 <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA  SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA  SISTEMA DE GESTIÓN  CONTROL DOCUMENTAL		
	FICHA TECNICA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
	Controlado no codificado	Versión:	1
Elaborado por: Equipo técnico Línea Alimentos sanos y seguros / Revisado por: Subdirectores Subsecretaría de Salud Pública / Aprobado por: Directivos Subsecretaría de Salud Pública.			

salud pública como Enfermedades Transmitida por Alimentos ETA, objeto de quejas reiterativas o donde se identificaron aspectos como mal almacenamiento, inadecuada manipulación, pérdida de cadenas de frío o cualquier otro aspecto relevante evidenciados durante el proceso de fiscalización sanitaria, alimentos con resultados no cumple recurrente o identificados como priorizados en cada localidad, entre otros.


Para la elaboración de dicho plan se debe tener en cuenta la base de establecimientos vigilados año 2014 a la última fecha entregada desde SIVIGLA y el documento de evaluación de los planes de muestreo de alimentos y bebidas y priorización de establecimientos para la inspección vigilancia y control de marzo a diciembre de 2022.

### **3.10 Fortalecimiento de capacidades en Buenas Prácticas de Manufactura.**

Este fortalecimiento no reemplaza el plan de capacitación exigido por la normatividad. Sera realizada por profesional en el tiempo establecido, se incluye revisión de tema, desplazamiento, evaluación, para registrar dicha actividad se pueden utilizar las actas de reunión de la Subred con mínimo los siguientes datos: fecha, tema, desarrollo, identificación del colaborador que dicto la actividad incluyendo perfil e identificación de los asistentes (nombre completo, cedula, numero de teléfono). Mínimo debe ser dictada a quince (15) personas. Los soportes de esta actividad deben estar organizados y dispuestos para revisión.

En el caso de restaurantes 1 A será dictada a todas las personas que trabajen en el establecimiento independiente de la cantidad priorizando los manipuladores de alimentos, este fortalecimiento corresponde a un fortalecimiento del total de actividades a desarrollar por localidad. El soporte de esta actividad debe reposar en la carpeta del establecimiento específico.

Cada Subred debe presentar, al nivel central de la SDS a más tardar el día 02 de julio, el contenido y la metodología de los fortalecimientos de las capacidades a

 <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA  SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA  SISTEMA DE GESTIÓN  CONTROL DOCUMENTAL		
	FICHA TECNICA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS		
	Controlado no codificado	Versión:	1
Elaborado por: Equipo técnico Línea Alimentos sanos y seguros / Revisado por: Subdirectores Subsecretaría de Salud Pública / Aprobado por: Directivos Subsecretaría de Salud Pública.			


realizar (Las cuales deben ser relacionados únicamente con temas en Buenas Prácticas de Manufactura - BPM), para ser avalados por los referentes de la Línea de alimentos sanos y seguros y comenzar la parte operativa en el mes siguiente.

Al finalizar la vigencia se debe presentar informe con los resultados de la actividad.

#### 4. RESULTADOS

- Establecimientos y vehículos transportadores de alimentos vigilados y controlados de acuerdo con la matriz de concertación de metas definida para cada Subred Integrada de Servicios de Salud y al plan de priorización de establecimientos.
- Atención de eventos de interés en Salud Pública – Enfermedad Transmitida por Alimentos (ETA).
- Toma de muestra de alimentos y bebidas (alcohólicas y no alcohólicas) de acuerdo con el Plan de muestreo de cada Subred Integrada de Servicios de Salud, Documento técnico de toma de muestra de alimentos y bebidas de la Secretaría Distrital de Salud y cronograma enviado mensualmente.
- Acciones de vigilancia intensificada, ejecutadas de acuerdo con el lineamiento.
- Documento de evaluación de los planes de muestreo de alimentos y bebidas y priorización de establecimientos para inspección vigilancia y control de MARZO DE 2022 a MARZO DE 2023, el cual debe entregarse al 11 de abril de 2023 (Si aplica).
- Planes de muestreo de alimentos y bebidas y priorización de establecimientos para inspección vigilancia y control.

