

Herbert Lobaton Currea
Secretario General
Concejo Municipal
Avenida 2N # 10-65 CAM
Cali, Valle

Asunto: Respuesta a solicitud de información, citación a sesión plenaria – Proposición No. 075

Cordial saludo,

En atención a su solicitud de información en marco de la **Proposición No. 075**, me permito hacer las siguientes precisiones:

1. Cuantas empresas están acreditadas para expedir carnés de manipulación de alimentos en Cali?

Inicialmente se aclara que el término carné es inapropiado debido a que la evidencia de aprobación del plan de capacitación y curso de prácticas higiénicas en manipulación de alimentos se puede otorgar mediante certificación en diferentes presentaciones dentro de las cuales se encuentra el tipo carnét, el cual se ha popularizado por su tamaño.

Actualmente en el municipio, ninguna empresa capacitadora a manipuladores de alimentos que laboran en establecimientos gastronómicos debe acreditarse o autorizarse ante la Secretaría de Salud Pública para ofrecer servicios de capacitación de cursos a empresas o manipuladores y expedir certificados de aprobación de dichos cursos en manipulación de alimentos, debido a que a partir del cambio introducido por el artículo 133 del Decreto-Ley 019 de 2012, en desarrollo de lo dispuesto por el artículo 126 de la Resolución 1229 de 2013 que establece el Modelo de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario para los productos de uso y consumo humano.

La Secretaria de Salud Pública Municipal recibe lineamientos, directrices, circulares, entre otras del Instituto Nacional de vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, autoridad sanitaria nacional delegada por el Ministerio de Salud según Circulares 046 de 2014 y 2016 a implementar el Modelo de Inspección, vigilancia y control en el territorio nacional; de esta manera el Ministerio de Salud expidió la Resolución 2674 de 2013, que establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales

y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos según el riesgo en salud pública.

La mencionada Resolución comenzó a regir, una vez se estableció, la clasificación de los alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública, a través de la Resolución 719 de 2015. El Ministerio de Salud y Protección Social, expidió la circular 031 de 2015, en la cual se dan las directrices para la aplicación de la normatividad sanitaria en relación a las actividades de inspección, vigilancia y control de alimentos.

Encontrando que en efecto el Decreto 3075 de 1997 fue subrogado por la Resolución 2674 de 2013, como resultado de lo mencionado actualmente no se realiza Vigilancia sanitaria en virtud de las disposiciones previstas en el Decreto 3075 de 1997, sino en cumplimiento de las normas establecidas en la Resolución 2674 de 2013.

En el artículo 12 de la Resolución 2674 de 2013 establece:

“Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad”.

Por lo tanto, de conformidad con esta Resolución y los lineamientos emitidos por el Invima en el concepto con radicado 201741450100080182 del 20 de junio de 2017, donde indica que no se contempla la autorización previa por parte de las autoridades sanitarias competentes a quienes prestan el servicio de capacitación en temas relacionados a la manipulación de alimentos, siendo así la Secretaría de Salud Pública

NO autoriza empresas capacitadoras que soliciten ofrecer sus servicios dirigido a sujetos de interés sanitario cobijados por esta norma ya que no la requieren, sin embargo, como autoridad sanitaria si continuamos con la actividad de inspección, vigilancia y control en los establecimientos de nuestra competencia según Ley 715 de 2001, verificando a través de las actividades de inspección sanitaria con enfoque de riesgo en los establecimientos la

existencia y aprobación del plan de capacitación y más importante aún la validación del conocimiento adquirido, mediante la aplicación de Buenas Prácticas Higiénicas de los manipuladores, evidenciado a través del desempeño de los operarios, la condición sanitaria del establecimiento (efectividad e impacto de la capacitación impartida) y mediante la revisión de los registros y evaluaciones que soporten la implementación del plan de capacitación.

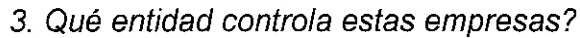
Por lo tanto, la empresa o establecimiento que requiere contratar los servicios de capacitación en manipulación de alimentos deberá identificar la idoneidad técnica y científica, formación y experiencia de quien oferta, además de la integralidad y especificidad del plan de capacitación, información que debe verificar la empresa contratante.

