

 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
Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.			

PROCESO: VIGILANCIA DE LA SALUD AMBIENTAL

FICHA TÉCNICA DE LA LÍNEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

VIGENCIA:
DICIEMBRE DE 2024 A JULIO DE 2025

Bogotá D.C

TABLA DE CONTENIDO

 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
Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.			

Contenido

1. ORIENTACIONES CONCEPTUALES.....	1
2. DESCRIPCIÓN DE LA INTERVENCIÓN	4
3. METODOLOGÍA	4
3.1 Establecimiento Vigilado y Controlado.....	5
3.1.1 Verificación de rotulado	8
3.1.2 Plazas de mercado	10
3.1.3 Carne y productos cárnicos comestibles	12
3.1.4 Requerimientos desde la Secretaría Distrital de Salud	13
3.1.5 Coordinación con otras líneas de Vigilancia en Salud Pública.....	13
3.1.6 Acuerdos	13
3.1.7 Vigilancia a Publicidad	15
3.1.8 Estrategia Restaurantes 1A	15
3.1.9 Terminales portuarios	17
3.1.10 IPS	17
3.2 Inspección a vehículos transportadores de alimentos y bebidas	17
3.3 Operativos.....	18
3.3.1 Operativos de alimentos y bebidas (incluidas bebidas alcohólicas)	18
3.3.2 Operativos Eventos masivos.....	19
3.3.3 Operativos apoyo espacio público y otros	20
3.3.4 Autorización de operativos	21
3.4 Acciones de vigilancia intensificada	22
3.4.1 Leche higienizada y cruda.....	22
3.4.2 Inspección, vigilancia y control de refrigerios escolares y catering	25
3.5 Seguimiento a Eventos trazadores y Brotes	28
3.6 Muestreo de alimentos y bebidas	30

 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
Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.			

3.7	Vigilancia de productos importados remitidos por el INVIMA.....	31
3.8	Inspección, vigilancia y control a preparación y expendio de alimentos en vía pública.....	33
3.9	Plan de muestreo de alimentos y bebidas y priorización de establecimientos para inspección vigilancia y control	33
3.10	Fortalecimiento de capacidades en Buenas Prácticas de Manufactura.	36
3.11	Informes.....	37
3.12	Resultados	37
3.13	Referencias	39



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:

XXXXX

Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofía Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.

FICHA TÉCNICA DE LA LINEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

1. ORIENTACIONES CONCEPTUALES

MARCO CONCEPTUAL

1.1. Inspección, vigilancia y control sanitario¹

Es fundamental entender adecuadamente tres conceptos básicos: inspección, vigilancia y control. (Figura 1), específicos para las acciones de fiscalización sanitaria en alimentos y bebidas.

Figura 1. Inspección, vigilancia y control.



Fuente: Manual de inspección, vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas basado en riesgo para las entidades territoriales de salud Versión 1.0. - Adaptado INVIMA. Resolución 1229 de 2013.

¹ Manual de inspección, vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas basado en riesgo para las entidades territoriales de salud Versión 1.0.



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:

XXXXX

Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.

a) 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.

b) 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.

c) 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.

1.2 Peligro: Agente biológico, químico o físico, o propiedad de un alimento, capaz de provocar un efecto nocivo para la salud².

1.3 Riesgo: Función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos. Los riesgos relacionados con los microorganismos, varían, dependiendo de la composición del alimento, de la producción, del tipo de proceso o preparación y de las condiciones de embalaje, almacenamiento, transporte y distribución.

1.4 Trazabilidad: La capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas de su producción, transformación y distribución.

1.5 Inspección Basada en Riesgo: La inspección basada en riesgo es un enfoque para llevar a cabo la labor de inspección. Ventajas de la inspección basada en riesgo frente a la inspección tradicional:

² Definiciones de los términos del análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos Disponible en: <https://www.fao.org/3/w5975s/w5975s08.htm#:~:text=Riesgo%3A%20Funci%C3%B3n%20de%20la%20probabilidad,o%20peligros%20en%20los%20alimentos>.

 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:	XXXXX

Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.

- Optimiza los recursos - Presupuesto; tiempo; personal; equipo; tecnología, etc. (Implementa medidas que buscan asignar los recursos de manera eficiente y eficaz).
- Asigna Prioridades - Mas recursos donde existe un mayor riesgo.
- Se enfoca en los alimentos, establecimientos, etapas y peligros de mayor riesgo.
- Utiliza los datos resultantes de la inspección y vigilancia para gestionar el riesgo.
- Optimiza el tiempo que el inspector empleará para realizar cada visita.
- Posee un enfoque preventivo.
- Ayuda a identificar oportunidades de mejora.

La inspección basada en riesgo se enfoca en los factores de riesgo que puedan causar enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA), sin descuidar las eventuales infracciones o incumplimientos a la normatividad sanitaria vigente.

Tiene en cuenta entre otros: el historial del productor o elaborador y del producto, las consideraciones medioambientales, la frecuencia de incumplimientos.

Se debe tener en cuenta que todas las actividades técnicas deben tener un sustento reglamentario.

En la operativización de la inspección, vigilancia y control sanitario, específicamente en el diligenciamiento de las actas y frente a la evidencia de un hallazgo, se debe redactar en forma específica y clara, indicando y precisando las circunstancias, modo, lugar y la reglamentación sanitaria que incumple, lo cual debe ser concordante con la calificación otorgada al ítem o aspecto evaluado.

Todas las actividades de inspección, vigilancia y control sanitario deben estar enfocadas en verificar la inocuidad de los alimentos y en la prevención de la ocurrencia de eventos en salud pública.

1.6 Factores de riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos: son todos aquellos que pueden causar enfermedades en los consumidores si no se controlan adecuadamente. Algunos factores de riesgo de ETA son comunes a muchos países o a ciertos tipos de alimentos y procesos de elaboración mientras que otros son únicos según el origen, la naturaleza o los métodos de manipulación o elaboración relativos a ciertos productos. Es importante conocer si los alimentos se han sometido o no a procesos térmicos.

