

	SALUD PUBLICA	Código: P-SP-VC15
	PROCEDIMIENTO VIGILANCIA Y CONTROL A INTOXICACIONES POR ALIMENTOS	Fecha Aprobación: 10/09/12
		Versión: 02
		Página 1 de 6

1. OBJETIVO

Disminuir la morbilidad por enfermedades transmitidas por alimentos y realizar seguimiento continuo y sistemático de acuerdo con los procesos establecidos para la notificación, recolección y análisis de los datos, que permitan detectar los alimentos, agentes etiológicos y factores contribuyentes a su transmisión y así generar información oportuna, válida y confiable para orientar medidas de prevención y control.

2. ALCANCE

El presente procedimiento y documentos que se generen del mismo son del proceso de vigilancia y control del macroproceso de salud pública y son aplicados por el personal de seguridad sanitaria y del medio ambiente.

3. RESPONSABLE

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

4. 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.

Elaboró		Revisó		Aprobó	
Equipo de trabajo seguridad sanitaria y del ambiente		Funcionario responsable de seguridad sanitaria y del ambiente		Director (a) Instituto Departamental de Salud Norte de Santander	
Fecha	28/02/12	Fecha	28/02/12	Fecha	10/09/12

	SALUD PUBLICA	Código: P-SP-VC15
	PROCEDIMIENTO VIGILANCIA Y CONTROL A INTOXICACIONES POR ALIMENTOS	Fecha Aprobación: 10/09/12
		Versión: 02
		Página 2 de 6

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.

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,

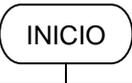
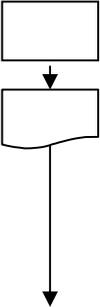
c. No proceda de sus verdaderos fabricantes o que tenga la apariencia y caracteres generales de un producto legítimo, protegido o no por marca registrada, y que se denomine como este, sin serlo.

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.

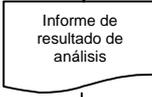
ETAS: Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA, es la sigla tal como se la reconoce en los distintos ámbitos vinculados a la alimentación) son aquellas que se originan por la ingestión de alimentos infectados con agentes contaminantes en cantidades suficientes para afectar la salud del consumidor.

 <p>INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD NORTE DE SANTANDER SALUD AMBIENTAL</p>	SALUD PUBLICA	Código: P-SP-VC15
	PROCEDIMIENTO VIGILANCIA Y CONTROL A INTOXICACIONES POR ALIMENTOS	Fecha Aprobación: 10/09/12
		Versión: 02
		Página 3 de 6

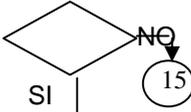
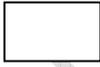
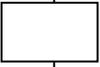
5. DESARROLLO

No.	RESPONSABLE	ACTIVIDAD	FLUJOGRAMA	PUNTO DE CONTROL
				
1	Técnico área de la salud	Recibir 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	Alistar los documentos y materiales necesarios para realizar trabajo de campo, siguiendo el procedimiento establecido en el protocolo de ETAs del INS.		Protocolo ETAs INS
3	Técnico área de la salud	Desplazarse al sitio para realizar la investigación del caso de intoxicación y confirmar el evento.		
4	Técnico área de la salud	Presentarse ante las autoridades locales, y se hace revisión de la ficha de notificación epidemiológica, determinando si es brote o caso individual. En caso de ser caso individual (notificación individual) Diligencia el formato Seguimiento a intoxicaciones (notificación individual): F-SP-VC15-01, en caso de ser un brote se sigue el protocolo INS formato ficha Informe preliminar F-SP-VC 15-02, Formato informe a las 72 horas posible brote ETA F-SP-VC 15-03		formato ficha seguimiento a intoxicación (Notificación individual y caso colectivo)

	SALUD PUBLICA	Código: P-SP-VC15
	PROCEDIMIENTO VIGILANCIA Y CONTROL A INTOXICACIONES POR ALIMENTOS	Fecha Aprobación: 10/09/12
		Versión: 02
		Página 4 de 6

No.	RESPONSABLE	ACTIVIDAD	FLUJOGRAMA	PUNTO DE CONTROL
5	Técnico área de la salud	Desplazarse al establecimiento implicado e inicia la actividad de inspección, en este se procede a realizar la toma de muestra del alimento, agua, bebida o al manipulador (frotis de uñas o en lesión), aplicando el Acta de toma de muestra de alimentos F-SP-VC-13-01, Acta toma muestras aguas F-SP-VC-12-01 o acta de toma de muestras para bebidas alcohólicas F-SP-VC-13-02		Acta de toma de muestra de alimentos, acta de toma de muestras de agua o acta de toma de muestras para bebidas alcohólicas 
6	Técnico área de la salud	Envío de muestras al laboratorio inmediatamente junto con copia de la ficha epidemiológica de notificación de la intoxicación y el acta de toma de muestra de alimentos.		
7	Técnico área de la salud	Procede a realizar visita de inspección sanitaria al establecimiento implicado según acta : F-SP-VC08-06, F-SP-VC08-07, F-SP-VC08-14. se dejan las exigencias pertinentes y se da un plazo para su cumplimiento.		
8	Técnico área de la salud	Elabora el informe de las 72 horas diligenciando el formato informe a las 72 horas posible brote ETA: F-SP-VC15-03.		
9	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
10	Funcionario designado, /Profesional de apoyo	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.		

	SALUD PUBLICA	Código: P-SP-VC15
	PROCEDIMIENTO VIGILANCIA Y CONTROL A INTOXICACIONES POR ALIMENTOS	Fecha Aprobación: 10/09/12
		Versión: 02
		Página 5 de 6

No.	RESPONSABLE	ACTIVIDAD	FLUJOGRAMA	PUNTO DE CONTROL
11	Funcionario designado, /Profesional de apoyo	¿La muestra está implicada?		
12	Técnico área de la salud	Socializar con los entes involucrados y representante legal del establecimiento los resultados obtenidos del análisis de la muestra según formato F-SP-VC13-04 Acta notificación, se realizan acciones de promoción y prevención, se adquieren compromisos para mejoramiento de las condiciones sanitarias del establecimiento y manejo de productos.		
13	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 F-SP-VC-08-10		
14	Técnico área de la salud	El establecimiento seguirá bajo la vigilancia del técnico en salud.		
15	Técnico área de la salud	organiza los documentos anteriormente diligenciados		
16				

6. DOCUMENTOS

- Ley 09 de 24 de enero de 1979
- Resolución 604 de 1993

	SALUD PUBLICA	Código: P-SP-VC15
	PROCEDIMIENTO VIGILANCIA Y CONTROL A INTOXICACIONES POR ALIMENTOS	Fecha Aprobación: 10/09/12
		Versión: 02
		Página 6 de 6

- 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

7. HISTORIAL

Versión No.	Motivo del cambio	Fecha
01	Creación Documento para el SGC	04/12/08
02	Creación Formatos	10/09/12