ANEXO PROBATORIO

ENFERMEDADES FITOSANITARIAS, TRANSMITIDAS POR LOS ANIMALES AL SER HUMANO, POR CONSUMO O INGESTO

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD

INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO

MINISTERIO DE SALUD

Centro de prensa

Inocuidad de los alimentos

Nota descriptiva N°399
Diciembre de 2015

Datos y cifras

- El acceso a alimentos inocuos y nutritivos en cantidad suficiente es fundamental para mantener la vida y fomentar la buena salud.
- Los alimentos insalubres que contienen bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas nocivas causan más de 200 enfermedades, que van desde la diarrea hasta el cáncer.
- Se estima que cada año enferman en el mundo unos 600 millones de personas —casi 1 de cada 10 habitantes— por ingerir alimentos contaminados y que 420 000 mueren por esta misma causa, con la consiguiente pérdida de 33 millones de años de vida ajustados en función de la discapacidad (AVAD).
- Los niños menores de 5 años soportan un 40% de la carga atribuible a las enfermedades de transmisión alimentaria, que provocan cada año 125 000 defunciones en este grupo de edad.
- Las infecciones diarreicas, que son las más comúnmente asociadas al consumo de alimentos contaminados, hacen enfermar cada año a unos 550 millones de personas y provocan 230 000 muertes.
- La inocuidad de los alimentos, la nutrición y la seguridad alimentaria están inextricablemente relacionadas. Los alimentos insalubres generan un círculo vicioso de enfermedad y malnutrición, que afecta especialmente a los lactantes, los niños pequeños, los ancianos y los enfermos.
- Al ejercer una presión excesiva en los sistemas de atención de la salud, las enfermedades transmitidas por los alimentos obstaculizan el desarrollo económico y social, y perjudican a las economías nacionales, al turismo y al comercio.
- En la actualidad, las cadenas de suministro de alimentos atraviesan numerosas fronteras nacionales. La buena colaboración entre los gobiernos, los productores y los consumidores contribuye a garantizar la inocuidad de los alimentos.

Principales enfermedades trasmitidas por los alimentos y sus causas

Las enfermedades transmitidas por los alimentos son generalmente de carácter infeccioso o tóxico y son causadas por bacterias, virus, parásitos o sustancias químicas que penetran en el organismo a través del agua o los alimentos contaminados.

34

- Los patógenos de transmisión alimentaria pueden causar diarrea grave o infecciones debilitantes, como la meningitis. La contaminación por sustancias químicas puede provocar intoxicaciones agudas o enfermedades de larga duración, como el cáncer. Las enfermedades transmitidas por los alimentos pueden causar discapacidad persistente y muerte. Algunos ejemplos de alimentos insalubres son los alimentos de origen animal no cocinados, las frutas y hortalizas contaminadas con heces y los mariscos crudos que contienen biotoxinas marinas.

Bacterias:

- ***Salmonella*, *Campylobacter* y *Escherichia coli* *enterohemorrágica*** figuran entre los patógenos de transmisión alimentaria más comunes que afectan a millones de personas cada año, a veces con consecuencias graves o mortales. Los síntomas son fiebre, dolores de cabeza, náuseas, vómitos, dolores abdominales y diarrea. Los alimentos asociados con los brotes de salmonelosis son, por ejemplo, los huevos, la carne de ave y otros productos de origen animal. Los casos de infección por *Campylobacter* de transmisión alimentaria son causados principalmente por la ingestión de leche cruda, carne de ave cruda o poco cocinada y agua potable. *Escherichia coli* enterohemorrágica se asocia con el consumo de leche no pasteurizada, carne poco cocinada y fruta y hortalizas frescas.
- ***La infección por Listeria*** provoca abortos espontáneos y muerte neonatal. Si bien la frecuencia de la enfermedad es relativamente baja, la gravedad de sus consecuencias, que pueden llegar a ser mortales, sobre todo para los lactantes, los niños y los ancianos, sitúa a la listeriosis entre las infecciones de transmisión alimentaria más graves. Listeria se encuentra en los productos lácteos no pasteurizados y en diversos alimentos preparados, y puede crecer a temperaturas de refrigeración.
- ***La infección por Vibrio cholerae*** se transmite por la ingestión de agua o alimentos contaminados. Los síntomas son, entre otros, dolores abdominales, vómitos y diarrea acuosa profusa, que pueden dar lugar a deshidratación grave y provocar la muerte. Los alimentos asociados con brotes de cólera son el arroz, las hortalizas, las gachas de mijo y varios tipos de mariscos.

Los antimicrobianos, como los antibióticos, son esenciales para tratar las infecciones causadas por las bacterias. Sin embargo, su utilización excesiva o errónea en la medicina veterinaria y humana se ha vinculado a la aparición y propagación de bacterias resistentes, que hacen que los tratamientos de enfermedades infecciosas en los animales y en el hombre dejen de ser eficaces. Las bacterias resistentes se introducen en la cadena alimentaria a través de los animales (por ejemplo, *las salmonellas* a través del pollo). La resistencia a los antimicrobianos es una de las principales amenazas a las que se enfrenta la medicina moderna.

Virus:

Los síntomas característicos de las infecciones causadas por norovirus son las náuseas, los vómitos explosivos, la diarrea acuosa y los dolores abdominales. El virus de la hepatitis A puede provocar enfermedades hepáticas persistentes y se transmite en general por la ingestión de

mariscos crudos o poco cocinados o de productos crudos contaminados. La manipulación de alimentos por personas infectadas suele ser la fuente de la contaminación.

Parásitos:
Algunos parásitos, como los trematodos presentes en el pescado, únicamente se transmiten a través de los alimentos. Otros, en cambio, como *Echinococcus spp* o *Taenia solium*, pueden infectar a las personas a través de los alimentos o por contacto directo con los animales. Otros parásitos, como *Ascaris, Cryptosporidium, Entamoeba histolytica o Giardi*, se introducen en la cadena alimentaria a través del agua o el suelo, y pueden contaminar los productos frescos.

Priones:
Los priones son agentes infecciosos constituidos por proteínas que se caracterizan por estar asociados a determinados tipos de enfermedades neurodegenerativas. La encefalopatía espongiforme bovina (EEB o "enfermedad de las vacas locas") es una enfermedad por priones que afecta al ganado y que se relaciona con la variante de la enfermedad de Creutzfeldt-Jakob en el hombre. El consumo de productos cárnicos procedentes de bovinos que contienen materiales especificados de riesgo, como tejido cerebral, constituye la vía de transmisión más probable del prion al hombre.

Sustancias químicas:

Las sustancias que plantean más riesgos para la salud son las toxinas naturales y los contaminantes ambientales.

- **Las toxinas naturales** abarcan las micotoxinas, las biotoxinas marinas, los glucósidos cianogénicos y las toxinas presentes en las setas venenosas. Los alimentos básicos como el maíz o los cereales pueden contener elevados niveles de micotoxinas, como la aflatoxina y la ocratoxina. Una exposición prolongada a esas toxinas puede afectar al sistema inmunitario y al desarrollo normal, o causar cáncer.
- **Los contaminantes orgánicos persistentes** son compuestos que se acumulan en el medio ambiente y en el organismo humano. Los ejemplos más conocidos son las dioxinas y los bifenilos policlorados, que son subproductos indeseados de los procesos industriales y de la incineración de desechos. Se hallan en el medio ambiente en todo el mundo y se acumulan en la cadena alimentaria animal. Las dioxinas son compuestos muy tóxicos que pueden causar problemas reproductivos y de desarrollo, dañar el sistema inmunitario, interferir en el funcionamiento hormonal y causar cáncer.
- **Los metales pesados** como el plomo, el cadmio y el mercurio causan daños neurológicos y renales. La presencia de metales pesados en los alimentos se debe principalmente a la contaminación del aire, del agua y del suelo.

Carga de las enfermedades de transmisión alimentaria

La carga que las enfermedades de transmisión alimentaria imponen a la salud pública, el bienestar social y la economía se ha subestimado a menudo debido a la infranotificación y la dificultad para establecer una

relación de causalidad entre las contaminaciones de alimentos y las enfermedades o muertes por ellas provocadas.

El informe *Estimación de la carga mundial de las enfermedades de transmisión alimentaria* publicado en 2015 por la OMS es el primero en ofrecer estimaciones completas sobre la carga de morbilidad causada por 31 agentes contaminantes (bacterias, virus, parásitos, toxinas y productos químicos) a nivel mundial y regional.

El mundo en evolución y la inocuidad de los alimentos

El suministro de alimentos inocuos fortalece las economías nacionales, el comercio y el turismo, contribuye a la seguridad alimentaria y nutricional, y sirve de fundamento para el desarrollo sostenible.

La urbanización y los cambios en los hábitos de consumo, en particular los viajes, han multiplicado el número de personas que compran y comen alimentos preparados en lugares públicos. Dado que la globalización ha potenciado la demanda de una mayor variedad de alimentos, la cadena alimentaria mundial es cada vez más larga y compleja.

Ante el crecimiento de la población mundial, la intensificación e industrialización de la agricultura y la producción ganadera para satisfacer la creciente demanda de alimentos plantean a la vez oportunidades y dificultades para la inocuidad de los alimentos. Se prevé que el cambio climático también incidirá en la inocuidad de los alimentos, ya que los cambios de temperatura pueden modificar los riesgos que amenazan la inocuidad de los alimentos relacionados con la producción, almacenamiento y distribución de alimentos.

Estas dificultades suponen una mayor responsabilidad para los productores y distribuidores de alimentos en lo que atañe a la inocuidad de los alimentos. Los incidentes locales pueden transformarse rápidamente en emergencias internacionales debido a la rapidez y el alcance de la distribución de los productos. En los últimos diez años se han registrado brotes de enfermedades graves transmitidas por los alimentos en todos los continentes, a menudo amplificados por la globalización del comercio.

Como ejemplo cabe citar la contaminación con melamina de leches artificiales para lactantes en 2008 (que afectó a 300 000 lactantes y niños pequeños, seis de los cuales murieron, solo en China) y el brote en 2011 de *Escherichia coli* enterohemorrágica en Alemania, relacionado con brotes de fenogreco contaminados, que afectó a ocho países de Europa y de América del Norte y se saldó con 53 muertes e importantes pérdidas económicas.

La inocuidad de los alimentos: una prioridad de salud pública

37.