 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:	XXXXX

Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.

2. DESCRIPCIÓN DE LA INTERVENCIÓN

La línea de Alimentos Sanos y Seguros, busca incidir en los determinantes sociales de la Salud relacionados con la preparación, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos (incluidas las bebidas alcohólicas) y materias primas de alimentos, según las competencias otorgadas por la reglamentación sanitaria, mediante la acción intersectorial, el diseño, la ejecución de actividades de promoción y fomento de la salud a través de la verificación del cumplimiento de los requisitos higienico-sanitarios, locativos, de funcionamiento y manipulación exigidos en las normas sanitarias enmarcada en los enfoques de riesgo y prevención para estos productos.

En caso de requerirse, las actividades de la línea se deberán coordinar con los ámbitos y espacios realizando las acciones que por competencia correspondan.

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, resultados de análisis de laboratorio, censos, 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, disponibles en carpeta anexos/Línea de Alimentos Sanos y Seguros:

- 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.
- Documento técnico para la toma de muestras de alimentos y bebidas de la Secretaría Distrital de Salud.

 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:	XXXXX

Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.

- Guía para la vigilancia de productos importados remitidos por el INVIMA (Circular DAB-4000-3727-2020).
- Plan de muestreo de alimentos y bebidas y priorización de establecimientos para inspección, vigilancia y control de cada Subred.
- Orientación técnica para la Inspección, Vigilancia y Control de la publicidad.
- Documento técnico para las intervenciones sanitarias en establecimientos de alimentos y bebidas en el marco de la vigilancia intensificada de terminales portuarios ...”.
- 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.

Con relación a los insumos para realizar las actividades en la línea de Alimentos Sanos y Seguros, estos se encuentran en el Anexo 8 – Insumos.

3.1 Establecimiento Vigilado y Controlado

Se implementa a través de intervenciones de inspección, vigilancia y control a establecimientos donde se manipulan alimentos y bebidas (incluidas bebidas alcohólicas) y materias primas, según las competencias de la autoridad sanitaria; con el fin de verificar el cumplimiento de lo establecido en la normatividad sanitaria para la preparación, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización, 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 intervenciones a inspeccionar, vigilar y/o controlar:

- Expendio o almacenamiento de carne y/o productos cárnicos comestibles
- Expendios de pescado y productos de mar.
- Restaurantes, cevicherías y comidas rápidas.
- Cafeterías, panaderías, fruterías.
- Depósitos de bebidas alcohólicas.
- Expendios de bebidas alcohólicas.



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:

XXXXX

Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.

- Comedores comunitarios.
- Depósitos de alimentos y bebidas.
- Plazas de mercado y Centrales de Abasto.
- Expendios minoristas.
- Supermercados intermedios.
- Supermercados - Hipermercados.
- Refrigerios y 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 los establecimientos competencia de la línea de alimentos sanos y seguros el concepto sanitario será emitido por esta misma línea y los aspectos evaluados en la inspección sanitaria, son los establecidos en la reglamentación específica para alimentos y bebidas, así como en los lineamientos emitidos por el Invima, por la línea ASyS y los instrumentos utilizados en las actividades de inspección, vigilancia y control; por lo que no se debe tener en cuenta normatividad diferente o de otras líneas de VSA.

Para efectos del presente documento se tendrán en cuenta las siguientes precisiones:

- **Planeación de actividades:** Se refiere a determinar y tener claridad el tiempo que se dedicara a cada tarea para alcanzar el objetivo propuesto, de acuerdo con los estándares definidos. Se deben considerar varios factores para que se cumpla con los objetivos propuestos, entre ellos, censo de establecimientos; personal disponible; elementos necesarios para realizar las actividades; transporte, entre otros.
- **Programación de visitas de inspección sanitaria:** Organiza cada actividad, define cuándo se realizarán estas actividades o visitas de inspección sanitaria, antes de que el personal (funcionario de planta o personal contratista) comience a realizar sus visitas.
El líder o coordinador de la línea de alimentos sanos y seguros debe organizar una programación, mediante un cronograma en el cual se indique claramente por localidad los establecimientos que serán intervenidos por mes, incluyendo el funcionario que



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:

XXXXX

Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.

realizara la actividad y el punto crítico con su identificación (nombre o ID), de acuerdo con la planeación y con la base de establecimientos a intervenir con su respectiva priorización, entregado por la SDS mensualmente. Teniendo en cuenta lo establecido en el "DOCUMENTO OPERATIVO DE VIGILANCIA DE LA SALUD AMBIENTAL - numerales 2.2; 4.3 y 4.4".

- Supermercados e Hipermercados: Es un establecimiento de venta al por menor y/o al por mayor en la modalidad de autoservicio cuya actividad principal se relaciona con manejo de alimentos y en el cual se pueden encontrar otros servicios.
- Supermercados intermedios: Corresponde a establecimientos que realiza ventas al detal en la modalidad de autoservicio en alimentos. Por lo general, este tipo de tiendas se encuentran ubicadas en zonas comerciales y barrios residenciales.
- Expendio Minoristas: caracterizado por ser un negocio pequeño, se basa en la venta al menudeo o detallista.
- Expendios de carne: De acuerdo con lo indicado en el artículo 3 del Decreto 1500 de 2007 el expendio es el establecimiento donde se efectúan actividades relacionadas con la comercialización de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, que ha sido registrado y autorizado por las entidades sanitarias competentes para tal fin.

En los establecimientos en donde exista duda para su clasificación por parte de las Subredes integradas de Servicios de Salud se realizará la consulta a los referentes de ASYS de la Secretaría de Salud para definir la clasificación respectiva.

Los establecimientos visitados deben estar previamente inscritos y estar diligenciada la información del número de inscripción en las actas del establecimiento.

Con respecto a la relación de las actas anexas en el instrumento principal, se aclara que, para la línea de alimentos se debe registrar la denominación completa, siempre y cuando no sea relacionado el instrumento principal en el anexo.