2. Que requisitos cumplen estas empresas para funcionar?

Como se expuso anteriormente las empresas que ofrecen servicios de capacitación para establecimientos amparados por la Resolución 2674 de 2013 o del sector gastronómico, no requieren autorización previa por parte de la Secretaría de Salud, estas deben ofrecer sus servicios directamente a los usuarios quienes aceptarán el servicio presumiendo por parte de la empresa el cumplimiento de lo estipulado en la Resolución 2674 de 2013:

Artículo 12. Educación y capacitación. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad"....

Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación.



Igualmente, en caso de irregularidades en la prestación del servicio, estafas y faltas en la conducta, deberán denunciarse y ponerse a disposición de la Autoridad de Policía para la imposición de una medida correctiva de acuerdo a la Ley 1801 de 2016.

En la Tabla No. 1 se evidencian los ítem que se califican en el bloque de Personal manipulador de alimentos y en la Tabla No. 2 Se relacionan los criterios de calificación de cada ítem del bloque, evidenciando la asignación cuantitativa de un mayor valor en la calificación del ítem Prácticas higiénicas que validan el conocimiento adquirido y su implementación en sus actividades, mediante la aplicación de Buenas Prácticas Higiénicas de los manipuladores, evidenciado a través del desempeño de los operarios (efectividad e impacto de la capacitación impartida) y el mantenimiento de las condiciones sanitarias del establecimiento, en contraste con la calificación del ítem Educación y capacitación que evalúa el registro y evaluaciones que soportan la implementación de un plan de capacitación, desestimulando el cumplimiento de la posesión de un carnet e incentivando la aplicación del conocimiento que garantice la calidad e inocuidad de los alimentos.

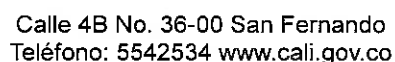


Tabla 1. Calificación cuantitativa del bloque de Personal manipulador de alimentos.

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)	7	3,5	0
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	2	1	0
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	7	3,5	0
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)	4	2	0
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				

A: Aceptable, A.R: Aceptable con requerimientos, I: Inaceptable

Tabla 2. Criterios de calificación cuantitativa del bloque de Personal manipulador de alimentos.

3. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	
3.1. Estado de salud (signos/lesiones) Reso 2674/2013, Art 11; Num 1, 2, 4, 5. Art 14, Num 12.	El establecimiento implementa las medidas preventivas y correctivas necesarias, como cambio de actividad o envío del manipulador a reconocimiento médico para ser evaluado, con el fin de evitar que un manipulador de alimentos que padece o es portador de una enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o tenga heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea, trabaje en las zonas o áreas de manipulación de alimentos con probabilidad de contaminar las materias primas, alimentos en proceso, alimentos terminados, envases de alimentos o material de envase o embalaje, superficies de equipos y utensilios con microorganismos patógenos.