Los alimentos insalubres plantean amenazas para la salud a escala mundial y ponen en peligro la vida de todos: los lactantes, los niños pequeños, las embarazadas, las personas mayores y las personas con enfermedades subyacentes son particularmente vulnerables. Las enfermedades diarreicas afectan cada año a unos 220 millones de niños, de los que 96 000 acaban muriendo.

Los alimentos insalubres generan un círculo vicioso de diarrea y malnutrición que compromete el estado nutricional de los más vulnerables. Cuando el suministro de alimentos es inseguro, las personas tienden a adoptar dietas menos sanas y a consumir más "alimentos insalubres" que contienen sustancias químicas, microbios y otros peligros que ponen en riesgo la salud.

La Segunda Conferencia Internacional FAO/OMS sobre Nutrición (ICN2), celebrada en Roma en noviembre de 2014, reiteró la importancia de la inocuidad de los alimentos para lograr una mejor nutrición humana a través de una alimentación sana y nutritiva. La mejora de la inocuidad de los alimentos constituye pues un elemento clave para avanzar hacia la consecución de los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

Los gobiernos deben elevar la inocuidad de los alimentos al rango de prioridad de salud pública, estableciendo y aplicando sistemas eficaces en materia de inocuidad de los alimentos que permitan asegurar que los productores y proveedores de productos alimenticios a lo largo de toda la cadena alimentaria actúen de forma responsable y suministren alimentos inocuos a los consumidores.

La contaminación de los alimentos puede producirse en cualquiera de las etapas del proceso de fabricación o de distribución, aunque la responsabilidad recae principalmente en el productor. Sin embargo, una buena parte de las enfermedades transmitidas por los alimentos son causadas por alimentos que han sido preparados o manipulados de forma incorrecta en el hogar, en establecimientos que sirven comida o en los mercados. No todos los manipuladores y consumidores de alimentos entienden la importancia de adoptar prácticas higiénicas básicas al comprar, vender y preparar alimentos para proteger su salud y la de la población en general.

Todos podemos contribuir a garantizar que los alimentos sean seguros. He aquí algunos ejemplos de medidas eficaces que podrían adoptarse:

Los responsables de la formulación de políticas pueden:

- crear y mantener sistemas e infraestructuras adecuados (por ejemplo, laboratorios) para gestionar y hacer frente a los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria, en particular durante las emergencias;
- fomentar la colaboración entre sectores como la salud pública, la salud animal, la agricultura y otros, con el fin de mejorar la comunicación y la actuación común;

- integrar la inocuidad de los alimentos en las políticas y programas más generales relativos a la alimentación (por ejemplo, la seguridad en materia de alimentación y nutrición);
- pensar en términos globales y actuar a escala local a fin de garantizar que los alimentos producidos localmente sean inocuos a nivel internacional.

Los manipuladores y consumidores de alimentos pueden:

- cobrar conciencia de los alimentos que utilizan (leer las etiquetas en los envases de los alimentos, elegir con conocimiento de causa, familiarizarse con los peligros alimentarios más comunes);
- manipular y preparar los alimentos de una manera segura en el hogar o en el momento de su venta en restaurantes o en mercados locales, poniendo en práctica las cinco claves para la inocuidad de los alimentos, publicadas por la OMS;
- cultivar frutas y hortalizas basándose en la publicación de la OMS: cinco claves para cultivar frutas y hortalizas más seguras mediante la disminución de la contaminación microbiana.

Respuesta de la OMS

El objetivo de la OMS es facilitar la prevención, detección y capacidad de respuesta a la amenaza que constituyen los alimentos insalubres para la salud pública a escala mundial. Uno de los resultados que la OMS pretende conseguir a través de sus actividades es lograr que los consumidores tengan confianza en sus administraciones y en el suministro de alimentos seguros.

Para ello, la OMS ayuda a los Estados Miembros a fortalecer su capacidad para prevenir, detectar y gestionar los riesgos de origen alimentario mediante:

- la realización de evaluaciones científicas independientes sobre los riesgos microbiológicos y químicos, que constituyen el fundamento del conjunto de normas, directrices y recomendaciones internacionales sobre los alimentos que se conocen como el Codex Alimentarius, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos, sea cual sea su procedencia;
- la evaluación de la inocuidad de las nuevas tecnologías utilizadas para la elaboración de alimentos, como la modificación genética y la nanotecnología;
- la asistencia para mejorar los sistemas nacionales y los marcos jurídicos destinados a garantizar la inocuidad de los alimentos, y la creación de infraestructura adecuada para la gestión de los riesgos relacionados con la inocuidad de los alimentos. La Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN), creada por la OMS y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), tiene por objeto agilizar el intercambio de información en situaciones de emergencia relacionadas con la seguridad de los alimentos;
- la promoción de prácticas seguras para la manipulación de alimentos a través de programas sistemáticos de prevención y sensibilización sobre las enfermedades, y sobre la base de la información de la publicación *Cinco claves para la inocuidad de los alimentos* de la OMS y de sus materiales de capacitación; y

39

- la promoción de la inocuidad de los alimentos como componente importante de la seguridad sanitaria y la integración de la inocuidad de los alimentos en las políticas y programas nacionales con arreglo al Reglamento Sanitario Internacional (RSI 2005).

La OMS colabora estrechamente con la FAO, con la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y con otras organizaciones internacionales para garantizar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo.

Enlaces conexos

Datos y cifras sobre las enfermedades de transmisión alimentaria

Estimaciones de la OMS sobre la carga mundial de enfermedades de transmisión alimentaria

Notas descriptivas relacionadas con la inocuidad de los alimentos

Día Mundial de la Salud 2015: Inocuidad de los alimentos

Inocuidad de los alimentos Tema de salud

Inocuidad de los alimentos Programa de la OMS

- la promoción de la inocuidad de los alimentos como componente importante de la seguridad sanitaria y la integración de la inocuidad de los alimentos en las políticas y programas nacionales con arreglo al Reglamento Sanitario Internacional (RSI 2005).

La OMS colabora estrechamente con la FAO, con la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y con otras organizaciones internacionales para garantizar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria, desde la producción hasta el consumo.

Enlaces conexos

Datos y cifras sobre las enfermedades de transmisión alimentaria

Estimaciones de la OMS sobre la carga mundial de enfermedades de transmisión alimentaria

Notas descriptivas relacionadas con la inocuidad de los alimentos

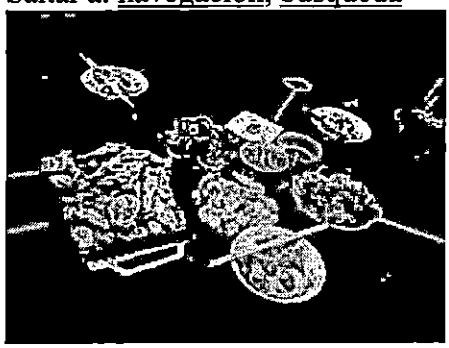
Día Mundial de la Salud 2015: Inocuidad de los alimentos

Inocuidad de los alimentos Tema de salud

Inocuidad de los alimentos Programa de la OMS

Enfermedades de transmisión alimentaria

De Wikipedia, la enciclopedia libre
Saltar a: navegación, búsqueda



Comida japonesa.

Las **enfermedades transmitidas por alimentos**, mejor conocidas por sus siglas como **ETA**, se refieren a cualquier enfermedad causada por la ingestión de un alimento contaminado que provoca efectos nocivos en la salud del consumidor.

Índice

[ocultar]

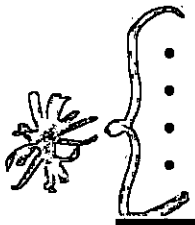
Clasificación[editar]

El pescado, los mariscos y las carnes mal cocidas son potenciales fuentes de enfermedades de transmisión alimentaria

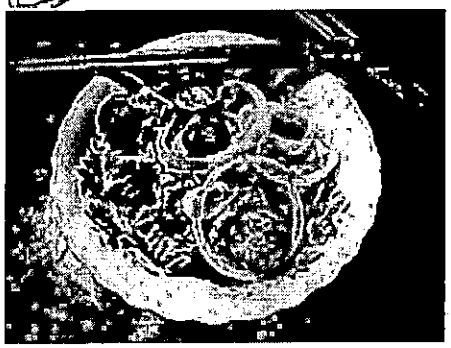
Infecciosas para el cuerpo humano[editar]

Microbianas[editar]

Estas son causadas por bacterias o virus que ingresan al organismo a través de los alimentos, causando trastornos metabólicos en el organismo de quien los consume y una inflamación de los tejidos gastrointestinales. El cuadro clínico varía dependiendo del patógeno en específico, sin embargo por lo general se presentan tornos en síntomas gastrointestinales debido a la inflamación del tejido que recubre el tracto digestivo;dentro de esta categoría se pueden listar:



- Salmonella sp: bacteria causante de la salmonelosis
- Listeria monocytogenes: bacteria causante de la listeriosis
- Escherichia coli, más específicamente, se refiere a la cepa Escherichia coli O157:H7
- Clostridium botulinum: causante del botulismo..



El mal manejo de productos de consumo crudo puede convertir una simple ensalada en un criadero de organismos patógenos

Parasitarias[editar]

Estas son provocadas por protozoarios que ingresan al organismo como huevecillos que están presentes en alimentos mal cocidos, muy comúnmente, productos cárnicos como la

carne de res o porcina; o por vegetales mal lavados que han estado en contacto con las heces de algún organismo infectado. Estos organismos solo pueden desarrollarse en el interior de un hospedero; este tipo de patógenos pueden permanecer dentro del hospedero por periodos prolongados, y si entran en el torrente sanguíneo pueden trasladarse del tracto digestivo a otras partes del cuerpo. Algunos ejemplos:

- Taenias como la solitaria
- Protozoos como la giardia
- Nematodos como el ascaris lumbricoides

Virales[editar]

Estas son causados por virus presentes en el alimento ingerido. Cabe destacar, que existen muchas enfermedades zoonóticas que se originan por la ingestión de un animal infectado, por lo tanto este tipo de enfermedades pueden ser listadas como enfermedades transmitidas por alimentos. Una de las características de las infecciones virales, es que en muchos casos, estos pueden ser contagiados de persona a persona, después de que uno ha sido contagiado. Entre los más importantes podemos listar:

- Norovirus
- Hepatitis A
- Rotavirus

El porcentaje de nitritos añadidos a los embutidos como las salchichas son un punto crítico de control en el procesamiento. El exceso de esta sustancia por encima de los niveles aceptados, pueden ser causantes del cáncer

Intoxicaciones alimentarias[editar]

Las intoxicaciones alimentarias son enfermedades causadas por la presencia de agentes químicos de origen sintético o natural en los alimentos ingeridos. Estos pueden ser residuos de químicos que se han empleado en algún tipo de tratamiento sobre el alimento, previo a su ingestión,que no han sido removidos adecuadamente; por ejemplo, plaguicidas, pesticidas,jabones, ceras y nitritos (en embutidos). También existen alimentos que naturalmente presentan ciertas sustancias químicas que son naturales o bien son residuos de su procesamiento; por ejemplo, muchos pescados de consumo diario presentan un cierto porcentaje de mercurio que debe ser controlado mediante análisis para evitar que se lleve a la venta pescados que estén a niveles inaceptables que puedan inducir el envenenamiento por mercurio; la mayoría de los tés posee una cierta cantidad de arsénico que si no se controla, pueden ser dañinos para la salud del consumidor.