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

Los servidores y/o colaboradores deben firmar las actas de las actividades en que participan en la línea de alimentos sanos y seguros. Toda intervención que se realice a

 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:	XXXXX

Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.

establecimientos debe ser en el marco de la inspección, vigilancia y control y siempre requerirá la generación del acta correspondiente.

En las actividades de IVC cuyo resultado sea la aplicación de una medida sanitaria de seguridad a productos, se deben realizar los procedimientos (desnaturalización, destrucción) previo al destino final, cuando aplique.

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 comprometan la seguridad de los servidores y/o colaboradores.

Para dar cumplimiento a las acciones populares del barrio Guadalupe y del barrio María Paz, los establecimientos ubicados en los barrios mencionados serán objeto de vigilancia sanitaria por parte de las Subredes Integradas de Servicios de Salud asignadas por la Secretaría Distrital de Salud.

3.1.1 Verificación de rotulado

Para la revisión se tendrán en cuenta las siguientes indicaciones:

INTERVENCIÓN	NUMERO DE ROTULADOS	OBSERVACIONES
Inspección a vehículos transportadores de alimentos, carnes y productos cárnicos comestibles	3	
Operativos de alimentos y bebidas alcohólicas	3	3 productos por establecimiento intervenido y deben ser de productos relacionados con el objetivo del operativo.
Expendios minoristas	3	
Expendio o almacenamiento de carne y/o productos cárnicos comestibles	3	



**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:

XXXXX

Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.

INTERVENCIÓN	NUMERO DE ROTULADOS	OBSERVACIONES
Depósitos de alimentos y bebidas	9	Total 9 productos: 3 productos o materias primas por cada uno de los grupos de alimentos según clasificación de riesgo (alto, medio, bajo) Resolución 719 de 2015. De los 3 productos por riesgo 2 deben revisarse en productos nacionales y 1 en productos importados. Si no se evidencien productos importados, se revisarán 3 nacionales por cada riesgo, si no se encuentra la cantidad señalada se debe aclarar en las observaciones en el acta respectiva.
Supermercados - Hipermercados	9	Se aclara que, si en los depósitos de alimentos solo existen alimentos de un solo riesgo, se debe aplicar el formato de rotulado en 3 productos
Expendios de pescado y productos de mar	3	
Depósitos de bebidas alcohólicas	3	Si se encuentran alimentos, se realizarán mínimo revisión a 3 productos, si no se encuentran indicarlo. Cuando el formato de rotulado para bebidas alcohólicas se encuentre implementado se aplicará para los 3 productos indicados.
Expendios de bebidas alcohólicas	3	Si se encuentran alimentos, se realizarán mínimo revisión a 3 productos, si no se encuentran indicarlo. Cuando el formato de rotulado para bebidas alcohólicas se encuentre implementado se aplicará para los 3 productos indicados.
Restaurantes, cevicherías y comidas rápidas.	3	
Cafeterías, panaderías, fruterías	3	
Supermercados intermedios	3	
Vigilancia Intensificada en Refrigerios y Catering	3	

Nota: En las plazas de mercado se revisarán rotulado de acuerdo con el establecimiento identificado.

El acta de rotulado deberá ser firmada por mínimo uno de los servidores y/o colaboradores que realizan la verificación de este aspecto.

Cuando en producto se aplique una 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.

 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:	XXXXX
Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.			

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.

3.1.2 Plazas de mercado

Con respecto a las centrales de abasto 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 D.C. Se debe mantener actualizado permanentemente el censo de establecimientos que existe al interior de cada una de las centrales de abasto y plazas de mercado.

Las actividades realizadas por otras líneas de intervención diferente a Alimentos Sanos y Seguro en las plazas de mercado y centrales de abasto están incluidas en el techo fijo de esta intervención.

Las actividades generales serán:

Visita integral:

Corresponde a la visita general de IVC, se realizará en enero de cada año y se utilizará el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para plazas de mercado o centrales de abasto AS_09. Para Corabastos, Flores, Paloquemao y CODABAS intervendrán en dicha visita las líneas de ASyS, CASB, SQ y ETOZ con los perfiles profesionales, de acuerdo con los riesgos asociados a las áreas comunes y al funcionamiento general de la plaza. La programación de la inspección para esta visita debe ser coordinada con la administración de la plaza.

El acta correspondiente a esta actividad debe ser socializada con la administración.

Teniendo en cuenta las acciones de mejora propuestas por el establecimiento la línea correspondiente realizara el seguimiento dejando constancia de la actividad en el acta de diligencia haciendo parte de la gestión sanitaria.

Diagnostico sanitario:

El diagnostico sanitario de las plazas de mercado y centrales de abasto debe ser entregado anualmente en la primera semana de febrero, este se obtiene del análisis de la última visita

 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:	XXXXX

Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.

integral de IVC, de los seguimientos realizados, así como del nivel de cumplimiento del plan de mejora presentado por la administración de las plazas y/o centrales de abasto y previamente autorizado por la subred Integrada de Servicios de Salud y referentes de alimentos de la Secretaría Distrital de Salud. Dicho diagnóstico debe desarrollarse conjuntamente con todas las líneas de VSA que intervengan en la plaza por factor de riesgo, liderada por Alimentos Sanos y Seguros. Este diagnóstico incluye el censo de la totalidad de establecimientos existentes en las plazas y centrales de abasto.

