	SALUD PUBLICA	Código: P-SP-VC15
	PROCEDIMIENTO VIGILANCIA Y CONTROL A INTOXICACIONES POR ALIMENTOS	Fecha Aprobación: 04/12/08
		Versión: 01
		Página 1 de 5

1. OBJETIVO

Disminuir la morbilidad por enfermedades transmitidas por alimentos en la población del departamento Norte de Santander

2. RESPONSABLE

- Funcionario designado, responsable de la prioridad seguridad sanitaria y del ambiente
- Profesional de apoyo
- Técnico área de la salud


3. ASPECTOS GENERALES

ALIMENTO: Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Quedan 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 especia

ALIMENTO ADULTERADO: El alimento adulterado es aquel:

- a. Al cual se le hayan sustituido parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias.
- b. Que haya sido adicionado por sustancias no autorizadas.
- c. Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y,
- d. Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta sus condiciones originales.

Elaboró		Revisó		Aprobó	
Equipo de trabajo seguridad sanitaria y del ambiente		Funcionario responsable de seguridad sanitaria y del ambiente		Directora Instituto Departamental de Salud Norte de Santander	
Fecha	17/09/08	Fecha	26/09/08	Fecha	04/12/08

 INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD NORTE DE SANTANDE	SALUD PUBLICA	Código: P-SP-VC15
	PROCEDIMIENTO VIGILANCIA Y CONTROL A INTOXICACIONES POR ALIMENTOS	Fecha Aprobación: 04/12/08
		Versión: 01
		Página 2 de 5

ALIMENTO ALTERADO: Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.


ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

ALIMENTO PERECEDERO: El alimento que, en razón de su composición, características físico-químicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.

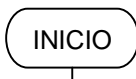

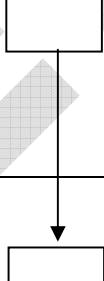
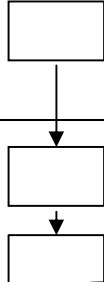
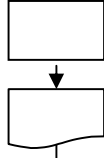
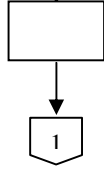
ALIMENTO FALSIFICADO: Alimento falsificado es aquel que:


- a. Se le designe o expendia con nombre o calificativo distinto al que le corresponde;
- b. Su envase, rótulo o etiqueta contenga diseño o declaración ambigua, falsa o que pueda inducir o producir engaño o confusión respecto de su composición intrínseca y uso. y,
- c. No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como este, sin serlo.

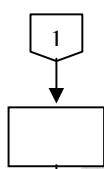
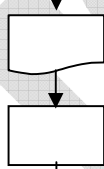
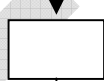
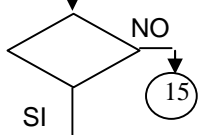
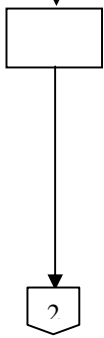
HIGIENE DE LOS ALIMENTOS: Son el conjunto de medidas preventivas necesarias para garantizar la seguridad, limpieza y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo.


 INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD NORTE DE SANTANDE	SALUD PUBLICA	Código: P-SP-VC15
	PROCEDIMIENTO VIGILANCIA Y CONTROL A INTOXICACIONES POR ALIMENTOS	Fecha Aprobación: 04/12/08
		Versión: 01
		Página 3 de 5