Toxi-Infecciones[editar]

Las enfermedades toxiinfecciosas son causadas por toxinas segregadas por organismos patógenos durante su desarrollo en el organismo del consumidor. Algunas bacterias elaboran enterotoxinas, como es el caso Clostridium perfringens y el Staphylococcus aureus; o micotoxinas producidas por algún espécimen fúngico. Las micotoxinas son característicos de los granos y cereales, y en grandes cantidades pueden tener un efecto carcinógeno. Un ejemplo de este tipo de toxinas es la aflatoxina que es producida por el hongo *Aspergillus* y es muy común en granos como el arroz. La mayoría de los cereales, granos y nueces presentan un cierto nivel de aflatoxinas presentes, sin embargo, los porcentajes no exceden de los rangos aceptados por la FDA. Muchos países exigen un análisis toxicológico de los granos que son importados para asegurar que los porcentajes de aflatoxinas presentes no excedan el límite aceptado.

Factores de Contaminación[editar]

Existen diversos factores que pueden conllevar a que un alimento se vuelva peligroso. Alguno de ellos son factores bastante evidentes y en otros casos pueden ser casi imperceptibles. A nivel industrial se cabe destacar:

- Irrespeto de los tiempos y temperaturas de cocción
- Falta de higiene del manipulador.
- Productos contaminados por contaminación cruzada
- Mal almacenamiento del producto terminado o materias primas.
- Malas prácticas agrícolas.
- Falta de control microbiológico de las aguas de consumo.
- Ausencia de separación de área o superficies de trabajo (tablas de picar, mesas, utensilios...)
- Mal lavado de las materias primas.
- Deficiencia en los procesos de limpieza y desinfección
- Adulteración de las formulaciones del producto
- Mal almacenamiento de las herramientas y sustancias de limpieza

Cuadro Clínico[editar]

La mayoría de las ETAS provocan un cuadros clínicos que involucran trastornos gastrointestinales. En algunas enfermedades más específicas se presentan también otros síntomas tales como fiebre, fatiga, malestar general, deshidratación, desnutrición, dolor de cabeza, fallas renales y daños hepáticos. En las infecciones pueden aparecer inflamación de los tejidos. Si la enfermedad es grave y no es tratada adecuadamente, puede atentar contra la vida del paciente.

Período de Incubación[editar]

El tiempo requerido para que los síntomas aparezcan después de ingerido el alimento contaminado depende del tipo de patógeno o cuantas veces consumas el alimento que se ha ingerido. El periodo de incubación del microorganismo puede ir de 1 -2 horas después de ingerido el alimento, hasta 24 horas después. El brote puede durar de 3 días hasta una semana, dependiendo de la enfermedad en sí. A continuación se presenta un cuadro con algunas de los patógenos más comunes, sus periodos de incubación, duración, fuentes y sintomatología.

Enfermedad	Clasificación	Síntomas	Incubación	Duración	Origen
Staphylococcus aureus	Bacteriano	Nauseas, vómitos, dolor abdominal, postración, diarrea	2-24h	1-2días	Cárnicos y lácteos
Bacillus cereus	Bacteriano	Náuseas, vómito, diarrea	1-5h	1 día	Granos, pastas
Clostridium perfringens	Bacteriano	Diarrea, nauseas, vómitos	10-12h	1 día	Carnes
E.Coli 0157:H7	Bacteriano	Diarrea hemorrágica	3-4 días	variable	Carnes, Agua, lácteos
Salmonella sp	Bacteriano	Cefalea, dolor abdominal, diarrea, nauseas, vómitos, fiebre	12-36h	Variable	Cárnicos, lácteos, vegetales
Clostridium botulinum	Bacteriano	Paralisis progresiva	12-36h	Meses	Enlatados
Listeria monocytogenes	Bacteriano	meningoencefalitis, septicemia	aprox. 3 semanas	Variable	Lácteos, vegetales
Taenia saginata	Parasitaria	anorexia, dolor abdominal, desnutrición	Periodo variable	Variable	Carnes
Norovirus	Viral	Nauseas, vómitos diarrea, fiebre	24-48h	24-48h	Agua, alimentos en general

Rotavirus	Viral	Vómitos, fiebre, diarrea	24-72h	Días	Agua
Hepatitis A	Viral	Fiebre, malestar, anorexia, molestia abdominal, ictericia	20-28Días	Meses	Agua, alimentos contaminados

Situación actual y legislación[editar]

De acuerdo con datos de la CDC (Control Disease Center) de Estados Unidos 1 de cada 6 estadounidenses enferman de una enfermedad contraída por un alimento contaminado. Lamentablemente, las cifras reales, a nivel mundial, de los casos son desconocidas. Esto se debe a que los casos por enfermedades alimentarias son rara vez reportados en los centros hospitalarios y por esta razón, es poco el seguimiento estadístico que se lleva sobre el tema, sin embargo, se sabe que estos casos son mayores en países menos desarrollados y con condiciones sanitarias pobres.

Actualmente existen diversas normativas que buscan evitar más casos por medio del aseguramiento de un producto inocuo, es decir, que el producto no causara ningún daño a la salud de quien lo consume. A partir de está ideología surgen controles en todo lo que es la industria alimentaria en lo que respecta a los procesamientos de los productos. Aparece el concepto de las BPM (Buenas Prácticas de Manufacturas), BPA (Buenas prácticas Agrícolas) y el HACCP. A su vez se crean diversas normas y certificaciones a nivel mundial como el *Codex Alimentarius*, algunas de las normas ISO, las SQF, entre muchas otras.

En la actualidad la seguridad alimentaria juega un papel importante en la vida de las personas.

Algunos de los protocolos básicos estipulados por los BPM, también llamados prerrequisitos, para la industria alimentaria son:

Por parte de los dirigentes de la empresa:

- Cumplir las mismas normativas que los trabajadores, en cuanto a praxis, dentro de las instalaciones: Lavado de manos antes de entrar, cambio de uniforme y calzado de calle, guantes si van a entrar en contacto con los alimentos
- Facilitar las maquinarias y utensilios necesarios para el perfecto desarrollo de la actividad dentro de un orden higiénico sanitario. Termómetros, varios uniformes y calzados completos, productos de limpieza y desinfección, herramientas adecuadas de trabajo, neveras industriales dentro de legalidad y funcionando dentro del marco exigido con capacidad suficiente y frigorías necesarias para el perfecto almacenaje, así como lo mismo para congeladores. En cuanto a los utensilios, se refiere a aquellos que sirven para almacenar los alimentos, recipientes de plástico termo-resistentes con tapadera, lavavajillas en perfecto uso, fregaderos adecuados a la capacidad del trabajo, incluso trenes de lavado u offices.

- Conseguir de manera artificial que la temperatura de la cocina no sea superior a 24°C y en los sitios denominados cuartos fríos menos de 15 °C, para lo cual hay que habilitar uniformes especiales para estos trabajadores, que soporten las temperaturas del mismo sin peligro para su salud.
- Mantenimiento y reposición de maquinarias en mal estado, debido a un mal funcionamiento o por desfase legal respectivamente.
- Control de plagas adecuado.
- Control de proveedores.
- Formación adecuada para sus operarios.

Por parte de los operarios de la empresa:

- Uso adecuado del uniforme (gabacha blanca sin bolsillos ni botones, cofia o redecilla, botas blancas)
- Lavado y desinfección de manos y botas antes del ingreso al área de procesamiento (pilas y pediluvios)
- Control y registros de registros y formularios de procesos.
- Lavado y desinfección de equipos.
- Materiales de construcción,dimensiones y distribución de las instalaciones de trabajo.
- Caracterizaciones del equipo de trabajo.
- Protocolo de ingreso de visitantes y colaboradores.
- Control de agua potable.

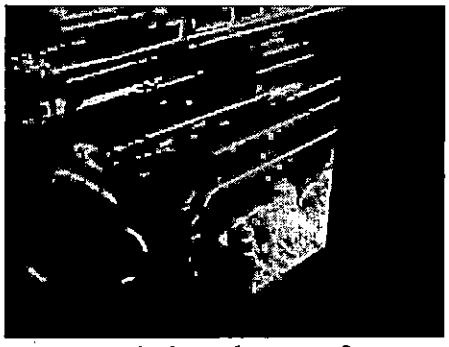
Recomendaciones para prevenir casos de ETAS[editar]

A diferencia de muchas otras enfermedades, las enfermedades de transmisión alimentaria, a pesar de ser de las más comunes y de mayor incidencia a nivel mundial, son las que tienen métodos de prevención más fáciles y efectivos. Dichos métodos pueden ser a nivel doméstico o bien a un nivel mucho más restrictivo como el industrial.

Nivel doméstico[editar]

- Lavado de manos adecuado (antes de comer, después de usar el sanitario...).
- Lavar bien los alimentos frescos: vegetales, frutas, hortalizas...
- Cocinar bien los alimentos antes de su consumo, en especial los productos cárnicos.
- Procurar emplear diferentes tablas de picar para cada tipo alimento: tabla para carnes, tabla para consumo crudo (ensaladas, frutas...), etc.
- Evitar el contacto entre producto crudo y cocido para evitar la contaminación cruzada.
- Procurar un buen almacenaje de productos.