Gestión Sanitaria:

Esta actividad es permanente y se plantea como estrategia para fortalecer las acciones de IVC en las plazas de mercado teniendo en cuenta las condiciones particulares de este tipo de comerciantes y a los factores de riesgo que se presentan a diario en las mismas y aplica para Corabastos, Flores, Paloquemao y CODABAS, incluyendo:

- Identificar aspectos que pueden incidir en el comportamiento sanitario de las centrales de abastos o plazas de mercado, así como en los establecimientos que hacen parte de estas, durante las actividades rutinarias de IVC permanentes realizadas a las centrales de abastos o plazas de mercado por todos los perfiles. Estos hallazgos se deben diligenciar en el acta SA_03 y si es el caso, se tomará las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar o se priorizará la visita de IVC al establecimiento o vehículo identificado, según el enfoque de riesgo.
- Gestiones que se hacen con la administración de las centrales de abastos o plazas de mercado relacionadas con socialización y notificación de aspectos generales identificados en el punto anterior, de tal forma que realicen las acciones correctivas y preventivas correspondientes por parte de la administración.
- Coordinación que se requiera con otras autoridades para fortalecer la vigilancia sanitaria.
- Revisión y seguimiento a planes de mejora y diagnóstico sanitario.

Soporte de las acciones realizadas en la gestión sanitaria serán las actas de diligencia, actas de medidas sanitarias de seguridad, actas de reunión, listados de asistencia.

Actividades de IVC:

De acuerdo con el plan de acción incluido en los lineamientos, se deben programar visitas de inspección sanitaria de manera mensual por tipo de establecimiento; así mismo, estas actividades deben incluir:

 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:	XXXXX

Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.

- Inspección, vigilancia y control de los establecimientos ubicados dentro de la misma, priorizando los de mayor riesgo, con emisión de concepto sanitario, todos los establecimientos deben estar inscritos para ser objeto de IVC.
- Inspección, vigilancia y control de vehículos transportadores de alimentos, carnes y productos cárnicos comestibles.
- 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.

3.1.3 Carne y productos cárnicos comestibles

Para las actividades relacionadas con vehículos transportadores de carne, expendios y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles se debe mantener actualizada la información, bases de datos y reportes necesarios para identificar los 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 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.

Adhesivos en establecimientos de almacenamiento y expendio de carnes y productos cárnicos comestibles:

Para que el establecimiento sea acreedor a esta distinción (adhesivo), debe cumplir con lo establecido en el Decreto 1500 de 2007 y sus normas reglamentarias, por lo tanto, debe tener la autorización sanitaria. La aplicación del adhesivo se realizará en el marco de una visita de IVC con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos, y en las observaciones del acta se hará referencia a esta actividad. Si como resultado de esas visitas se evidencia que el establecimiento no mantiene las condiciones sanitarias por las cuales se le concedió la autorización sanitaria, se aplicarán las MSS que correspondan.

Las subredes deberán enviar a la SDS con una periodicidad mensual (al día 10 del mes siguiente al informado) la información de los establecimientos a los cuales se les ha colocado el adhesivo indicando el número del sticker y los datos del establecimiento

 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:	XXXXX

Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.

(nombre del establecimiento, numero de acta de autorización sanitaria, numero de resolución de autorización sanitaria notificada, dirección, localidad y correo electrónico) en el sistema que determine la Secretaría Distrital de Salud.

3.1.4 Requerimientos desde la Secretaría Distrital de Salud

Las alertas enviadas de alimentos y bebidas (INVIMA u otros), requerimientos jurídicos como tutelas, acciones de cumplimiento 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.

Las auditorias del INVIMA, capacitaciones u otras actividades convocadas por la Secretaría Distrital de Salud son de obligatoria asistencia y su permanencia debe ser garantizada de acuerdo con la duración de la misma.

En caso de que se realicen solicitudes de parte de entidades Distritales estas deberán ser informadas a la SDS – referentes Distritales para coordinar la participación. Si son convocatoria o solicitudes del orden nacional se deberán remitir a los referentes Distrital de la línea de alimentos sanos y seguros.

3.1.5 Coordinación con otras líneas de Vigilancia en Salud Pública

En los objetos de vigilancia de las otras líneas de intervención que tengan servicios de alimentos, se debe realizar la coordinación con la correspondiente línea para favorecer el acceso a estos sitios en caso de requerirse, actividad que debe ser realizada por los líderes y de acuerdo con el análisis de riesgo de los establecimientos, 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 la recolección, análisis y gestión de la información, incluyendo los resultados de las acciones con los líderes de las líneas de vigilancia sanitaria y ambiental que se requieran.

3.1.6 Acuerdos

En las intervenciones con emisión de concepto sanitario, en los establecimiento relacionados a continuación, se socializara una vez al año calendario los acuerdos señalados: **Acuerdo 634 de 2015**: por medio del cual se establecen regulaciones para la



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:

XXXXX

Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.

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 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. La referencia de cada acuerdo será: “*Se socializa Acuerdo 634 de 2015, aceite vegetal usado*”, “*Se socializa Acuerdo 588 de 2015, información nutricional menú*” y “*Se socializa Acuerdo 570 de 2014, prevención consumo alcohol industrial y antiséptico*”, y de manera seguida cuando sean dos o más ejm: “*Se socializa Acuerdo 588 de 2015, información nutricional menú*” y “*Acuerdo 570 de 2014, prevención consumo alcohol industrial y antiséptico*”.

Dicha socialización aplicará en los siguientes establecimientos así:

ESTABLECIMIENTOS	Acuerdo 588/2015	Acuerdo 634/2015	Acuerdo 570/2014
Expendios Minoristas			Aplica
Cafeterías, panaderías, fruterías		Aplica	
Comedores comunitarios.		Aplica	
Depósitos de alimentos y bebidas y Depósito de bebidas alcohólicas			Aplica
Expendios de bebidas alcohólicas			Aplica
Supermercados, hipermercados, grandes superficies		Aplica	Aplica
Supermercados intermedios		Aplica	Aplica
Restaurantes, cevicherías y comidas rápidas	Aplica	Aplica	
Vigilancia Intensificada en Refrigerios y Catering	Aplica	Cuando aplique	

Fuente: Revisión con las Subredes Integradas de Servicios de Salud.

 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:	XXXXX

Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.

En los establecimientos ubicados en las plazas de mercado y centrales de abasto aplica la socialización de los acuerdos teniendo en cuenta el tipo de intervención. En la visita integral se socializarán todos los acuerdos.