<p>3.2. Reconocimiento Médico</p> <p>Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4</p>	<p>El establecimiento cuenta con los certificados médicos de los manipuladores, en los cuales consta la aptitud de éstos para manipular alimentos, estos certificados deben tener una vigencia máxima de un año a partir de su realización.</p> <p>Según la valoración del médico al manipulador, en caso de ser necesario se cuenta con resultados de laboratorio clínico u otros que sean necesarios para establecer la aptitud del manipulador en caso de que se sospeche de enfermedad trasmisible a los alimentos.</p> <p>En caso que el médico haya ordenado un tratamiento al manipulador, el establecimiento debe contar con certificado en el cual conste la aptitud para la manipulación de alimentos una vez finalizado el tratamiento.</p>
<p>3.3. Prácticas higiénicas</p> <p>Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.</p>	<p><i>Higiene personal:</i> Todos los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénicas necesarias en sus lugares de trabajo, evitando la contaminación de los alimentos, superficies de contacto, materiales de envase y embalaje. Mantienen las uñas cortas, limpias y sin esmalte, no consumen alimentos o bebidas, no fuman o escupen en las áreas donde sean manipulados los alimentos. Las personas encargadas de la preparación o el servido de los alimentos, no manipulan dinero simultáneamente. Al servir los alimentos, se realiza con utensilios de material sanitario y en ningún momento se tiene contacto del alimento con las manos.</p> <p><i>Dotación:</i> El establecimiento provee la dotación y vestimenta de trabajo al personal manipulador acorde con la actividad que realice. La vestimenta es de color claro, con cierre, cremallera o broche (no botones). El calzado es cerrado, de material resistente e impermeable. Cuando es necesario, el manipulador mantiene el cabello cubierto totalmente y usa tapabocas dependiendo del riesgo de contaminación del alimento, según la actividad que realiza. El manipulador de alimentos no sale ni ingresa al establecimiento con la vestimenta de trabajo durante la jornada laboral. Previo al inicio de sus actividades, se retiran todos los objetos que puedan caer en los alimentos, equipos o utensilios, como joyas, relojes u otros accesorios. Si se usan guantes para manipular los alimentos, estos deben ser de material impermeable, mantenerse limpios y en buen estado.</p> <p><i>Lavado de manos:</i> Los manipuladores de alimentos se lavan con agua y jabón desinfectante las manos, antes de iniciar sus labores, después de retirarse del área de trabajo y en cualquier ocasión donde las manos se puedan ensuciar o contaminar. Los guantes son sometidos al mismo cuidado higiénico de las manos (lavado y desinfección).</p>

3.4. Educación y Capacitación

**Resolución
 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.**

El establecimiento cuenta con un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos acorde con la actividad que realiza. El plan tiene una duración de por lo menos 10 horas anuales y contiene temas relacionados con buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas (Manipulación higiénica de los alimentos, Higiene personal, Higiene de las instalaciones, Control de plagas, prevención de la contaminación cruzada, control de proveedores, control de temperatura, Almacenamiento y transporte de alimentos, entre otras). Contiene al menos los siguientes aspectos: Metodología, duración, responsables, cronograma, temas a tratar y evaluación del impacto. Como evidencia del cumplimiento del plan cuenta con registros de asistencia y evaluación de cada uno de los participantes.

El responsable del desarrollo del plan es el establecimiento, la capacitación puede ser impartida por el mismo establecimiento, por personas naturales o jurídicas o por la autoridad sanitaria. Los manipuladores de alimentos comprenden los puntos del proceso que están bajo su responsabilidad y las acciones correctivas a tomar cuando existan desviaciones, y se evidencia a través de las prácticas de manipulación que éste realiza o a través de entrevistas.

4. Existen denuncias que indican que los carnés para manipuladores de alimentos se entregan sin haber realizado dicho curso. Dichas empresas hacen llegar a domicilio este documento y esto está generando que cualquier persona cumpla en el papel este requisito sin tener la idoneidad para manipular alimentos. Que control se está dando en el tema?

Actualmente no se han recibido denuncias oficiales sobre este tipo de situaciones, sin embargo, durante las visitas de inspección, vigilancia y control sanitario sensibiliza a los usuarios a evitar este tipo de prácticas y promueve la importancia de identificar y controlar riesgos en la manipulación de alimentos, incentivando las denuncias ante la evidencia de empresas capacitadoras con estas malas prácticas ante la autoridad de policía.

Igualmente la Secretaría de Salud Pública Municipal durante las actividades de inspección, vigilancia y control sanitario en los sujetos de interés que son competencia según Ley 715 de 2001 evalúa la existencia de un plan de capacitación y la aplicación del conocimiento adquirido por el personal manipulador, en caso de evidenciar fallas o incumplimientos se realiza el registro en el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo y de acuerdo al riesgo de inocuidad evaluado, es factible la aplicación de Medidas Sanitarias de Seguridad consistente en Clausura temporal total o parcial del establecimiento o Suspensión parcial o total de trabajos o servicios.

5. Con las ventas ambulantes de alimentos se tiene algún tipo de control? En el caso de

los camiones de comida o food trucks, del cual se informó que se iba a reglamentar su funcionamiento en Cali, se ha hecho alguna labor para verificar la idoneidad de los alimentos que se venden en estos?