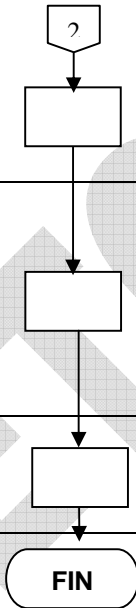
4. DESARROLLO

No.	RESPONSABLE	ACTIVIDAD	FLUJOGRAMA	PUNTO DE CONTROL
				
1	Técnico área de la salud	Recibe la notificación por parte de la autoridad del municipio correspondiente e informa al responsable del área de alimentos para su conocimiento.		
2	Técnico área de la salud	Alista los documentos y materiales necesarios para realizar la inspección al establecimiento. Nota: si se realiza toma de muestra al manipulador los materiales son lanceta y tubo de ensayo con solución salina.		
3	Técnico área de la salud	Se desplaza al municipio correspondiente, en busca de la autoridad que le notifico el caso de intoxicación para confirmar el evento.		
4	Técnico área de la salud	Se presenta en la entidad que atendió el paciente y de acuerdo a la ficha de notificación del SIVIGILA diligencia el formato seguimiento a la intoxicación F-SP-VC15-01.		formato seguimiento a la intoxicación
5	Técnico área de la salud	Se desplaza al establecimiento implicado e inicia la actividad de inspección, en este se procede a realizar la toma de muestra al alimento o la bebida y al manipulador (frotis de uñas), aplicando el Acta de toma de muestra de alimentos o acta de toma de muestras para bebidas alcohólicas		Acta de toma de muestra de alimentos o acta de toma de muestras para bebidas alcohólicas

	SALUD PUBLICA	Código: P-SP-VC15
	PROCEDIMIENTO VIGILANCIA Y CONTROL A INTOXICACIONES POR ALIMENTOS	Fecha Aprobación: 04/12/08
		Versión: 01
		Página 4 de 5

No.	RESPONSABLE	ACTIVIDAD	FLUJOGRAMA	PUNTO DE CONTROL
6	Técnico área de la salud	Al tomar la muestra se envía al laboratorio inmediatamente junto con copia de la ficha de notificación de la intoxicación (si se realiza muestra biológica) y el acta de toma de muestra de alimentos.		
7	Funcionario designado, responsable de la prioridad	Recibe los resultados por parte del laboratorio de salud pública y notifica al responsable del área de alimentos.		Resultados de la muestra
8	Profesional contratista, responsable de área	Se analizan los resultados de las muestras y se elabora un oficio especificando las medidas pertinentes a seguir y este se remite al técnico en salud.		
9		¿El establecimiento esta implicado?		
10	Técnico área de la salud	Procede a realizar el cierre temporal, dejando las exigencias pertinentes que quedan estipuladas en el acta de evaluación sanitaria y ambiental a establecimientos especiales de norte de Santander (hogares de bienestar familiar y comedores infantiles) o en el acta de inspección sanitaria a establecimientos de preparación, consumo, expendio y deposito de alimentos y bebidas según sea el caso, estableciendo el plazo considerado para su cumplimiento.		

 INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD NORTE DE SANTANDE	SALUD PUBLICA	Código: P-SP-VC15
	PROCEDIMIENTO VIGILANCIA Y CONTROL A INTOXICACIONES POR ALIMENTOS	Fecha Aprobación: 04/12/08
		Versión: 01
		Página 5 de 5

No.	RESPONSABLE	ACTIVIDAD	FLUJOGRAMA	PUNTO DE CONTROL
11	Técnico área de la salud	Al cumplir el plazo se continúa con el procedimiento de verificación de exigencias aplicando el acta de control sanitario y verificación de exigencias.		
12	Técnico área de la salud	Finalmente al cumplir las exigencias se abre el establecimiento. Nota: El establecimiento seguirá bajo la vigilancia del técnico en salud.		
13	Técnico área de la salud	organiza los documentos anteriormente diligenciados		

5. MARCO LEGAL

- Ley 09 de 24 de enero de 1979
- Resolución 604 de 1993
- Decreto 3075 de 23 de diciembre de 1997
- Resolución 00485 de marzo 5 de 2005
- Resolución 000779 de marzo 17 e 2006
- Decreto 616 de febrero 28 de 2006
- Ley 1122 de enero 9 de 2007
- Decreto 1500 de mayo 4 de 2007
- Resolución 4282 de noviembre 21 de 2007
- Resolución 2905 del 22 de agosto de 2007
- Decreto 559 de 2008

6. HISTORIAL

Versión No.	Motivo del cambio	Fecha
01	Creación Documento para el SGC	04/12/08