Nivel industrial[editar]



Buenas prácticas de manufactura en la línea de producción de un queso

A nivel industrial, la posible aparición de patógenos en los productos manufacturados, es prevenida con la implementación adecuada de las BPM, BPA y HACCP. En caso de que alguno de estos llegase a fallar, se deben plantear medidas correctivas efectivas para el caso en específico según el protocolo de procedimientos de la empresa. Algunas de tales acciones pueden ser:

- Reprocesamiento del producto
- Retiro del mercado o "call back"
- Destrucción definitiva del producto

Hábitos saludables para evitar enfermedades alimentarias[editar]

- Para evitar la obesidad, evitar el consumo abusivo de azúcares y grasas, así como de bebidas alcohólicas, que tienen un alto contenido calórico. También es recomendable practicar algún tipo de deporte o ejercicio físico.[1]
- Disminuir la ingesta de alimentos ricos en colesterol, como las carnes y quesos grasos, los huevos, las grasas animales, la leche entera, los embutidos, etc., y aumentar la de pescados azules, como el atún o las sardinas, que reducen los niveles sanguíneos de colesterol.[1]
- Reducir el consumo de alimentos cocinados con aceites reutilizados y los alimentos ahumados, que contienen sustancias peligrosas para la salud que favorecen la aparición de ciertos tipos de cáncer.[1]
- Incluir productos ricos en fibra alimentaria, para estimular el movimiento intestinal, prevenir el estreñimiento y evitar el contacto prolongado de sustancias potencialmente peligrosas con la pared intestinal.[1]
- No abusar de los alimentos embutidos, porque también contienen sustancias cancerígenas.[1]
- Consumir frecuentemente alimentos vegetales (verduras y frutas), pues favorecen la eliminación de algunas sustancias cancerígenas y tóxicas.[1]
- No intentar que falten verduras, frutas, leche y, en general, alimentos crudos, pues proporcionan todas las vitaminas necesarias.[1]
- Seguir una dieta equilibrada, es decir, que aporte los tres tipos de nutrientes en la proporción adecuada.[1]

- Potenciar la autoestima y la confianza en uno mismo. Esto ayudará a resistir la presión del grupo y evitar ciertas tendencias sociales que asocian la perfección y el éxito con la delgadez excesiva.[1]
- Ingerir siempre alimentos en perfecto estado.[1]

Referencias[editar]

1. ↑ Saltar a: a b c d e f g h i j Antonio María Cabrera Calero; Miguel Sanz Esteban; Jesús Bárcena Rodríguez (2011). «Enfermedades y hábitos saludables». escrito en Parque Empresarial San Fernando, Edificio Atenas. *Biología y Geología* 4 (Óscar Cambra Manzano, Fernando Saéz Domingo edición). España: Oxford University Press España Sociedad Anónima. p. 228. ISBN 9788467364477.

Bibliografía[editar]

- Pascual-Anderson, M.R. (2005).*Enfermedades de origen alimentario*. Diaz de Santos S.A.
- Gobierno Del Principado de Asturias, Dirección General De Salud Pública. (1998). *Protocolos de salud pública: Brotes de enfermedades transmitidas por alimentos*
- Varón-Galván,P; Segura-Beneyto,M. (2009). *Curso de Manipulador de agua de consumo humano*.Universidad de Alicante, San Vicente, España.
- Oliver-Ros,C. (2007). *Manipulador de alimentos: Importancia de la higiene en la elaboración y servicios de comida*(2.ª. Edición). Ideaspropias Editorial. España.
- Fuentes-Hernández, J.M; Cepedillo-Jauregui, L. (2009). *Enfermedades trasmitidas por lols alimentos (E.T.A): Definición e historia*. Cuba
- Organización Mundial para la Salud.(2005). *Cinco Claves para la inocuidad de alimentos*. Suiza
- Consejeria de Sanidad y Consumo de la Región de Murcia. (2009). *Enfermedades de transmisión alimentaria en el hogar: Normas básicas de prevención*. España.
- Juan Manuel Luna Blanco. Jefe de cocina y experto en temas de higiene y salud alimentaria, alergénicos, título International Hazard Safety Food, otorgado por Marriott International Florida - 2010.

Categorías:

- Alimentos
- Enfermedades
- Bacteria
- Virus
- Parásitos
- Higiene

50

Brucelosis bovina

De Wikipedia, la enciclopedia libre

La **brucelosis bovina** es una enfermedad contagiosa del ganado bovino, También se trasmite al hombre. Produce abortos, retención de placenta y producción de crías débiles.

Índice

Etiología

El Agente Causal es la Bacteria *Brucella abortus*. Se ubica intracelularmente por lo que no es posible eliminarla del organismo con el uso de antibióticos. Es sensible al medio ambiente, con los desinfectantes comunes muere fácilmente.

Patogenia

El animal infectado contamina el ambiente con las secreciones vaginales pre parto, el feto o el aborto están altamente contaminados, la leche es una vía de salida de la bacteria, las secreciones pos parto pueden contaminar por 1 o 2 meses. Las vaquillas y vacas sanas se infectan principalmente por vía digestiva, al lamer secreciones de abortos, o comer pasto contaminado. Las terneras hijas de vacas infectadas pueden contraer la enfermedad vía trasplacentaria. Las vaquillas son más sensibles que las vacas y las hembras gestantes son más propensas a infectarse. El gérmen se disemina ubicándose en el feto en las hembras gestantes y en la glándula mamaria.

Signología

El único síntoma visible es el aborto espontáneo, que se produce en el último tercio de la preñez. Puede ser diagnosticada por pruebas serológicas que detectan la presencia de anticuerpos. Las hembras que adquieren el contagio pueden presentar serorreacción 6 semanas a 6 meses después.

También puede detectarse la presencia de la bacteria en la leche.

Las pruebas usadas (en Chile) son; Prueba de Rosa de Bengala que se realiza con suero y se puede leer inmediatamente, como prueba complementaria se puede usar la Prueba de Fijación de Complemento y Elisa. Con la leche se puede usar La Prueba del Anillo que detecta la presencia del agente al producirse un anillo coloreado azul por el reactivo usado. en Nicaragua, se realiza la prueba de rivanol, el test del anillo en leche y como prueba para asegurar el diagnóstico se realiza la prueba de Elisa.

En la Argentina se utilizan las Pruebas BPA (*Buffered Plate Antigen*), como tamiz y las de SAT como Prueba básica operativa junto a la Prueba 2-ME como complementaria. Ambas usan el antígeno de Wrigth. La Prueba confirmatoria es la de Fijación de Complemento y Elisa para leches. Otra nueva técnica es la Polarización Fluorescente. Como se vacuna con cepa C19 (lisa) los métodos diagnósticos son diferentes a los países que vacunan con cepas rugosas.

En Colombia el ICA autoriza pruebas de diagnóstico como Aglutinación con antígeno Rosa de Bengala (RB), ELISA indirecta en suero sanguíneo o en suero de leche, Fluorescencia Polarizada (FPA) y Fijación de Complemento (FC), siendo estas empleadas como prueba tamiz, y las pruebas positivas a estas y casos sospechosos por FPA deben ser analizadas por ELISA competitiva para diferenciar entre anticuerpos de infección de anticuerpos vacunales.

Prevención

Las vacunas cepa RB51 es bastante efectiva, con una dosis de 2 cc para los terneros y luego una repetición antes de la castración se obtiene una considerable protección, aunque no absoluta. Esta vacuna, a diferencia de la Cepa 19, que se usaba antes, no produce anticuerpos detectables por las pruebas serológicas, de tal manera que permite vacunar hembras de cualquier edad. En los rebaños no infectados se debe tomar la precaución de ingresar hembras solamente de otros rebaños libres de la enfermedad, Mantener los cercos en buen estado para evitar el ingreso de animales ajenos al rebaño y evitar juntar las hembras bovinas con animales ajenos en tratamientos comunitarios. En los rebaños infectados se debe disminuir la incidencia de la enfermedad, eliminando la fuente y disminuyendo la posibilidad que el agente llegue a los animales susceptibles. Debe eliminarse cuanto antes los animales infectados, separar las vacas que van a parir, si se produce un aborto, eliminar y desinfectar todos los productos, realizar pruebas de serologías lo más frecuente posible.

En la Argentina se aplica el Plan Nacional de control y Erradicación de Brucelosis, que utiliza la vacunación con cepa C19 obligatoria en todas la terneras de 3 a 8 meses de edad y el destino a faena de todos los reaccionantes positivos (sangrados después de 18 meses en hembras y 6 meses a los machos reproductores), logrando establecimientos libres de la enfermedad.

Enlaces

- http://www.sag.gob.cl Servicio Agrícola y Ganadero del Ministerio de Agricultura de Chile
- http://web.archive.org/web/http://www.asocebu.com/getdoc/ad735573-82f1-471a-97cf-8cd336044e52/INFORMACION-INGRESO-AL-PROGRAMA-PRIMERA-VEZ.aspx

Obtenido de «https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Brucelosis_bovina&oldid=87035994»

Categoría: Enfermedades bovinas

52

Organización Mundial de la Salud

Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN)

28 de septiembre de 2007
Nota de información INFOSAN No. 6/2007 – GLEWS

Sistema mundial de alerta anticipada ante las principales enfermedades de los animales, incluidas las zoonosis (GLEWS)

RESUMEN

- Las enfermedades zoonóticas son aquellas enfermedades que se transmiten de los animales al hombre y viceversa, comprometiendo por tanto la salud pública y haciendo peligrar los medios de vida de las personas al afectar al ganado.
- Las enfermedades zoonóticas también pueden transmitirse indirectamente a través de alimentos contaminados.
- El Sistema mundial de alerta anticipada ante las principales enfermedades de los animales, incluidas las zoonosis (GLEWS) es una iniciativa conjunta de la FAO, la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y la OMS cuyo objetivo es mejorar, en beneficio de la comunidad internacional, la capacidad de alerta anticipada ante la amenaza que representan las enfermedades animales.
- Ciertos incidentes relacionados con la sanidad animal que pueden tener implicaciones en la salud pública están incluidas en el campo de acción del Reglamento Sanitario Internacional (2005) (RSI (2005)).
- Para abordar con eficacia la prevención de las zoonosis es necesaria la colaboración intersectorial, por ejemplo, entre los sectores veterinario, de inocuidad de los alimentos y de salud pública.

Introducción

Las enfermedades zoonóticas son aquellas enfermedades que se transmiten de los animales al hombre y viceversa, comprometiendo por tanto la salud pública. Algunas zoonosis, al igual que otras enfermedades animales (transfronterizas), afectan directa e indirectamente a los medios de vida de las personas al reducir la productividad, causar dolencias y muertes y provocar restricciones comerciales y la pérdida de medios de tracción y transporte animal. La alerta anticipada de brotes de enfermedades, el análisis de tendencias para pronosticar la aparición de enfermedades y la prevención de la propagación de una determinada infección a nuevas zonas son los requisitos previos esenciales para contener y combatir con eficacia las enfermedades epidémicas de los animales, incluidas las zoonosis, Algunos ejemplos de zoonosis son: el *Campylobacter,* la *Salmonella,* la gripe aviar hiperpatógena, la rabia y la fiebre del Valle del Rift.