3.1.7 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. Se presentará informe trimestral de las actividades realizadas por subred en los meses de abril, julio, octubre y enero 2025 (primera quincena) en donde se incluye por Subred la cantidad de actividades realizadas en alimentos, carnes y bebidas alcohólicas reportados de forma independiente, incluir si se toman medidas sanitarias por este motivo.

3.1.8 Estrategia Restaurantes 1A

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, ofertando alimentos inocuos y de calidad y con menús variados y balanceados.

La promoción del programa 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.

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 siguientes requisitos.

Requisitos Preliminares:

1. Estar ubicados en la ciudad de Bogotá D.C.
2. Vender menús denominados como corrientes y/o ejecutivos.
3. Vender como mínimo treinta servicios diarios.
4. Vender servicios (desayuno, almuerzo, cenas) de costo no mayor a \$20.000 cada uno.

 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:	XXXXX

Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.

5. El restaurante no puede ser de venta callejera.
6. El restaurante no debe pertenecer a una cadena de restaurantes ni comercializar o expender menús o alimentos especializados.
7. Debe poseer existencia legal.
8. 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).

Una vez queda postulado el restaurante para la estrategia, la Subred continua el proceso con las siguientes actividades:

- Visitas de IVC para verificación de cumplimiento de condiciones sanitarias.
- Toma de muestras de ensaladas y jugos.
- Fortalecimiento de capacidades en BPM.
- Obtención de los menús ofrecidos en el Restaurante.

Desde la SDS se apoyará con la verificación de menús balanceados y variados, para aprobación.

Para entregar la distinción, la SDS apoyara con la gestión respectiva y el restaurante debe tener concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos igual o mayor al 80%, con fecha de expedición no mayor a un año, resultado cumple para muestra de jugo y ensalada, menús balanceados y variados aprobados y el aval del referente de la línea de Alimentos Sanos y Seguros de la SDS.

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 SA_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.

 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:	XXXXX

Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.

Cada Subred, debe presentar el informe de avance de las intervenciones desarrolladas por restaurante con periodicidad trimestral (al décimo día calendario de febrero, mayo, agosto y noviembre) e informe final (segunda semana enero). Para el 31 de diciembre de 2024 cada subred debe garantizar mínimo 10 (diez) restaurantes certificados para la estrategia.

3.1.9 Terminales portuarios

Para el desarrollo de la vigilancia de los establecimientos vinculados a la línea de alimentos sanos y seguros en terminales portuarios, se adelantara la intervención de acuerdo a lo definido en el “Documento técnico para las intervenciones sanitarias en establecimientos de alimentos y bebidas en el marco de la vigilancia intensificada de terminales portuarios ...” y serán realizadas por el personal de la línea de ASYS, y la SDS determinara los establecimientos a intervenir de acuerdo al enfoque de riesgo y de manera articulada entre las líneas de Eventos Transmisibles de Origen Zoonótico y Alimentos Sanos y Seguros. Los líderes de la línea de Alimentos de la Subred Integrada de Servicios de Salud Sur Occidente, deberán articular con los funcionarios que realicen acciones en estos establecimientos para aplicar adecuadamente los lineamientos.

3.1.10 IPS

Para la IVC a las IPS (puntos críticos de la línea de alimentos) de la red adscrita, la vigilancia se realiza así:

- Subred Integrada de Servicios de Salud Sur Occidente: Vigila las IPS del área de influencia de la Subred Sur
- Subred Integrada de Servicios de Salud Sur: Vigila las IPS del área de influencia de la Subred Centro Oriente
- Subred Integrada de Servicios de Salud Centro Oriente: Vigila las IPS del área de influencia de la Subred Norte.
- Subred Integrada de Servicios de Salud Norte: Vigila las IPS del área de influencia de la Subred Sur Occidente

Para la IVC a las IPS privadas (puntos críticos de la línea de alimentos) serán vigiladas por cada Subred de acuerdo con su área de influencia.

3.2 Inspección a vehículos transportadores de alimentos y bebidas

 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:	XXXXX
Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.			

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 simultaneas. No es necesario que el vehículo este cargado para la inspección, debe cumplir con las condiciones que garantizan la conservación del producto transportado.

Cada Subred debe contar con mínimo un punto fijo para realizar esta actividad (el cual debe ser informado y actualizado al nivel central de la SDS con horarios de atención y número telefónico de atención efectivo) en caso de modificarse. Si hay punto con más de 10 vehículos se puede realizar a domicilio esta actividad dentro de la jurisdicción de la Subred.

3.3 Operativos

3.3.1 Operativos de alimentos y bebidas (incluidas bebidas alcohólicas)

Los operativos de alimentos y bebidas tanto en establecimientos como en vehículos transportadores de alimentos, son actividades para desarrollar una acción y conseguir un objetivo específico, puntuales enfocadas al control de productos para verificar entre otros aspectos: la trazabilidad de productos y materias primas, almacenamiento y conservación de los alimentos, rotulado o condiciones de los vehículos intervenidos, dirigido a encontrar productos adulterados, alterados, contaminados o fraudulentos que constituyan un riesgo para la salud pública, se debe justificar el desarrollo de esta actividad de acuerdo a su objetivo. Los operativos no se realizarán de manera simultánea con la IVC del establecimiento y no la reemplazara. Si el objetivo del operativo es exclusivo para bebidas alcohólicas, el profesional debe corresponder únicamente a los perfiles de Ingeniero de alimentos o ingeniero industrial de alimentos.

 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:	XXXXX

Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.

Para las actividades en refrigerios y catering, leches (vigilancias intensificadas) y plazas de mercado y centrales de abastos la actividad de operativos se encuentra incluida en el valor pagado.

La intervención en hiperdroguerías, droguerías mini market, estéticas faciales y corporales con uso de aparatología se abordarán a través de operativos de alimentos de acuerdo con las indicaciones de los referentes de las líneas de Medicamentos Seguros y Alimentos Sanos y Seguros. Tener en cuenta la articulación entre las líneas previo a las actividades y los soportes correspondientes.

