

**Inspección, vigilancia y control de factores de riesgo en salud, alimentos, bebidas  
y aguas para el consumo humano, en establecimientos abiertos al público en el  
Municipio de Itagüí.**

**Trabajo de grado para optar el título de Ingeniera de Alimentos**

**Laura Esther López Escobar**

**Asesora**

**Marta Lucia Echeverri Restrepo**

**Ingeniera de Alimentos**

**Corporación Universitaria Lasallista**

**Facultad de Ingenierías**

**Ingeniería de Alimentos**

**Caldas-Antioquia**

**2017**

## **Agradecimientos**

Dedico el siguiente trabajo de mi práctica empresarial a mi madre y mis hermanos que siempre confiaron en mí, brindarme su apoyo incondicional a lo largo de toda mi carrera.

Agradezco también a la corporación universitaria lasallista y a los profesores que me brindaron sus conocimientos para que hoy en día los ponga en práctica en mi vida profesional

Y por último Agradezco a la Secretaria de Salud y Protección Social la cual me dio la oportunidad de realizar mis prácticas.

## Contenido

Resumen .....	6
Introducción .....	7
Justificación .....	8
Objetivos.....	9
Objetivo General .....	9
Objetivo Específicos.....	9
Marco Teórico.....	10
Autoridades Sanitarias: .....	10
Concepto sanitario. ....	11
Favorable:.....	11
Favorable Con Requerimientos: .....	11
Desfavorable: .....	11
Control sanitario: .....	11
Inspección sanitaria: .....	11
Vigilancia sanitaria: .....	12
Bebidas alcohólicas: .....	12
Bebida alcohólica alterada:.....	12
Bebida alcohólica falsificada:.....	12
Bebida alcohólica fraudulenta:.....	13
Medida Sanitaria de seguridad (MSS): .....	13
Clausura temporal o parcial:.....	14

Suspensión total: .....	14
Decomiso del producto: .....	14
Metodología .....	15
Preparación de la inspección: .....	16
Inspección in situ:.....	16
Evaluación y emisión del concepto sanitario:.....	16
Notificación y firma del acta .....	17
Informe de inspección: .....	17
Resultados.....	18
Conclusiones .....	19
Recomendaciones .....	20
Referencias .....	21

**Lista de ilustraciones**

Ilustración 1. Esquema de pasos de una visita..... 15

## **Resumen**

El presente trabajo se realizó en la Secretaria de Salud y Protección Social del Municipio de Itagüí, con el fin de conocer y acompañar el procedimiento de inspección, vigilancia y control de factores de riesgo en alimentos, bebidas y aguas que hace el área de consumo en los establecimientos abiertos al público.

Las visitas de IVC (Inspección, Vigilancia y Control) son una de las funciones esenciales de responsabilidad estatal y ciudadana de proteger la salud individual y colectiva, consistente en el proceso sistemático y constante de verificación de estándares de calidad e inocuidad, monitoreo de efectos en salud y acciones de intervención en las cadenas productivas, orientadas a eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana.

## **Introducción**

Una de las problemáticas en el municipio de Itagüí en relación con el transporte, la comercialización, el expendio de alimentos y bebidas para el consumo es el desconocimiento de la legislación sanitaria Resolución 2674 de 2013, que reemplaza el Decreto 3075 de 1997. Personal manipulador de alimentos que no cumplen con las prácticas higiénicas sanitarias y medidas de protección, alimentos contaminados debido al desconocimiento de procedimientos apropiados de limpieza y desinfección y todo lo relacionado con plan de saneamiento básico, vehículos que transportan alimentos que no cuentan con las condiciones higiénicas sanitarias ni garantizan cadena de frío lo que genera un aumento en el riesgo de ocurrencia de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

El Municipio presenta condiciones de los sistemas de abastecimiento de agua a nivel rural deficiencias en estructuras, tratamientos deficientes y obsoletos, bajos niveles de pH y concentración inadecuada del desinfectante en las aguas suministradas e inadecuado uso de productos químicos en el tratamiento del agua, lo cual la convierte en un riesgo alto para el consumo humano.