La alerta y la reacción anticipadas ante brotes de enfermedades animales se basan en la idea de que ocuparse de una epidemia en sus estadios iniciales es más rentable que tener que hacerle frente cuando ya se ha propagado. Desde el punto de vista de la salud pública, la alerta anticipada de brotes de enfermedades animales con un potencial zoonótico reconocido permitirá adoptar medidas de control para poder impedir o reducir al mínimo la morbilidad y mortalidad humanas.

Además, existe la posibilidad de que nuevos agentes patógenos, algunos de los cuales pueden afectar al hombre, tengan un reservorio animal. Ejemplo de ello son los virus de la gripe animal, que durante el pasado siglo atravesaron en múltiples ocasiones la frontera entre las especies y llegaron a infectar a los seres humanos. La cepa de gripe aviar actual, denominada H5N1, es motivo de preocupación por su

elevada tasa de letalidad en el hombre, a pesar de que, al parecer, son pocas las personas infectadas[1]. La FAO, la OIE y la OMS están sometiendo a estricto control la situación de esta enfermedad tanto entre la población animal como humana y disponen con redes de laboratorios para ayudar a clasificar los virus en circulación y suministrar cepas aisladas para poder utilizarlas como vacuna humana en caso de que surja una cepa pandémica. Hasta la fecha, la mayor parte de casos en el hombre se han debido al contacto con aves de corral infectadas y aún no existen pruebas fehacientes de casos de transmisión entre seres humanos.

Sistema mundial de alerta anticipada ante las principales enfermedades animales, incluidas las zoonosis (GLEWS)

En la Estrategia Global de la OMS para la Inocuidad de los Alimentos[2], aprobada por los Estados Miembros en 2003, se estipula un fortalecimiento de los vínculos entre los diferentes sectores que intervienen en la cadena de producción de alimentos "de la granja a la mesa". También en 2003, el Comité de Agricultura de la FAO manifestó su apoyo a una estrategia de esa organización basada en el mismo principio. *En el ámbito de la granja*, ese fortalecimiento implicaría el empleo de buenas prácticas agrarias, especialmente las relativas a la lucha contra determinadas zoonosis. En la esfera de la *producción de alimentos, la venta al por menor y el consumo*, comporta la aplicación de buenas prácticas en materia de higiene, el empleo de sistemas de control de la producción basados en el método del análisis de peligros en puntos críticos de control y la promoción de estrategias de educación del consumidor, como el programa de la OMS "Cinco claves para la inocuidad de los alimentos". En el ámbito de la *epidemiología* humana, el fortalecimiento se extiende a la vigilancia de las enfermedades de transmisión alimentaria –incluidas las zoonosis–, los sistemas de alerta anticipada y la respuesta a los brotes de enfermedades. Para aplicar este enfoque integral se necesitan un marco regulador a nivel nacional e internacional y el establecimiento de sistemas de control de los alimentos que estén relacionados entre sí y adopten ciertos elementos del "Análisis de riesgos relativos a la inocuidad de los alimentos" (2006)[3].

Por lo tanto, la idea de centrarse plenamente en el enfoque "de la granja a la mesa" también comporta el fortalecimiento de la colaboración intersectorial entre esferas que anteriormente funcionaban por separado. Actividades tripartitas sobre prevención y lucha contra las zoonosis realizadas por la FAO, la OIE y la OMS, como es el sistema de alerta GLEWS, responden a esta tendencia general.

GLEWS es un sistema conjunto basado en el valor añadido que representa para la comunidad internacional y los interesados la combinación y coordinación de los mecanismos de alerta de la FAO, la OIE y la OMS. Su objetivo es ayudar a prever, prevenir y combatir los peligros que entrañan las enfermedades animales, incluidas las zoonosis, por medio del intercambio de información y el análisis epidemiológico y realizando aportaciones para llevar a cabo misiones de campo conjuntas destinadas a evaluar los brotes y luchar contra ellos.

En GLEWS, los sistemas de alerta anticipada de las tres organizaciones, que incluyen la detección sistemática de incidentes y la verificación, análisis y evaluación de la información, se combinan y coordinan entre sí evitando las duplicaciones y permitiendo efectuar con eficiencia una alerta anticipada de los brotes de enfermedades a nivel mundial. Así pues, en ciertos casos los mensajes de alerta de GLEWS permitirán al Centro de Gestión de Crisis FAO/OIE y a las Operaciones de Alerta y Respuesta de la OMS (EPR/ARO) efectuar misiones conjuntas de respuesta rápida ante los brotes en cuestión.

Enfermedades prioritarias para el sistema GLEWS

Además de la lista de enfermedades de interés común (véase más adelante), cada incidente se evaluará en función de su posible gravedad a nivel internacional según una serie de criterios determinados a partir del RSI (2005) y del Código Sanitario para los Animales Terrestres de la OIE[4]:

- un incidente inusitado, definido como:

[1] Disponible, en inglés, en: http://www.who.int/csr/disease/avian_influenza/country/cases_table_2007_08_14/en/index.html
[2] Disponible en: http://www.who.int/foodsafety/publications/general/en/strategy_es.pdf
[3] Disponible, en inglés, en: http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/riskanalysis06/en
[4] Puede hallarse más información sobre el Código Sanitario para los Animales Terrestres en: http://www.oie.int/esp/normes/mcode/es_sommaire.htm

- o la primera manifestación o la reaparición de una enfermedad o cepa
- o un incidente fuera de lo común para la zona o la estación en cuestión
- o un incidente causado por un agente desconocido

- enfermedad de aparición reciente con tasas de mortalidad y/o morbilidad preocupantes o con potencial zoonótico
- alta tasa de morbilidad y/o mortalidad en seres humanos y/o animales
- posibilidades de propagación transfronteriza
- interferencias posibles con viajes o relaciones comerciales internacionales

Aunque aún se está perfeccionando, el sistema GLEWS ha asignado prioridad a algunos agentes, como el virus H5N1 de la gripe aviar. En el futuro se reforzará la capacidad del sistema para elaborar modelos y realizar evaluaciones de los riesgos.

Enfermedades zoonóticas	Enfermedades no zoonóticas
Carbunco	Peste porcina africana
Encefalopatía espongiforme bovina (EEB)	Peste porcina clásica
Brucelosis (*B. melitensis*)	Pleuroneumonía contagiosa bovina*
Fiebre hemorrágica de Crimea-Congo	Fiebre aftosa*
Ébola	Peste de los pequeños rumiantes
Enfermedades de transmisión alimentaria	Peste bovina
Gripe aviar hiperpatógena	Viruela ovina*/Viruela caprina
Encefalitis japonesa	Peste equina africana
Fiebre hemorrágica de Marburgo	Lengua azul
Gusano barrenador del ganado del Viejo y del Nuevo Mundo	
Virus Nipah	
Fiebre Q	
Rabia	
Fiebre del Valle del Rift*	
Tularemia	
Encefalomielitis equina venezolana	
Fiebre del Nilo Occidental	

*Enfermedades para las que se hará hincapié en el análisis de tendencias y la predicción

Interfaz GLEWS – INFOSAN

Un acuerdo concertado entre GLEWS e INFOSAN ayuda a garantizar que la vigilancia internacional y las actividades de respuesta abarquen todas las fases, desde la granja a la mesa.

INFOSAN Emergency comparte información sobre incidentes con GLEWS de acuerdo con los criterios siguientes:

a) el incidente guarda relación con alimentos de origen animal, y existen pruebas de que los riesgos se verificaron durante el proceso de producción primaria anterior a la elaboración; y/o
b) el incidente guarda relación con la contaminación de productos alimentarios que no son de origen animal causada por ganado.

Algunos ejemplos que se verificaron el año pasado son los siguientes:

- Doramectin en carne seca de vacuno (vacuno importado)
- Clenbuterol en carne porcina
- Melamina y compuestos conexos en alimentos para animales y peces

GLEWS informa a INFOSAN Emergency de los incidentes en los que es posible la transmisión alimentaria, por ejemplo, en caso de que se introduzcan en la cadena alimentaria aves de corral y huevos que pueden estar infectados con el virus A/H5N1 de la gripe aviar.

En cuanto a las notas de información de INFOSAN[5], la OIE distribuyó las notas pertinentes a sus delegados nacionales para ayudarles a garantizar que la información llegara a todos los sectores que intervienen en la producción de alimentos.

Éstos son algunos ejemplos:

- Brote de *Escherichia coli* O157:H7 en espinacas (posible contaminación de espinacas a través de ganado)
- Control de *Salmonella* en el origen
- Identificación, evaluación y gestión de incidentes relacionados con la inocuidad de los alimentos en el marco del Reglamento Sanitario Internacional (2005)

La función de GLEWS en el marco del Reglamento Sanitario Internacional (2005) (RSI (2005))
Tal como se expuso en la nota de información INFOSAN 4/2007[6], ciertos incidentes relacionados con la sanidad animal que podrían repercutir en la salud pública están incluidos en el campo de acción del RSI (2005).

La OMS recibe información sobre esos incidentes por conducto de GLEWS y evalúa su pertinencia respecto del RSI (2005). El sistema RSI de la OMS colaborará con el Punto de contacto nacional sobre el RSI en la evaluación y verificación del incidente en cuestión. Está previsto –y se recomienda– que el Punto de contacto nacional del RSI se consulte con las autoridades del sector agrícola responsables (como el Delegado nacional de la OIE o el Oficial Veterinario en jefe a nivel nacional).

Para más información:

Acerca de GLEWS (en inglés): http://www.who.int/zoonoses/outbreaks/glews/en
Acerca de las zoonosis (en inglés): http://www.who.int/zoonoses/en
FAO, página web de la Dirección de Producción y Sanidad Animal:
http://www.fao.org/ag/againfo/home/es/home.html
Sitio web de la OIE: http://www.oie.int/esp/es_index.htm

La red INFOSAN es un instrumento que permite a las instancias responsables de la inocuidad de los alimentos y otros organismos competentes en la materia intercambiar información sobre el tema y mejorar su colaboración mutua en los planos tanto nacional como internacional.