En virtud de 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"* establece en el artículo 1, campo de aplicación que, *"Las pautas higiénico sanitarias de la presente resolución serán aplicadas únicamente a las ventas de alimentos en la vía pública de tipo formal, reorganizadas o reubicadas por las autoridades competentes, y autorizadas por éstas conforme a lo dispuesto por la Constitución Nacional y las disposiciones que los gobiernos municipales expidan*

reglamentando el uso del espacio público", complementada con el Acuerdo 0424 de 2017, por medio del cual se adopta la política pública de regulación y organización de ventas informales en el espacio público de Santiago de Cali, la Secretaria de Seguridad y Justicia es la entidad encargada de coordinar el cumplimiento de los objetivos específicos establecidos de regulación.

De esta manera, es la Secretaria de Seguridad y Justicia, a través de la subsecretaria de Inspección, Vigilancia y Control la encargada de autorizar y controlar las ventas de alimentos en espacio público; la Secretaría de Salud Pública realiza vigilancia a través de actividades de apoyo interinstitucional a esta Dependencia Municipal en operativos programados para el control de espacio público y verificación de condiciones sanitarias, se precisa que ante la evidencia inminente de un riesgo para la comunidad por contravenciones sanitarias, se realiza intervención por parte de la Secretaria de Salud Pública.

Con relación a los Food Trucks se ha tenido acercamiento con algunos representantes, realizando actividades de información, educación y comunicación sobre las condiciones o requisitos que deben cumplir en el marco normativo sanitario, además se otorga autorización transitoria a solicitud del interesado de los vehículos, para su participación en eventos masivos, bajo los criterios establecidos en el acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para ventas de alimentos en vía pública.

Se realiza participación activa en las mesas intersectoriales creadas para definir estrategias en relación al manejo, vigilancia y control de ventas en vía pública tale como la asistencia a la mesa del parque La Flora e Ingenio.



MES	JUSTIFICACION	SUJETOS A INTERVENIR	ASPECTOS A VERIFICAR
FEBRERO	Deficientes condiciones de comercialización, problemática evidenciada	Salsamentarias, supermercados	Rotulado de queso Res. 5109/2005
		Tiendas	Rotulado de pan Res. 5109/2005
MARZO	Actividades previas a la Semana Santa (26 al 30 de marzo)	Expendios de pescado y productos de la pesca Plazas de mercado	Condiciones higiénicas, locativas y sanitarias, conservación y almacenamiento de pescado congelado, seco y ahumado, estado de los equipos, manejo de temperaturas (congelación), en productos pre empacados verificar empaque y rotulado.
		Establecimientos gastronómicos	Área de proceso: Condiciones higiénicas, locativas y sanitarias, almacenamiento y conservación de alimentos, manejo de materia prima, estado de los equipos y manejo de temperatura.
		Hoteles	
		Vehículos transportadores pescado.	Manejo de temperatura: Transporte de pescado y productos de la pesca en vehículos con sistema thermoking (conservación de T° de congelación) y recipientes de material sanitario y limpios.
MAYO	Día de la madre (8 de mayo)	Establecimientos gastronómicos	Área de proceso: Condiciones higiénicas, locativas y sanitarias, almacenamiento y conservación de alimentos, manejo de materia prima, idoneidad del personal manipulador.
JULIO	Deficientes condiciones de transporte de alimentos	UESA RURAL Vehículos transportadores de alimentos (plazas de mercado, supermercados)	Condiciones higiénicas y estado del vehículo, almacenamiento y distribución, manejo de temperatura (alimentos que lo requieran)
	Aumento de denuncias de usuarios	Restaurantes de comida oriental	Condiciones higiénicas, locativas y sanitarias, conservación y almacenamiento de los alimentos, estado de los equipos, idoneidad del personal manipulador.
AGOSTO	Actividades previas al Festival Petronio Álvarez	Hoteles	Área de proceso: Condiciones higiénicas, locativas y sanitarias, almacenamiento y conservación de alimentos, manejo de materia prima, estado de los equipos y manejo de temperatura.
		Establecimientos gastronómicos	
		Expendios de pescado y productos de la pesca	Condiciones higiénicas, locativas y sanitarias, conservación y almacenamiento de pescado y productos de la pesca, estado de los equipos, manejo de temperaturas (congelación), en productos pre empacados verificar empaque y rotulado
		Expendios de licores	Señales de falsificación y/o adulteración.
SEPTIEMBRE	Día del amor y amistad	Establecimientos gastronómicos en Centros Comerciales	Condiciones higiénicas, locativas y sanitarias, conservación y almacenamiento de los alimentos, estado de los equipos, idoneidad del personal manipulador.