## **Justificación**

El municipio de Itagüí, presenta unas características muy singulares, entre las que se encuentra ser uno de los más densamente poblados del país, con un crecimiento desmedido y no planificado de su urbe que se extendió hacia sectores rurales del municipio, a esto se suma el carácter comercial e industrial que lo hace receptor de una gran cantidad de población.

En virtud de lo anterior, la administración municipal, a través de la Secretaría de Salud y Protección Social, está fortaleciendo el Área de Control de Riesgo en Salud, a través de la vinculación de personal y actividades desde la Atención Primaria Ambiental, que realizan actividades de vigilancia y control sanitario, que respondan a las condiciones específicas del municipio, tanto para los riesgos asociados al ambiente como al consumo, bajo los lineamientos constitucionales del Decreto 3518 de 2006, Resolución 2674 de 2013, entre otras.



## **Objetivos**

### **Objetivo General**

Realizar inspección, vigilancia y control del cumplimiento de la legislación colombiana expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social en establecimientos de alimentos abiertos al público en el Municipio de Itagüí.

### **Objetivo Específicos**

- Capacitar a la comunidad en manipulación de alimentos.
- Orientar a la comunidad sobre los aspectos normativos de los establecimientos de alimentos.
- Vigilar y controlar el expendio de bebidas alcohólicas en los establecimientos.

## Marco Teórico

El manipulador de alimentos es toda persona que interviene directamente o forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos, este debe cumplir con unos requisitos establecidos por la resolución 2674 de 2013.

Debe haber pasado por un reconocimiento médico antes de desempeñar esta función. Así mismo, deberá efectuarse un reconocimiento médico cada vez que se considere necesario por razones clínicas y epidemiológicas. Este reconocimiento se medico se debe realizar por lo menos una vez al año.

Deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, la cual tiene valides por un año. (Resolución N° 2674,2013)

IVC (Inspección, Vigilancia y Control) es una función esencial asociada a la responsabilidad estatal y ciudadana de proteger la salud individual y colectiva, consistente en el proceso sistemático y constante de verificación de estándares de calidad e inocuidad, monitoreo de efectos en salud y acciones de intervención en las cadenas productivas, orientadas a eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana.

**Autoridades Sanitarias:** Son responsables de proteger la salud pública reduciendo los riesgos de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos y de educar e informar a los consumidores y a la industria alimentaria de todos los aspectos relativos a la inocuidad de los alimentos.

**Concepto sanitario.** Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este puede ser Favorable, Favorable con Requerimientos o Desfavorable.

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

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

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

**Control sanitario:** Orientado a la intervención de la autoridad sanitaria competente para aplicar los correctivos sobre características o situaciones críticas o irregulares identificadas en los objetos de inspección y vigilancia.

**Inspección sanitaria:** Verificación de los objetos de inspección con el fin de determinar que sus características cumplan con los estándares y requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente. Como resultado de la inspección sanitaria se puede

originar una certificación o concepto sanitario, o la aplicación de medidas de control sanitario.

**Vigilancia sanitaria:** Monitoreo (observación vigilante) de los objetos de inspección, vigilancia y control, con el fin de asegurar que se mantenga dentro de parámetros esperados. Esta observación vigilante se desarrolla a nivel de pre-mercado con base en el cumplimiento de requisitos preestablecidos y buenas prácticas, y a nivel de post-mercado con base en reportes de efectos y daños asociados al uso y/o consumo (Manual IVC, INVIMA, 2015)

**Bebidas alcohólicas:** Toda bebida nacional o importada en el mercado del territorio colombiano debe estar autorizada por el INVIMA mediante el Registro Sanitario. Los Inspectores de los Entes Territoriales de Salud cuando encuentren un producto de bebidas alcohólicas que está al alcance del consumidor final, pueden verificar revisando el producto envasado en un establecimiento fabricante, distribuidor, almacenador o importador, que todavía no está al acceso del público pero que está listo para comercializar.