En el aplicativo SIVIGILA, módulo SISVEA se encuentran definidas las intervenciones para cada producto, perfiles, hora para cada visita y costo unitario.

 <p><b>ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.</b> SECRETARÍA DE SALUD</p>	<p>GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA</p> <p>SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA</p> <p>SISTEMA DE GESTIÓN</p> <p>CONTROL DOCUMENTAL</p>		
	<p>FICHA TECNICA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS</p>		
	Controlado no codificado	Versión:	1
<p>Elaborado por: Equipo técnico Línea Alimentos sanos y seguros / Revisado por: Subdirectores Subsecretaría de Salud Pública / Aprobado por: Directivos Subsecretaría de Salud Pública.</p>			

## REFERENCIAS

- CODEX ALIMENTARIUS. Código Internacional recomendado de Prácticas-Principios generales de higiene de los alimentos. CAC/RCP-1(1969) Rev.3 (1997), enmendado en 1995.
- CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE COLOMBIA
- DECRETO NÚMERO 60 DE 2002 por el cual se promueve la aplicación del sistema HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta la certificación.
- LEY 09 DE 1979 “CÓDIGO SANITARIO NACIONAL”
- RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 “Por la cual se Reglamenta el Art 126 del Decreto Ley 09 de 2012 y se dictan otras disposiciones”
- ROMERO, JAIRO. 1996. Puntos Críticos. Corporación Colombia Internacional. Bogotá, Colombia.
- SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD. Anuarios epidemiológicos Distritales, Bogotá, D.C.
- ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA SALUD-ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD, Guía VETA 1994, Colombia.
- NORMOGRAMA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS. [http://saludambiental.saludcapital.gov.co/alimentos\\_sanos\\_normatividad](http://saludambiental.saludcapital.gov.co/alimentos_sanos_normatividad)

## CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA DE APROBACIÓN	RAZÓN DE ACTUALIZACIÓN
1	Septiembre 2021	Se crea documento, dado que no se encontraba estandarizado.
2	Mayo 2022	Se realizan ajustes e inclusiones requeridas al documento



**ALCALDÍA MAYOR  
DE BOGOTÁ D.C.**  
SECRETARÍA DE SALUD

GESTIÓN EN SALUD PÚBLICA

SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

SISTEMA DE GESTIÓN

CONTROL DOCUMENTAL

FICHA TECNICA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

Controlado no codificado

Versión:

1

Elaborado por: Equipo técnico Línea Alimentos sanos y seguros / Revisado por: Subdirectores Subsecretaría de Salud Pública /  
Aprobado por: Directivos Subsecretaría de Salud Pública.

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
<p><b>Nombre:</b> María Cristina Prieto Martínez</p> <p>Claudia Angélica Rodríguez Sánchez</p> <p>Mauricio Arturo Alarcón Serrano</p> <p>José Jewel Navarrete Rodríguez</p> <p><b>Cargo:</b> Contratista</p> <p>Profesional Universitario</p> <p>Profesional Especializado</p> <p>Profesional Especializado</p> <p><b>Fecha:</b> Mayo 2022</p>	<p><b>Nombre:</b> Sol Yiber Beltran Aguilera - Subdirectora Vigilancia En Salud Pública</p> <p><b>Nombre:</b> Adriana Mercedes Ardila Sierra - Subdirectora Determinantes en Salud</p> <p><b>Nombre:</b> Marcela Martínez Contreras - Subdirectora De Acciones Colectivas</p> <p><b>Nombre:</b> Gina Paola González Ramírez Subdirectora De Gestión Y Evaluación De Políticas.</p>	<p>Iliana Francineth Curriel Arismendy.</p> <p>Directora De Salud Colectiva</p> <p>Diane Moyano Romero</p> <p>Directora de Epidemiología, Análisis y Gestión de Políticas de Salud Colectiva</p>