INFOSAN Emergency, servicio integrado en INFOSAN, permite la interacción entre los puntos de contacto oficiales en los países, en caso de alerta sobre brotes u otras emergencias sanitarias de importancia internacional, y facilita el intercambio rápido de información. La finalidad de INFOSAN Emergency es complementar y apoyar la labor de la Red Mundial de Alerta y Respuesta ante Brotes Epidémicos de la OMS (GOARN).

Desde su sede en Ginebra, la OMS mantiene y gestiona la red INFOSAN, que cuenta actualmente con 163 Estados Miembros.

Para más información, consulte la página: www.who.int/foodsafety

[5] Todas las notas de información de INFOSAN están disponibles en:
http://www.who.int/foodsafety/fs_management/infosan_archives/en/index.html
[6] Para más información acerca del RSI: http://www.who.int/foodsafety/fs_management/No_04_IHR_May07_sp.pdf

54

A
A
A

¿CÓMO SE TRANSMITE LA ENFERMEDAD?

En los animales:

Alimentación de terneros o animales de otras especies con leche de vacas infectadas.

Ingestión de pastos o de aguas contaminadas por placentas, líquidos placentarios u otras secreciones de vacas infectadas.

Contacto de animales sanos con secreciones y excreciones de animales brucelósicos, a través de las mucosas o heridas en la piel.

Inseminación artificial (semen contaminado y/o materiales contaminados).

Es importante tener en cuenta que la mayoría de vacas infectadas permanecen así toda su vida.

En el Hombre:

Consumo de leche cruda o derivados lácteos contaminados.

Manipulación de fetos abortados, placentas, líquidos fetales.

Accidentes vacúnales

Manejo de carnes de animales brucelósicos (Se presenta principalmente en matarifes, manipuladores o expendedores de carne, amas de casa y médicos veterinarios)

PRINCIPALES SIGNOS DE LA ENFERMEDAD

1. En las hembras los signos son:

Aborto, generalmente entre el sexto y noveno mes de gestación. Las vacas afectadas pueden continuar su vida reproductiva aparentemente normal, convirtiéndose en diseminadoras silenciosas de la enfermedad.

Retención de placenta o secundinas.

Metritis, que puede ocasionar infertilidad permanente y nacimientos prematuros o de terneros muertos o débiles.

2. En los machos la infección puede producir:

Inflamación o atrofia de los testículos.

Disminución de la libido e infertilidad.

Inflamación de las vesículas seminales.

En ocasiones puede producir artritis.

3. En equinos ocasiona lesiones caracterizadas por inflamación y abscesos localizados a la altura de la nuca o de la cruz, conocidos como mal de la cruz, talpa o testera.

4. En los seres humanos, la brucelosis se manifiesta con:

Dolor de cabeza.

Fiebre intermitente.

Sudoración profusa.

Dolor en articulaciones.

Inflamación de testículos.

Impotencia sexual.

Esterilidad.

Aborto.

DIAGNÓSTICO DE LA ENFERMEDAD

Solamente a través de los exámenes de laboratorio es posible confirmar el diagnóstico de Brucelosis; en forma directa con intento de aislamiento bacteriológico y/o a través de pruebas que confirmen la presencia de anticuerpos en suero o leche.

1. **Pruebas bacteriológicas**

Para estas pruebas se debe enviar al laboratorio fetos abortados frescos y/o muestras de placenta en refrigeración

2. **Pruebas serológicas**

Las más utilizadas en Colombia son: Rosa de Bengala, Fluorescencia Polarizada y Elisa indirecta. Para tal efecto se debe tomar de 7 a 10 cc de sangre en tubos al vacío, sin preservativo o aditivo alguno, remitiéndolos en el menor tiempo al laboratorio.

3. **Pruebas en leche**

Se utilizan para conocer la situación colectiva del hato. Se puede realizar la prueba del anillo (Ring Test) o la prueba de Elisa indirecta para leche, las cuales detectan la presencia de anticuerpos a *brucella* en la leche de vacas infectadas. Para tal propósito se toman las muestras de cantinas o de tanques de leche en tubos estériles y se envían refrigeradas al laboratorio.

¿CÓMO SE PREVIENE LA BRUCELOSIS?

a) La brucelosis bovina es muy fácil de prevenir:

b) Vacune todas sus terneras entre los 3 y 8 meses de edad, con las vacunas autorizadas por el ICA (Cepa 19 o Cepa RB 51), bajo responsabilidad preferiblemente de veterinarios.

c) Realice exámenes periódicos a su hato, para conocer el estado sanitario de los animales.

d) Separe, identifique y lleve al matadero los animales positivos, para evitar el riesgo de infectar a los sanos.

e) Adquiera animales de fincas conocidas y previamente examinados en laboratorios oficiales, con resultados negativos a brucelosis.

f) No vacune machos de ninguna edad, ni hembras adultas con *B. Abortus* cepa 19.

g) No compre brucelosis. Si compra animales sin conocer su estado sanitario, no los reúna con los de su finca, manténgalos en un potrero separado, hasta que se compruebe por exámenes de laboratorio que son negativos a brucelosis.

h) La vacuna debe ser conservada en refrigeración (entre 3 y 7 grados centigrados) y por ningún motivo se debe congelar ni dejar en refrigeración antes de su uso.

i) Registre la vacunación en la oficina del ICA o ante la entidad autorizada para tal fin.

j) Notifique al ICA o a la UMATA, los casos sospechosos de brucelosis.

¿CUALES SON LAS PERDIDAS ECONOMICAS QUE OCASIONA LA BRUCELOSIS BOVINA?

La brucelosis disminuye hasta un 20% la producción de leche.

Pérdida de crías.

Repetición de servicios.

Pérdidas de lactancias.

Eliminación de toros y vacas.

Mayor número de días entre partos.

Elevados costos de la asistencia técnica y tratamientos inefectivos.

INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO – ICA
Carrera 41 No. 17-81 - Tel: (57 1) 332 3700 - 288 4800
Correo electrónico: contactenos@ica.gov.co
Horario de atención: Lunes a Viernes de 7:30 a.m. a 4:30 p.m. Jornada Continua
Bogotá – Colombia - Tiempo de carga página aprox.: 0.068 segs.

56

¿Cómo las personas pueden contraer toxoplasmosis?

Las personas pueden contraer toxoplasmosis de las siguientes maneras:

- Carne molida de res, cerdo, ternera y cordero, hasta 160 °F (71.1 °C).
- Toda ave debe alcanzar una temperatura interna mínima adecuada de 165 °F (73.9 °C).
- Por vía fecal-oral: Al tocar su boca después de plantar en el jardín, manejar gatos, limpiar la caja de arena de los gatos o cualquier cosa que haya estado en contacto con heces fecales de gatos.
- De madre a feto (si la madre está embarazada al infectarse por primera vez con *T. gondii*).
- A través de transplante de órganos o de transfusiones de sangre, aunque de este modo es raro.

Síntomas de toxoplasmosis y toxoplasmosis severa

La toxoplasmosis es una infección relativamente poco dañina en la gran mayoría de las personas, aunque las personas pueden desarrollar síntomas parecido a la influenza, como glándulas linfáticas inflamadas y/o dolores musculares y dolor. En individuos saludables, la enfermedad es usualmente leve y se disipa sin tratamiento médico. Sin embargo, las etapas latentes en los tejidos pueden permanecer en los individuos de por vida. Un niño sin nacer podría contraer el parásito congénitamente, resultando en problemas severos, incluyendo aborto o el nacimiento de un niño muerto.

Sin embargo, en personas con el sistema inmune debilitado como aquéllas con infecciones de VIH/SIDA, recipientes de trasplantes de órganos, individuos tomando quimioterapia e infantes pueden desarrollar **toxoplasmosis severa**. La toxoplasmosis severa puede resultar en daño a los ojos y el cerebro. Infantes infectados antes de nacer pueden nacer retardados o con problemas mentales o físicos.

¿Cuándo los síntomas pueden aparecer? ¿Cuánto es la duración?

El tiempo en que los síntomas aparecen pueden variar, pero generalmente los síntomas pueden aparecer de 1 semana a 1 mes después de consumir el parásito.

Los infantes infectados, mientras están en el útero no presentan los síntomas, pero al nacer pueden desarrollarla más tarde en la vida.

La duración de la enfermedad depende de la salud y del sistema inmune del hospedero. Personas con el sistema inmune debilitado pueden experimentar una enfermedad de larga duración y posiblemente resulte en la muerte.

¿Quiénes están en riesgo de contraer toxoplasmosis severa?

Aquellas personas en riesgo incluyen:

- Personas con sistema inmune debilitado incluyendo aquellos con infección de VIH/SIDA, los recipientes de trasplantes de órganos o aquellos individuos que estén tomando quimioterapia;
- Los infantes cuyas madres se hayan i[illegible] es expuestas a T. gondii por mas de 6 meses antes de estar embarazadas r[illegible]

Cómo prevenir la toxoplasmosis

- Si usted está embarazada o si tiene el sistema inmune debilitado, usted debe discutir con su médico que usted tiene un alto riesgo de contraer toxoplasmosis.
- Use guantes de látex limpios al manejar carnes crudas o [illegible] permítale que maneje las carnes por usted.
- Cocine todas las carnes completamente a por lo menos 160°F (71.1 °C) y cocine todos los alimentos completamente.
- Lávese las manos, tablas de picar y otros utensilios completamente con agua caliente jabonosa después de manejar las carnes crudas.
- Limpie la caja de arena para gatos diariamente ya que las heces fecales de gatos de más de un día pueden contener parásitos maduros.
- Lávese las manos completamente con agua tibia y jabón después de manejar los gatos, limpiar sus cajas y especialmente antes de usted manejar los alimentos.
- Use guantes al plantar en el jardín o en las cajas de arenas. Los gatos pueden usarlas como cajas y las cajas para defecar. (Cubra las cajas de arena para prevenir que los gatos las usen como cajas.)
- Ayude a prevenir que los gatos se infecten con *T. gondii* al evitar que caren o rebusquen fuera.
- Alimente los gatos con comida comercial especial para gatos o cocine su comida.

Trichinella spiralis

Trichinella spiralis, causa **triquinosis**, éste es un gusano intestinal redondo cuyas larvas pueden migrar del sistema digestivo y formar quistes en varios músculos del cuerpo. Las infecciones ocurren a nivel mundial, pero son más prevalecientes en regiones donde la carne de cerdo y de animales salvajes son consumidas crudas o parcialmente cocidas. La incidencia de triquinosis ha disminuido en los EE. UU., debido al cambio en las prácticas de alimentación para los cerdos. Actualmente, la mayoría de los casos es causada por el consumo de carne cruda y parcialmente cocida de animales salvajes.