**Bebida alcohólica alterada:** Es toda bebida alcohólica que sufre modificación o degradación, parcial o total de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos.

**Bebida alcohólica falsificada:** Es aquella bebida alcohólica que:

- Se designe o expendan con nombre o calificativo distinto al que le corresponde.
- En 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.

- 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 esté, sin serlo.

**Bebida alcohólica fraudulenta:** Es aquella bebida alcohólica que:

- No posee registro sanitario.
- Es importada sin el cumplimiento de los requisitos señalados por las normas sanitarias vigentes.
- Incumple con los requisitos exigidos por la legislación sanitaria vigente.
- Se designa, comercializa, distribuye, expende o suministra con nombre o calificativo distinto al aprobado por la autoridad sanitaria.
- En su envase o rótulo contiene diseño o declaraciones que puedan inducir a engaño respecto de su composición u origen.
- Requiere declarar fecha de vencimiento y se comercializa cuando ésta haya expirado.
- Tiene apariencia y características aprobadas por la autoridad sanitaria sin serlo y que no procede de los verdaderos fabricantes.

**Medida Sanitaria de seguridad (MSS):** Si la visita de inspección da como resultado un concepto sanitario DESFAVORABLE se aplicarán las (MSS) a que haya lugar: Clausura temporal, total o parcial o suspensión total o parcial de trabajos o servicios con el objeto

de prevenir o controlar la ocurrencia de un evento o la existencia de una situación que atente contra la salud individual o colectiva.

**Clausura temporal o parcial:** consiste en impedir por razones de prevención o control epidemiológico y por un tiempo determinado, las tareas que se desarrollan en un establecimiento, cuando se considere que están causando un problema sanitario. La clausura podrá aplicarse sobre todo el establecimiento o sobre parte del mismo.

**Suspensión total:** consiste en la orden, por razones de prevención o control epidemiológico, de cese de actividades o servicios, cuando con éstos se estén violando las disposiciones sanitarias. La suspensión podrá ordenarse sobre todos o parte de los trabajos o servicios que se adelanten o se presten.

**Decomiso del producto:** Consiste en la incautación o aprehensión del objeto, materia prima, o alimento que no cumple con los requisitos de orden sanitario o que viole normas sanitarias vigentes. El decomiso se hará para evitar que el producto contaminado, adulterado, con fecha de vencimiento expirada, alterado o falsificado, pueda ocasionar daños a la salud del consumidor o inducir a engaño o viole normas sanitarias vigentes. Los productos decomisados podrán quedar en custodia mientras se define su destino final. (INVIMA,2015).

## Metodología

Se realizan capacitaciones con el fin de sensibilizar a la comunidad sobre las buenas prácticas de manufactura (BPM) que debe cumplir todo manipulador de alimentos. La Secretaria de Salud y Protección Social con convenio con el SENA dicta el curso de manipulación de alimentos a todos los comerciantes y dicta talleres a los estudiantes de la Instituciones Educativas sobre la importancia de la higiene en los establecimientos de alimentos, riesgos de consumir licor adulterado y ETAS.

Para la realización de la visita de Inspección Sanitaria es importante tener en cuenta las siguientes etapas:

### Ilustración 1. Esquema de pasos de una visita.



**Preparación de la inspección:** En esta etapa se define el motivo de la visita la cual puede ser por PQRS (Peticiónes, Quejas y Reclamos) o solicitud escrita por el propietario. Luego selección del inspector según el sector o la actividad económica del establecimiento.

**Inspección in situ:** En esta etapa el funcionario se identifica, explica y solicita el acompañamiento permanente en la visita.