3.3.2 Operativos Eventos masivos

La atención de eventos masivos se realizará a través de operativos ejecutados por las Subredes Norte (localidades de las Subredes Norte y Suroccidente) y Centro Oriente (localidades de las Subredes Sur y Centro Oriente) previa coordinación con los referentes de la línea de alimentos sanos y seguros de la SDS. Únicamente se atenderían los eventos de alta y media complejidad autorizados en la plataforma SUGA y aprobados por los referentes de la línea ASYS. El equipo (s) completo que atiende el evento debe estar en todo el desarrollo desde la instalación de recursos al cierre de acuerdo con la programación realizada SUGA garantizando la asistencia de un profesional de la línea a los PMU (Puesto de Mando Unificado) programados para cada evento incluyendo el de cierre.

Se tienen las siguientes consideraciones en esta actividad:

- La actividad de seguimiento de los eventos estará constituida por dos profesionales y un técnico de acuerdo al estándar de la línea de alimentos sanos y seguros.
- De base un profesional será de la línea de alimentos sanos y seguros, el otro profesional inicialmente pertenece a la línea de Calidad de Agua y Saneamiento básico, este último se puede intercambiar con un perfil profesional de cualquiera de las otras líneas de VSA, de acuerdo con lo identificado en el diagnóstico o con la temática registrada previamente en el SUGA. Los líderes de alimentos sanos y seguros de la Subredes a cargo de estas actividades determinarán previa coordinación con los referentes de nivel central de la línea de alimentos sanos y seguros que perfiles son los requeridos y realizarán la coordinación al interior de la Subred para garantizar que dicho perfil y todo el resto del equipo participe activamente y estén presentes durante todo el evento. La línea técnica de las intervenciones

 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:	XXXXX

Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.

realizadas en eventos masivos será emitida por los referentes de línea del nivel central en coordinación con los líderes de nivel local quienes estarán en comunicación permanente frente a las actividades a desarrollar con el referente de nivel central y el líder de alimentos sanos y seguros de forma tal que las acciones incluidas MSS- serán de conocimiento de todo el equipo participante, acogiéndose a la ficha técnica de la línea y la normatividad sanitaria vigente.

- El técnico de la actividad conserva el perfil de la línea de alimentos sanos y seguros.
- En caso que se presente una situación que requiera orientación técnica o que por sus características se necesite informar al nivel central de la SDS, el personal operativo en el evento establecerá comunicación inmediata con el líder local de alimentos correspondiente, quien a su vez activará al referente del nivel central de ASYS quien informará a la Subdirección de vigilancia en salud pública y/o al referente de nivel central de la línea correspondiente de VSA. La atención de estos eventos deberá ir acompañada de un breve resumen (claro, preciso, indicando la situación presentada y norma sanitaria que se infringe, anexar registro fotográfico vía WhatsApp para reportar a los directivos que correspondan la situación que se presenta.
- Los informes de estos operativos serán remitidos por la subred que atendió el evento dos días hábiles después de realizado el evento y/o de acuerdo con lo requerido por la SDS y debe incluir la totalidad de las actividades realizadas tanto por la línea de ASYS como por las otras que participen.
- La participación de otros perfiles profesionales de líneas distintas a ASYS está cubierto por el estándar de la actividad: Operativos eventos masivos.
- Los eventos a cubrir son los autorizados por el nivel central de la SDS, registrados en el SUGA.
- Los formatos de acta utilizados serán: acta SA_03 (diligencia), actas de MSS.

3.3.3 Operativos apoyo espacio público y otros

Se realizarán solo cuando se solicite apoyo por parte de las entidades competentes para la vigilancia de este como son Secretaría Distrital de Gobierno u otros en temas relacionados con alimentos y bebidas (incluidas alcohólicas), 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 será

 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:	XXXXX

Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.

responsable de la destrucción y/o desnaturalización del producto y definirá el destino final de los productos. En el caso de estas actividades se deberá coordinar con los ámbitos y espacios que correspondan.

Los establecimientos que estén autorizados para ocupar el espacio público tener en cuenta los requisitos establecidos 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 de vía pública interinstitucionales se deberá presentar un informe a la SDS máximo a los dos días hábiles siguientes al haber sido realizados, indicando fecha, objetivo, instituciones participantes y resultados.

Los Operativos Distritales se realizarán cuando sea necesaria la intervención de profesionales de las diferentes líneas operativas, y se debe diligenciar el acta SA_03

3.3.4 Autorización de operativos

Todos los operativos de alimentos y bebidas (incluidas bebidas alcohólicas), operativos de eventos masivos, operativos apoyo espacio público y otros y los operativos de carnes y productos cárnicos comestibles serán autorizados por la SDS, de acuerdo con el formato indicado para tal fin, en el cual se deberá enviar los primeros cuatro (4) días del mes la programación mensual por Subred de estas actividades a los correos electrónicos de los referentes de alimentos sanos y seguros a vuelta de correo electrónico se recibirá la autorización, sin esta autorización no se podrán realizar.

En el caso que autoridades locales requieran de apoyo de la Subred, se realizará por medio de operativos en caso de aplicar, los cuales también deben ser previamente autorizados, remitiendo desde la Subred correo electrónico con el requerimiento a la SDS, indicando toda la información necesaria para su autorización e igualmente su inclusión en el formato respectivo.

Los operativos realizados en refrigerios y catering, leches (vigilancias intensificadas), productos importados, plazas de mercado, centrales de abastos, alertas sanitarias y/o solicitudes directas desde la referencia de alimentos sanos y seguros no requerirán autorización para su desarrollo, pero si coordinación con el nivel central.

 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:	XXXXX

Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.

Los operativos programados por las Subredes se deben justificar, aclarando que la justificación no se debe confundir con el objetivo del operativo, la justificación es aquella causa que motiva la intervención del establecimiento mediante operativo, aclarando el por qué no se interviene en visita de inspección sanitaria con emisión de concepto.