¿Cómo las personas pueden contraer triquinosis?

Las personas pueden contraer triquinosis al consumir carnes crudas o no cocidas como las de cerdo, jabalí salvaje, oso, gatos salvajes, pumas, zorra, lobo, perro, caballo, focas o morsas que contenga larvas de Trichinella.

La enfermedad no puede propagarse directamente de persona a persona.

Síntomas de triquinosis

Los primeros síntomas son náuseas, diarreas, vómitos, fiebre y dolor abdominal, seguido por dolor de cabeza, hinchazón de los ojos, dolor en las coyunturas y músculos, debilidad y escozor en la piel. En casos severos de infección, las personas pueden experimentar dificultad en la coordinación y pueden tener problemas del corazón y de respiración. La muerte puede ocurrir en casos severos.

¿Cuándo los síntomas pueden aparecer? ¿Cuánto es la duración de la infección?

Los síntomas abdominales pueden ocurrir dentro de 1 a 2 días después de comer carne contaminada. Síntomas adicionales (como hinchazón de los ojos, dolor muscular y de coyunturas) pueden empezar de 2 a 8 semanas después de la infección. Casos leves pueden asumirse como influenza. Los síntomas pueden durar por meses.

¿Quiénes están en riesgo de contraer triquinosis?

Las personas que consuman carne cruda o no cocida de cerdo o de animales salvajes. Las personas con sistema inmune debilitado con infección de VIH/SIDA, recipientes de trasplantes de órganos o aquéllos individuos que estén tomando quimioterapia, están en un mayor riesgo de contraer la infección.

Como prevenir la triquinosis

- Lávese las manos con agua tibia y jabón luego de manejar carnes crudas;
- Cocina todos los asados, filetes y chuletas, de carne cruda de cerdo hasta una temperatura interna mínima de 145 °F (62.8 °C), al medir con un termómetro para alimentos antes de remover la carne de la fuente de calor. Para inocuidad y calidad, permita un tiempo de reposo de al menos tres minutos, antes de picar y consumir la carne. Por razones de preferencia personal, los consumidores puede escoger cocinar las carnes hasta alcanzar una temperatura más alta. Limpie las máquinas de triturar carnes luego de usarlas en la casa.

Taenia saginata/Taenia solium (Gusanos planos)

Taenia saginata (gusano plano de carne de res) y *Taenia solium* (gusano plano de carne de cerdo) son gusanos parásitos (helmintos). Taeniasis es el nombre de la infección intestinal causada por gusanos planos en la etapa adulta (gusanos planos de res y cerdo). Cisticercosis es el nombre de la infección del tejido (además de intestinal) causada por esta etapa larval del gusano plano de cerdo solamente.

Es interesante notar que los humanos son los huéspedes definitivos de ambos organismos. Esto significa que su ciclo reproductivo y la producción de huevos por estos microorganismos, sólo ocurren dentro de los humanos. Los huevos pasan en las heces fecales y pueden ser excretados al ambiente mientras los gusanos permanezcan en el intestino (tanto como por 30 años). En adición, los huevos pueden permanecer viables en el ambiente por muchos meses.

Estas enfermedades son prevalecientes en países subdesarrollados donde las prácticas de saneamiento son sub - estándares y en áreas donde la carne de cerdo y de res son consumidas crudas o no cocidas completamente. Esto no es común relativamente en los EE. UU., aunque viajeros e inmigrantes pueden ocasionalmente estar infectados.

¿Cómo las personas pueden contraer taeniasis?

Las personas pueden contraer taeniasis al consumir carne infectada de res o de cerdo (cruda o no cocida completamente).

Síntomas de taeniasis

La mayoría de los casos de infección con gusanos adultos son sin síntomas. Algunas personas pueden desarrollar dolor abdominal, pérdida de peso, problemas digestivos y posible obstrucción intestinal.

La irritación del área peri-anal puede ocurrir, causada por los gusanos o segmentos de gusanos existen en el ano.

¿Cuándo los síntomas pueden aparecer? ¿Cuánto es la duración de la infección?

Las infecciones de *T. saginata* (gusano plano de carne de res) aparecen de 10 a 14 semanas. Infecciones de *T. solium* (gusano plano de carne de cerdo) dentro de 8 a 12 semanas.

La taeniasis puede durar por años sin tratamiento médico.

¿Quiénes están en riesgo de contraer taeniasis?

Cualquier persona que consuma carne de cerdo o res cruda o no cocida completamente. Las personas con el sistema inmune debilitado con infección de VIH/SIDA, recipientes de trasplantes de órganos o aquéllos individuos que estén tomando quimioterapia están en un mayor riesgo de contraer la infección.

Como prevenir la Taeniasis

Cocina todos los asados, filetes y chuletas, de carne cruda de res y de cerdo hasta una temperatura interna mínima de 145 °F (62.8 °C), al medir con un termómetro para alimentos antes de remover la carne de la fuente de calor. Para inocuidad y calidad, permita un tiempo de reposo de al menos tres minutos, antes de picar y consumir la carne. Por razones de preferencia personal, los consumidores puede escoger cocinar las carnes hasta alcanzar una temperatura más alta.

¿Cómo las personas pueden contraer cisticercosis?

Las personas pueden contraer cisticercosis de las siguientes maneras:

- Al consumir alimentos y aguas contam larvas pueden migrar a varias partes del cuerpo y formar quistes llamados cist ervioso central, el corazón y los ojos.
- Al poner en la boca cualquier cosa que haya tocado las heces fecales de una persona infectada con T. solium.
- Algunas personas con gusanos planos intestinales pueden infectarse ellos mismos con los huevos de sus mismas heces como resultado de una pobre higiene personal.

Síntomas de cisticercosis

Los síntomas pueden variar dependiendo del órgano o del sistema de órganos envueltos. Por ejemplo, en los músculos pueden aparecer nódulos debajo de la piel. Un individuo con una cisticercosis que envuelva el sistema nervioso central (neurocisticercosis) puede exhibir síntomas neurológicos como problemas siquiátricos o ataques epilépticos. La muerte es común.

¿Cuándo los síntomas pueden aparecer? ¿Cuánto es la duración de la infección?

Los síntomas usualmente aparecen por varias semanas hasta por muchos años después de estar infectados con los huevos de gusanos de cerdo (*T. solium*). Los síntomas pueden durar por muchos años de no recibir tratamiento médico.

¿Quiénes están en riesgo de contraer cisticercosis?

Las personas que viajan a países sub – desarrollados donde el saneamiento y el sistema de agua no sean adecuados. Las personas con sistema inmune debilitado con infección de VIH/SIDA, cáncer, diabetes o enfermedades de los riñones, recipientes de trasplantes de órganos o aquéllos individuos que estén tomando quimioterapia, están en un mayor riesgo de contraer la infección.

Como prevenir cisticercosis

- Tomar agua sólo de sistema municipal de agua tratadas.
- No coma carnes crudas o no cocidas completamente.
- Al viajar a países donde el sistema de agua puede ser peligroso para tomar, evite tomar agua o hiérvala por 1 minuto para destruir los parásitos. Evite el consumir hielo de las mismas áreas. El tomar bebidas embotelladas, café o té caliente son buenas alternativas.
- No trague agua mientras nade.
- No nade en piscinas de comunidad si usted o si su niño están infectado con gusanos planos.
- Lave, pele o cocine las frutas crudas y vegetales antes de comérselos.
- Asegúrese que los individuos infectados se laven las manos frecuentemente parar reducir el propagar la infección.

Last Modified nov 25, 2013

aurreo pu bolonso

58

ANEXO NORMATIVO

DECRETO 1500 DEL 2007

DECRETO 1362 DEL 2012

RESOLUCION 3753 DEL 2013

CODIGO NACIONAL DE POLICIA
TITULO XI - SALUD PÚBLICA

59

Libertad y Orden

MINISTERIO DE LA PROTECCION SOCIAL

DECRETO NÚMERO 1500 DE 2007

(Mayo 4)

Por el cual se establece el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación

EL MINISTRO DEL INTERIOR Y DE JUSTICIA DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA DELEGATARIO DE LAS FUNCIONES PRESIDENCIALES CONFORME AL DECRETO 1418 DE ABRIL 26 DE 2007

En ejercicio de sus atribuciones constitucionales y legales, en especial las conferidas por el numeral 11 del artículo 189 de la Constitución Política y en desarrollo de las Leyes 09 de 1979 y 170 de 1994, y

CONSIDERANDO

Que el artículo 78 de la Constitución Política de Colombia establece la obligación a cargo del Estado de regular el control de la calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, señalando que *"(...) serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios. (...)".*

Que mediante la Ley 170 de 1994, Colombia aprobó el Acuerdo de la Organización Mundial del Comercio, el cual contiene, entre otros, el "Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias" y el "Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio" que reconocen la importancia de que los Países Miembros adopten medidas necesarias para la protección de la salud y vida de las personas, los animales, las plantas y la preservación del medio ambiente y para la protección de los intereses esenciales en materia de seguridad de todos los productos, comprendidos los industriales y agropecuarios, dentro de los cuales se encuentran, los reglamentos técnicos.

Que de conformidad con lo establecido en el artículo 26 de la Decisión Andina 376 de 1995, los reglamentos técnicos se establecen para garantizar, entre otros, los siguientes objetivos legítimos: los imperativos de la seguridad nacional; la protección de la salud o seguridad humana, de la vida o la salud animal o vegetal o del medio ambiente y la prevención de prácticas que puedan inducir a error a los consumidores.

Que el artículo 12 de la Decisión Andina 515 de 2002 señala que "Los Países Miembros, la Comisión y la Secretaría General adoptarán las normas sanitarias y fitosanitarias que estimen necesarias para proteger y mejorar la sanidad animal y vegetal de la Subregión, y contribuir al mejoramiento de la salud y la vida humana, siempre que dichas normas estén basadas en principios técnico-científicos, no constituyan una restricción innecesaria, injustificada o encubierta al comercio intrasubregional, y estén conformes con el ordenamiento jurídico comunitario".

Que el artículo 30 de la Decisión Andina de que trata el considerando anterior, dispone "Los Países Miembros podrán aplicar requisitos sanitarios o fitosanitarios distintos a los establecidos en la norma comunitaria, siempre y cuando sean equivalentes con los requisitos establecidos en dichas normas. En tales casos, los Países Miembros notificarán sus medidas a la Secretaría General, adjuntando el sustento técnico pertinente para su inscripción en el Registro Subregional de Normas Sanitarias y Fitosanitarias, y serán aplicados por los Países Miembros únicamente cuando obtengan el Registro Subregional correspondiente".