Se observa:

- Edificación e instalaciones: entorno y existencia de factores contaminantes de los alimentos, instalaciones físicas, diseño, distribución material higiénico sanitario y protección contra el ingreso de plagas.
- Equipos y utensilios: materiales que no presente riesgo de contaminación a los alimentos y de fácil limpieza y desinfección.
- Personal manipulador de alimentos: estado de salud, aseo del personal, hábitos higiénicos del personal.
- Requisitos higiénicos: control de materias primas e insumos, contaminación cruzada, manejo de temperaturas, condiciones de almacenamiento, suministro y calidad de agua potable.
- Saneamientos: Control integral de plagas, manejo de residuos, limpieza y desinfección.

**Evaluación y emisión del concepto sanitario:** En esta etapa se emite el concepto sanitario por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento.



**Notificación y firma del acta:** Leída y aceptada el acta por los presentes se procederá a la firma por los inspectores y el responsable de recibir la visita por parte del establecimiento.

**Informe de inspección:** Los inspectores archivarán el acta en el expediente correspondiente al establecimiento visitado. En caso de realizar toma de muestras o aplicación de medidas sanitarias se deben anexar las actas respectivas debidamente diligenciadas.

## Resultados

Se realizaron 15 capacitaciones a los comerciantes del Municipio de Itagüí con temas como hábitos higiénicos, ETAS, limpieza y desinfección y una capacitación sobre el licor adulterado.

Se realizaron 6 operativos a expendios de bebidas alcohólicas en las horas de la noche, donde se analizaron 6946,5 litros de licor del cual fue decomisado 75,135 litros por estar adulterado, dando cierres parciales a establecimientos y 1 cierre total.

Después de realizar las visitas de inspección higiénico sanitaria se realizaron 7 cierres temporales a establecimientos por no cumplir con los requisitos higiénicos e instalaciones físicas y locativas no favorables.

Se realizaron 2 operativos a expendios de carnes donde se tomó medida sanitaria de seguridad a 2 establecimientos, consistente en la suspensión y de comiso de carne de cerdo. Por no contar con los soportes técnicos de sacrificios, motivo por el cual se presumió que su procedencia es clandestina, fue decomisado en total 421 Kilos

## **Conclusiones**

Las visitas de Inspección, vigilancia y control permiten al Municipio de Itagüí disminuir las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA) y ayudan a capacitar a los manipuladores de alimentos acerca de la importancia de las buenas prácticas de manufactura (BPM), hábitos higiénicos de los manipuladores de alimentos y los principales factores de riesgo de ETA.

La verificación, capacitación y el control de bebidas alcohólicas dentro del Municipio es esencial ya que disminuye la distribución de licor adulterado, falsificado o fraude, disminuye los riesgos de consumir bebidas que no aseguran calidad ni higiene en su elaboración y que puedan generar riesgos para la salud de los consumidores.

## **Recomendaciones**

Implementar un formato más específico sobre cada tipo de negocio que se va a visitar, para poder tener claridad de los parámetros que se van a verificar.

Actualizar el formato de inspección, vigilancia y control a la Resolución 2674 de 2013.

Tener en cuenta otro tipo de capacitaciones como: prevención de ETAS, Residuos sólidos, tipos y usos de desinfectantes, para el personal manipulador, ya que existen más variables que son de suma importancia y a las cuales deberían ser tomadas en cuenta para evitar riesgos de salud.

Los funcionarios deberían tener los implementos adecuados a la hora de hacer las inspecciones, para así poder evaluar todos los requisitos correspondientes a cada actividad.

## Referencias

Institución Nacional de Vigilancia de Medicamento y Alimentos. (2015). Manual de Inspección, Vigilancia y Control sanitario de alimentos y bebidas Basado en Riesgo para las entidades territoriales de salud. Bogotá: INVIMA.

Institución Nacional de Vigilancia de Medicamento y Alimentos. (2015). Guía de inspección de productos de bebidas alcohólicas en el mercado. Bogotá: INVIMA.

Ministerio de Salud y Protección Social. (2013). Resolución N° 2674 de 2013 Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones. Bogotá: Minisalud.