La solicitud de acompañamiento a operativo realizada por otras entidades, es la justificación del operativo.

En el formato de autorización se programarán mínimo cinco (5) establecimientos por operativo, si no puede intervenir esta cantidad se justificará con 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 personas mayores, 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 o encontrarse - y en general establecimientos donde se comercialice leche en Bogotá.

 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:	XXXXX

Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.

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 hipermercados 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, 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 realiza de acuerdo con programación enviada desde el nivel central de la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá, adicional se debe realizar remisión de 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
4. Presentar informe anual 2024 (enero a diciembre) de actividades del proyecto.
5. Presentar informe primer semestre 2025 (enero a junio) de actividades del proyecto.
6. Realizar toma de muestra de leches IN SITU en depósitos de leche, los resultados de estos análisis se incluirán en acta correspondiente de soporte de las actividades.
7. Se debe realizar una visita mensual a sitios donde se comercialice leche cruda dejando constancia de los hallazgos en los instrumentos respectivos.
8. Mantener drive con información del proyecto al día, compartido con la Secretaría Distrital de Salud.

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 según enfoque de riesgo identificado por los profesionales que estén realizando la IVC.
2. Atender y dar respuesta al 100% de solicitudes de interés general presentadas por la comunidad, Secretaría Distrital de Salud u otras entidades.

 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:	XXXXX

Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.

Todas las actividades se desarrollan siguiendo todo lo establecido para la línea de alimentos sanos y seguros en el presente documento, lo consignado en el plan de acción del proyecto para la vigencia respectiva y lo indicado en el documento operativo del proceso transversal vigilancia de la salud ambiental.

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.

Productos:

- Acciones de Vigilancia sanitaria realizados en los puntos críticos establecidos de acuerdo con especificaciones en Depósitos de leche higienizada, 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 anual 2024 remitido por correo electrónico en la tercera semana de enero 2025.
- Informe primer semestre 2025 remitido por correo electrónico en la tercera semana de julio de 2025.

 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:	XXXXX
Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.			

Costos:

Ver plan de acción

3.4.2 Inspección, vigilancia y control de refrigerios escolares y catering

Justificación:

La Secretaría 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 Distrital de Integración Social, 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 Trasmittidas 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 de todo lo necesario para la organización de eventos sociales. 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 Trasmittidas por Alimentos.

La Secretaría 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.

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.

 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:	XXXXX

Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.

Población objeto:

- Plantas ensambladoras de refrigerios a granel o 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 ensamblados.
- 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 Secretaria 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 de los establecimientos denominados en el proyecto como centinela de acuerdo con directriz emitida desde la SDS.

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:

 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:	XXXXX

Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.

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 AS16 Acta descripción de actividades en operativos a vehículos transportadores de alimentos y bebidas alcohólicas

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 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.

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.

 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:	XXXXX

Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.

- Inspección, Vigilancia y Control de acuerdo con el plan de acción.
- Informe anual 2024 remitido por correo electrónico en la tercera semana de enero 2025 respectivamente.
- Informe primer semestre 2025 remitido por correo electrónico en la tercera semana de julio 2025.
- 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 preparados en colegios, URIS, Estaciones de Policía y salas de retenidos según 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.

 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:	XXXXX

Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.

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

- 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 de este, estipular el incumplimiento sanitario específico y las medidas aplicables al hallazgo, si se amerita; describa la gestión 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.

 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:	XXXXX

Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.

- 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).
- En caso de que las ETAS se presenten en instituciones de las Subredes Integradas de Servicios de Salud estas serán atendidas así: Norte atenderá eventos en Suroccidente, Suroccidente atenderá los eventos en Sur, Sur atenderá los eventos en Centro Oriente y Centro Oriente atenderá los eventos ocurridos en Norte.

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).

Para el mes de enero 2025 (a enero 16) se debe presentar informe final de las ETA atendidas durante el año 2024 (enero a diciembre) vía correo electrónico.

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 y/o al laboratorio del INVIMA, en los formatos establecidos y atendiendo programación mensual establecida por Nivel Central.
- 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 y gestión requerida 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.

 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:	XXXXX

Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.

- 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.
- Todas las subredes deberán realizar la calibración de termómetros o elementos que se requieran mínimo una vez al año y realizar la (las) verificación 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 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).

 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:	XXXXX

Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.

El plazo máximo para ir al sitio y remitir la información vía correo electrónico será de acuerdo con 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 previo al cumplimiento indicado inicialmente.

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.
- 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 SA_03, 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 Trámites en Línea (invima.gov.co): https://procesos.invima.gov.co:80/documentos/consdoccis_encab.jsp, registre la información solicitada: Número de documento (incluir las dos letras iniciales y el numero separado por un guion) y el número de radicado.

 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:	XXXXX

Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.

- 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 SA_03, describa la situación encontrada, revise la documentación de soporte de uso.

Verificar todos los registros de control y soportes que tenga el importador y que permitan constatar el seguimiento a la trazabilidad y uso 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: Anexo en excel indicando las 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 la vigencia correspondiente y un 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.

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

 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:	XXXXX

Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.

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 2025 a marzo 2026, el cual deberá ser presentando en la tercera semana del mes de abril de 2025 y avalado el 30 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 2025 A MARZO DE 2026
- 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, incluyendo temporadas como fin de año, semana santa y Halloween, entre otras, 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 por grupos de alimentos los que dieron resultados cumple y no cumple. Use como base los resultados de los años 2022, 2023 y 2024, 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

 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:	XXXXX

Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.

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 2022, 2023 y 2024. 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 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.

 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:	XXXXX
Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.			

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 2024, 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 abril 2024 a marzo de 2025.

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 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 frio 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.