		Moteles, aparta hoteles	Condiciones higiénicas, locativas y sanitarias de mobiliario, manejo de residuos, conservación y almacenamiento de los alimentos (si poseen el servicio), idoneidad del personal manipulador.
OCTUBRE	Halloween	Dulcerías, expendios de alimentos	Condiciones de almacenamiento y comercialización de dulces, Rotulado, registro sanitario y fecha de vencimiento.
NOVIEMBRE	Deficientes condiciones de comercialización, problemática evidenciada	Tiendas naturistas, expendios de productos naturales	Rotulado, registro sanitario y fecha de vencimiento

Resultado de estas intervenciones, las cinco Unidades Ejecutoras de Saneamiento Ambiental – UESA (Ladera, Norte, Centro, Rural y Oriente), en el año 2018 y 2019 han realizado 25 operativos y resultando en la inspección de 905 establecimientos de los cuales cumplen con la normatividad sanitaria 619 correspondiente al 68%. (Tabla 4)

Tabla 4. Establecimientos inspeccionados y Cumpliendo la normatividad sanitaria en los operativos

TIPO DE ESTABLECIMIENTOS CONTROLADOS	INSPECCIONADOS	CUMPLIENDO NORMA SANITARIA
Comedores y ollas comunitarias	1	
Expendio de alimentos: Derivados cárnicos	1	1
Expendio de alimentos: Lácteos y derivados	4	2
Expendio de alimentos: Mini-mercado	3	3
Expendio de alimentos: Productos de la pesca y derivados	5	3
Expendio de alimentos: Salsamentarias y charcuterías	1	
Expendio de alimentos: Tiendas y graneros	6	5
Expendio de bebidas alcohólicas: Discotecas	1	1
Expendio de Carne y Productos cárnicos comestibles (Bovino, Porcino y Aves de Corral)	3	2
Expendio de productos naturales, Suplementos dietarios y similares	15	14
Expendios de alimentos ambulantes	8	5
Expendios de alimentos estacionarios	9	2

TIPO DE ESTABLECIMIENTOS CONTROLADOS	INSPECCIONADOS	CUMPLIENDO NORMA SANITARIA
Expendios de Alimentos: Cafeterías; Fuentes de Soda y similares	45	25
Expendios de alimentos: Carnes, Salsamentarias, Productos Carnicos y derivados carnicos: Res, Cerdo, Aves. Incluir Huevos.	47	23
Expendios de Alimentos: Lacteos y sus derivados.	17	11
Expendios de Alimentos: Panaderías, pastelerías y similares. No incluir Fabricas	46	35
Expendios de alimentos: Productos de la Pesca y sus Derivados	47	35
Expendios de Alimentos: Restaurantes	257	153
Expendios de bebidas - Estancos	5	5
Expendios de bebidas, Bares, Grilles y Cantinas	32	23
Expendios de bebidas, Estancos	31	24
Expendios de productos naturales	19	18
Grandes superficies: Hipermercados y supermercados	7	4
Mercados móviles (Visita integral)	4	3
Plaza de mercado y Centrales de Abasto	1	
Preparación de alimentos: Cafetería	1	
Preparación de alimentos: Casinos empresariales y clubes sociales	1	1
Preparación de alimentos: Clínicas y hospitales	1	1
Preparación de alimentos: Comidas rápidas	2	
Preparación de alimentos: Hogares geriátricos, asilos	3	2
Preparación de alimentos: Jugos, Frutería y/o Heladería	2	2
Preparación de alimentos: Restaurantes	14	10
Restaurante Escolar	32	15
Salones de Eventos	2	1
Supermercados	22	19
Supermercados y Grandes Superficies (Visita Integral)	64	56
Tiendas, Graneros y similares.	140	112
Venta vía pública: Puesto fijo o estacionario	6	3
TOTAL	905	619

Los operativos de apoyo interinstitucional se realizan a solicitud de acompañamiento de otras entidades, siendo la Secretaría de Seguridad y Justicia a través de la Subsecretaría



Calle 4B No. 36-00 San Fernando
Teléfono: 5542534 www.cali.gov.co

de Inspección, Vigilancia y Control la entidad que realiza mayor cantidad

de solicitudes, pero estas pueden provenir de otras instituciones públicas o privadas como los gremios Fenavi, Porkcolombia, entre otras, para intervenir establecimientos que representan un riesgo para la salud pública, por el incumplimiento de las normas legales vigentes, es así que en el año 2018 y lo corrido del 2019 se han realizado:

Tabla No. 5. Operativos de control sanitario años 2018 y 2019. SSPM Cali.

AÑO	OPERATIVOS	TOTAL	RESULTADO
2018	Mataderos clandestinos, control de productos cárnicos en puestos de control y/o Plazas de Mercado Venta ambulante por presentación de brotes tipo ETA	08	Decomisos: 16
			Destrucción: 17
			Suspensión de actividades: 09
2019	Mataderos clandestinos, control de productos cárnicos en puestos de control y/o Plazas de Mercado Control sanitario a vehículos transportadores de alimentos	3	Decomisos: 4
			Destrucción: 4
			Suspensión de actividades: 4

7. Se hace algún tipo de control al expendio de alimentos en tiendas, supermercados, expendios de carne, heladerías, plazas de mercado y restaurantes?

Las actividades de inspección vigilancia y control ejercida por los funcionarios de la Secretaría de Salud incluye los establecimientos de interés sanitario de acuerdo a las competencias otorgadas mediante la Ley 715 de 2001 en el artículo 44.3.3.1. *Vigilar y controlar en su jurisdicción, la calidad, producción, comercialización y distribución de alimentos para consumo humano, con prioridad en los de alto riesgo epidemiológico...*, verificando en estos el cumplimiento de la normatividad sanitaria y garantizando la preparación, comercialización, manejo, manipulación, preparación, comercialización, distribución y transporte de alimentos de calidad e inocuos.

En la visita de inspección se realiza la identificación de factores de riesgo, lo que permite una intervención oportuna y específica, creando nuevas estrategias e intensificando la aplicación de planes y programas que mitiguen y controlen los riesgos definidos, tales como estrategias de información, educación y comunicación IEC, intensificación de actividades de IVC, programación de operativos, entre otros.



ALCALDÍA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

ACTA	ESTABLECIMIENTOS EN LOS QUE SE APLICA
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos.	<ol style="list-style-type: none">1. Restaurantes; Panaderías y o Pastelerías, Fruterías, Cafetería, Comidas rápidas, establecimientos dedicados a la organización y servicio de banquetes, y aquellos que ofrecen servicios de alimentación (menús) a través de redes sociales.2. Comedores escolares (incluye PAE y privados): Infantiles (ICBF - INPEC), colegios y universidades.3. Comedores carcelarios (USPEC), fuerzas militares y policivas.4. Comedores hogares geriátricos, asilos, hospitales, casinos de empresas o fábricas, clubes sociales.5. Hoteles (incluidos los ubicados en zonas francas), moteles, hostales, residencias y casas de lenocinio con preparación de alimentos.6. Establecimientos de preparación de alimentos ubicados al interior de las plazas de mercado, centrales de abasto, plazoletas de comidas y zonas francas.



CO 30 CER437561



Calle 4B No. 36-00 San Fernando
Teléfono: 5542534 www.cali.gov.co



ALCALDIA DE
SANTIAGO DE CALI
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