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 preparación del tema, logística y desplazamiento, 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, número de teléfono). Mínimo debe ser dictada a diez (10) personas (Excepto restaurantes 1 A). Los soportes de esta actividad deben estar organizados y dispuestos para revisión. Esta actividad será dirigida a grupos o personas de establecimientos vigilados por la línea en los cuales se ha identificado la necesidad de reforzar sus conocimientos en BPM. Esta actividad no deberá ser realizada en establecimientos de cadena, supermercados intermedios, supermercados y/o hipermercados. Se presentará informe trimestral de las actividades realizadas por subred en los meses de abril, julio, octubre y enero 2025 (primera quincena).

 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:	XXXXX

Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.

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. El soporte de esta actividad debe reposar en la carpeta del establecimiento específico.

3.11 Informes

Resumen de informes a presentar en la línea de alimentos sanos y seguros

INFORME	FECHA
Adhesivos en establecimientos de almacenamiento y expendio de carnes y productos cárnicos comestibles Enfermedad Transmitida por Alimentos – ETA	Para adhesivos y ETA décimo día posterior a la finalización del mes anterior. Para el mes de enero 2025 (a enero 16) se debe presentar informe final de las ETA atendidas durante el año 2024 (enero a diciembre) vía correo electrónico.
Vigilancia a Publicidad y Fortalecimiento de capacidades en buenas Prácticas de Manufactura	Trimestral abril, julio, octubre y enero 2025 (día quince del mes).
Estrategia Restaurantes 1A	Trimestral febrero, mayo, agosto y noviembre (día 10 del mes) Informe final (segunda semana enero).
Eventos masivos y operativos en vía publica	Segundo día hábil terminado el evento.
Vigilancia a Productos importados	De acuerdo con lo informado en el correo electrónico de remisión
Plan de muestreo de alimentos y bebidas y priorización de establecimientos para inspección vigilancia y control abril 2025 a marzo 2026	Tercera semana del mes de abril de 2025
Documento de evaluación de los planes de muestreo de alimentos y bebidas y priorización de establecimientos para inspección vigilancia y control de abril de 2024 a marzo de 2025.	Segunda semana del mes de abril de 2025.

Nota: En caso de presentarse informes adicionales, serán requeridos a la Subred.

3.12 Resultados

 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:	XXXXX

Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.

- 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.
- Plan de muestreo de alimentos y bebidas y priorización de establecimientos para inspección vigilancia y control abril 2025 a marzo 2026 para la tercera semana del mes de abril de 2025
- Documento de evaluación de los planes de muestreo de alimentos y bebidas y priorización de establecimientos para inspección vigilancia y control de marzo de 2024 a marzo de 2025, el cual debe entregarse en la segunda semana de abril de 2025.

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

Políticas y protección de datos personales:

La seguridad de la información resultante del proceso de VSP, se genera a través de mecanismos que respalden la información en relación con la integridad y la confidencialidad. Este proceso no es solo responsabilidad de la Subred sino de toda institución que produce datos relevantes para aportar al desarrollo social y que detallen variables de identificación personal.

La Secretaria Distrital de Salud desarrollo la “Política de Seguridad de la Información” SDS-TIC-POL-001 V.12, cuyo objetivo principal está encaminado a garantizar los lineamientos de seguridad de la información de la SDS (recursos de software, recursos de hardware, sistemas de información) se usen únicamente para los propósitos que fueron creados y dentro del marco previsto, asegurando la confidencialidad de la información; y la “Política de protección de datos personales SDS-TIC-POL 003 V.3.

 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:	XXXXX

Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.

3.13 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_norma_tividad
- DEFINICIONES DE LOS TÉRMINOS DEL ANÁLISIS DE RIESGOS RELATIVOS A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, FAO, disponible en: <https://www.fao.org/3/w5975s/w5975s08.htm#:~:text=Riesgo%3A%20Funci%C3%B3n%20de%20la%20probabilidad,o%20peligros%20en%20los%20alimentos.> (Consulta en junio 2022)
- MANUAL DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS BASADO EN RIESGO PARA LAS ENTIDADES TERRITORIALES DE SALUD VERSIÓN 1.0. INVIMA, 2015.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN	FECHA DE APROBACIÓN	RAZÓN DE ACTUALIZACIÓN
1	Noviembre de 2024	Se realiza la creación del documento dado a los nuevos convenios interadministrativos celebrados ente la

 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:	XXXXX

Elaboró: María Cristina Prieto Martínez, Claudia Angelica Rodríguez Sánchez, Mauricio Arturo Alarcón Serrano, José Jewel Navarrete Rodríguez / Revisó: Marcela Martínez Contreras, Claudia Milena Cuellar Segura, Diana Sofia Ríos Oliveros, Diana Marcela Walteros Acero / Aprobó: María Belén Jaimes Sanabria, Patricia Eugenia Molano Builes.

		Secretaria Distrital de Salud – FFDS y las Subredes Integradas de Servicios de Salud E.S.E; para la ejecución de las acciones Gestión de la Salud Pública de competencia y el Plan de Salud Pública de Intervenciones Colectivas PSPIC.
--	--	---

ELABORÓ	REVISÓ	APROBÓ
Nombre: María Cristina Prieto Martínez Claudia Angélica Rodríguez Sánchez Mauricio Arturo Alarcón Serrano José Jewel Navarrete Rodríguez Cargo: Profesional Especializada Profesional Universitaria Profesional Especializado Profesional Especializado Fecha: Noviembre 2024	Nombre: Marcela Martínez Contreras Cargo: Subdirectora Acciones Colectivas Nombre: Claudia Milena Cuellar Segura Cargo: Subdirector Gestión y Evaluación de Políticas en Salud Pública Nombre: Diana Sofia Ríos Oliveros Cargo: Subdirectora Determinantes en Salud Nombre: Diana Marcela Walteros Acero Cargo: Subdirectora de Vigilancia en Salud Pública Fecha: Noviembre 2024	Nombre: Patricia Eugenia Molano Builes Cargo: Directora de Salud Colectiva Nombre: María Belén Jaimes Sanabria Cargo: Directora de Epidemiología, Análisis y gestión de políticas de salud Colectiva Fecha: Noviembre 2024