ACTA	ESTABLECIMIENTOS EN LOS QUE SE APLICA
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas.	1. Bodegas para almacenamiento de alimentos y/o bebidas, incluidas las ubicadas en zonas francas. 2. Almacenan y distribuyen. 2. Dadores de Frío.
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas.	1. Tienda de barrio o Cigarrería, incluidas las ubicadas en zonas francas. 2. Mini mercado 3. Expendio con operaciones de porcionado, troceado o acondicionamiento. 4. Expendio de productos de la pesca. 5. Charcuterías y salsamentarias 6. Venta de leche cruda
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de carne.	1. Camicerías y Famas 3. Camicerías de las grandes superficies, de plazas de mercado.
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas.	1. Ensamble de refrigerio; 2. Ensamble de menús. Incluidos los ubicados en zonas francas.
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendios de bebidas alcohólicas.	1. Bares 2. Discotecas 3. Cantinas 4. Tabernas 5. Cigarrerías 6. Licorerías 7. Whiskerías 8. Prostibulos 9. Clubes sociales.
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para alimentos y bebidas en grandes superficies.	1. Gran superficie 2. Hipermercados 3. Supermercados 4. Fruver
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para plazas de mercado o central de abastos.	1. Centros de abasto 2. Plazas de mercado
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para vehículos transportadores de alimentos	1. Vehículos habilitados para el transporte de alimentos y/o bebidas.
Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para ventas de alimentos y bebidas en la vía pública	1. Puesto fijo o estacionario, Incluidos los ubicados en zonas francas. 2. Puesto móvil, Incluidos los ubicados en zonas francas. 3. Plaza de mercado móvil 4. Mercados campesinos. 5. Food Truck 6. Comercialización ambulante de leche cruda para consumo humano directo.



Calle 4B No. 36-00 San Fernando
Teléfono: 5542534 www.cali.gov.co

De acuerdo a la información solicitada se adjunta en la tabla No 7 los establecimientos intervenidos y el cumplimiento de la normatividad sanitaria por las cinco Unidades Ejecutoras de Saneamiento Ambiental – UESA (Ladera, norte, centro, oriente y rural) que dan cobertura al municipio de Santiago de Cali.

Tabla No. 7. Establecimientos específicos de alimentos intervenidos en 2018 y 2019.

ESTABLECIMIENTOS INTERVENIDOS	TOTAL INTERVENIDOS	TOTAL CUMPLIENDO NORMA SANITARIA
Expendios de alimentos cárnicos	764	486
Heladería	59	47
Plaza de mercado y Centrales de Abasto	7	0
Preparación de alimentos	5636	3997
Restaurantes	4313	2705
Supermercados y Grandes Superficies	642	493
TOTAL	11421	7728

8. Cuantas medidas sanitarias se han aplicado a esta clase de establecimientos de venta de comida?

En el año 2018 y 2019 Se han tomado 52 medidas sanitarias de seguridad, de las cuales 35 tienen proceso jurídico sancionatorio activo, estas medidas fueron consistentes en decomiso de alimentos y/o materias primas (40%) y Suspensión parcial de actividades (60%).

9. Las personas que manipulan alimentos deben hacerse exámenes periódicos de salud. Se está revisando que efectivamente se cumpla con este aspecto en la norma?

Como se expuso anteriormente en la pregunta No. 4, en las visitas de inspección, vigilancia y control son aplicadas las actas de inspección sanitaria con enfoque de riesgo instauradas por el Invima que incluyen la calificación de Estado de salud y el Reconocimiento médico (Tabla 1); se aclara que la idoneidad técnica y científica para certificar la aptitud del manipulador de alimentos es exclusiva del personal médico, siendo la función de la autoridad sanitaria la verificación de su existencia y el seguimiento del cumplimiento de los tratamientos instaurados por el médico tratante, los

criterios de calificación se relacionan en la Tabla No. 2.




En estos términos se da respuesta a su solicitud, información adicional será facilitada si es requerida.

Cordialmente,



NELSON SINISTERRA CIFUENTES
Secretario de Salud Pública



Revisó: Tito Alfredo Bravo – Director Local de Salud 
Aprobó: Martha Faride Rueda Mayorga - Director Local de Salud 
Elaboró: Yasmid Domínguez Collazos - Auxiliar Administrativo. 

En atención del desarrollo de nuestros Sistemas integrados de Gestión le solicito comedidamente diligenciar la encuesta de satisfacción de usuario accediendo al siguiente enlace:

http://www.cali.gov.co/aplicaciones/encuestas_ciudadano/view_encuesta_satisfaccion.php