Que el artículo 8 de la Decisión Andina 562 de 2003, contempla "En el proceso de elaboración y adopción de Reglamentos Técnicos, los Países Miembros utilizarán como base las normas internacionales o sus elementos pertinentes o aquellas normas internacionales cuya aprobación sea inminente, salvo en el caso de que esas normas internacionales o esos elementos pertinentes sean un medio ineficaz o inapropiado para el logro de los objetivos legítimos perseguidos, por ejemplo a causa de factores climáticos o geográficos fundamentales o limitaciones o problemas de naturaleza tecnológica que justifiquen un criterio diferente.

En este último caso, los Reglamentos Técnicos nacionales tomarán como base las normas subregionales andinas, regionales y/o nacionales".

Que con base en lo establecido por el Decreto 2522 de 2000, la Superintendencia de Industria y Comercio expidió la Resolución 03742 de 2001, señalando los criterios y condiciones que deben cumplirse para la expedición de reglamentos técnicos, ya que según el artículo 7° del Decreto 2269 de 1993, los productos o servicios sometidos al cumplimiento de un reglamento técnico, deben cumplir con estos, independientemente de que se produzcan en Colombia o se importen.

Que de acuerdo con lo señalado en el Decreto 3466 de 1982, los productores de bienes y servicios sujetos al cumplimiento de norma técnica oficial obligatoria o reglamento técnico, serán responsables porque las condiciones de calidad e idoneidad de los bienes y servicios que ofrezcan, correspondan a las previstas en la norma o reglamento.

Que según lo establecido en las normas sanitarias de alimentos, en especial, el Decreto 3075 de 1997, la carne, los productos cárnicos y sus preparados, se encuentran dentro de los alimentos considerados de mayor riesgo en salud pública.

Que la normatividad sanitaria, en especial, los Decretos 2278 de 1982 y 1036 de 1991, deben ser actualizados bajo los principios de análisis de riesgo y cadena alimentaria, de manera que se garantice la inocuidad de la carne, de los productos cárnicos comestibles y de los derivados cámicos destinados al consumo humano en el territorio nacional y en el exterior.

Que el artículo 34 de la Ley 1122 de 2007 dispuso que es competencia exclusiva del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, la inspección, vigilancia y control de las plantas de beneficio de animales.

Que de conformidad con lo anterior, se hace necesario establecer un reglamento técnico que cree el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en el proceso de producción primaria, beneficio, desposte o desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación en el país, como una medida necesaria para garantizar la calidad de estos productos alimenticios, con el fin de proteger la salud humana y prevenir posibles daños a la misma.

Que el desarrollo de esta nueva normativa permite al país armonizarse con las directrices internacionales y modernizar el sistema oficial de inspección, vigilancia y control de acuerdo con los esquemas de los sistemas sanitarios en el mundo, para facilitar los procesos de equivalencia estipulados en el Acuerdo de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias de la Organización Mundial del Comercio – OMC.

Que el reglamento técnico que se establece con el presente decreto fue notificado a la Organización Mundial del Comercio mediante el documento identificado con las signaturas G/TBT/N/COL/82 y G/SPS/N/COL/125 el 22 de diciembre de 2006 y 3 de enero de 2007 respectivamente.

En mérito de lo expuesto,

DECRETA:

TÍTULO I

OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

ARTÍCULO 1. OBJETO. El presente decreto tiene por objeto establecer el reglamento técnico a través del cual se crea el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos Destinados para el Consumo Humano y los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir a lo largo de todas las etapas de la cadena alimentaria. El Sistema estará basado en el análisis de riesgos y tendrá por finalidad proteger la vida, la salud humana y el ambiente y prevenir las prácticas que puedan inducir a error, confusión o engaño a los consumidores.

ARTÍCULO 2. CAMPO DE APLICACIÓN. Las disposiciones contenidas en el reglamento técnico que se establece a través del presente decreto se aplicarán en todo el territorio nacional a:

1. Todas las personas naturales o jurídicas que desarrollen actividades en los eslabones de la cadena alimentaria de la carne, productos cárnicos comestibles y los derivados cárnicos destinados para el consumo humano, lo que comprende predios de producción primaria, transporte de animales a las plantas de beneficio, plantas de beneficio, plantas de desposte o desprese y plantas de derivados cárnicos procesados, transporte, almacenamiento y expendio de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, destinados al consumo humano.

2. Las especies de animales domésticos, como búfalos domésticos cuya introducción haya sido autorizada al país por el Gobierno Nacional, bovinos, porcinos, caprinos, ovinos, aves de corral, conejos, equinos y otros, cuya carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos sean destinados al consumo humano. Excepto, los productos de la pesca, moluscos y bivalvos.

3. Las especies silvestres nativas o exóticas cuya zoocría o caza comercial haya sido autorizada por la autoridad ambiental competente.

PARÁGRAFO: Las especies señaladas en el numeral 3 del presente artículo, podrán ser autorizadas sanitariamente por el Instituto Colombiano Agropecuario – ICA- y declaradas aptas para el consumo humano por el Ministerio de la Protección Social, previo análisis del riesgo.

ARTÍCULO 55. VERIFICACIÓN DE LAS EXPORTACIONES. Cuando el país de destino lo requiera, el personal de inspección del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA - en puertos, aeropuertos y pasos fronterizos verificará:

1. Destino del embarque.
2. Certificación del establecimiento expedida por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA -.
3. Condiciones del producto y del transporte.
4. Condiciones del embarque.
5. Inspección física.

PARÁGRAFO 1. Después de constatar la información y verificado el cumplimiento se expedirá el certificado de inspección sanitaria para exportación. Los productos que no cumplan los requisitos para exportación no se les permitirá su salida.

PARÁGRAFO 2. En todos los casos, los productos deberán cumplir con los requisitos zoosanitarios para exportación establecidos por el Instituto Colombiano Agropecuario - ICA -.

TÍTULO III

DISPOSICIONES ADMINISTRATIVAS

CAPÍTULO I

SISTEMA OFICIAL DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL

ARTÍCULO 56. SISTEMA OFICIAL DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA - será responsable de la operación del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, quien en función de esta responsabilidad se articulará con las otras autoridades sanitarias y ambientales para coordinar los mecanismos de integración de los diferentes programas y acciones del ámbito del sistema.

ARTÍCULO 57. ORGANIZACIÓN Y FUNCIONAMIENTO. Para la organización y funcionamiento del Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos, se establecerá la estructura de operación en términos de:

1. Definición de organización.
2. Asignación de inspectores por establecimiento.
3. Sistemas de auditoría.
4. Flujos de información, documentos y registros oficiales.
5. Revisión y actualización del sistema.
6. Sistema de registro y autorización de establecimientos.
7. Sistema tarifario para cobro de inspección.

3. En los establecimientos dedicados al almacenamiento o expendio de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos se deberán efectuar mínimo, cuatro (4) visitas anuales, en las cuales se evaluará de forma integral las condiciones sanitarias y buenas prácticas de manufactura y estará bajo la responsabilidad de la entidad territorial de salud.

ARTÍCULO 61. VERIFICACIÓN DE CUMPLIMIENTO. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA -, establecerá a nivel nacional, los instrumentos, protocolos y demás documentos necesarios para verificar el cumplimiento en la aplicación del presente decreto y normas reglamentarias. Exceptuando la producción primaria que para el caso serán establecidos por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural o por el Instituto Colombiano Agropecuario - ICA -, sin perjuicio de las competencias ambientales.

ARTÍCULO 62. ACTA DE VISITA. En los casos en que la inspección, vigilancia y control sanitario de los establecimientos no sea permanente se levantará acta de visita, la cual deberá ser firmada por el o los funcionarios que la practican y notificada al representante legal o propietario del establecimiento en un plazo no mayor de cinco (5) días hábiles, contados a partir de la fecha de realización de la visita. Copia del acta se entregará al interesado. En caso de negativa del representante legal o propietario o encargado del establecimiento para firmar el acta respectiva, esta será firmada por un testigo y notificada a las autoridades competentes, cuando como consecuencia de la visita proceda la aplicación de una medida sanitaria.

ARTÍCULO 63. VERIFICACIÓN DE REQUISITOS SANITARIOS. En la inspección que realice la autoridad sanitaria a los establecimientos objeto del presente decreto, se verificará el cumplimiento de los requisitos contenidos en el mismo y su reglamentación, de acuerdo con las listas de verificación que para cada caso elabore la autoridad sanitaria competente.

ARTÍCULO 64. SISTEMA DE INFORMACIÓN SANITARIA DE ESTABLECIMIENTOS. El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA - y las entidades territoriales de salud llevarán un sistema de información que les permita establecer la tendencia que cada establecimiento tenga en el cumplimiento de los requisitos sanitarios, basados en los estándares de desempeño, para efectos sancionatorios.

ARTÍCULO 65. VERIFICACIÓN SANITARIA DE LOS EXPENDIOS. Como resultado de la inspección a los expendios, se levantará un acta, en donde quede consignado el resultado, el cual será: "FAVORABLE", cuando el expendio se ajuste a la totalidad de los requisitos legales. "PENDIENTE", cuando se compruebe que el establecimiento no cumple con la totalidad de los estándares de ejecución sanitaria, los demás requisitos del presente decreto y sus actos reglamentarios, pero se verifique que dichas condiciones mantienen la inocuidad del producto, se procederá a consignar las exigencias necesarias en el formulario correspondiente y se concederá un plazo no mayor de treinta (30) días hábiles para su cumplimiento a partir de la notificación. Si transcurrido dicho plazo, el expendio no mantiene las condiciones requeridas para garantizar la inocuidad del producto, el concepto es "DESFAVORABLE" y se procederá a aplicar la medida sanitaria de seguridad contenida en la Ley 09 de 1979 o la norma que la modifique, adicione o sustituya.

ARTÍCULO 66. LIBRE ACCESO A LOS ESTABLECIMIENTOS. La autoridad sanitaria competente tendrá libre acceso a los establecimientos objeto del presente decreto en el momento que lo considere necesario, para efectos del cumplimiento de sus funciones de inspección, vigilancia y control sanitarios.

JORGE LEON SANCHEZ MESA
Viceministro de Relaciones Laborales encargado
de las funciones del Despacho del Ministro de la Protección Social.

SERGIO DÍAZGRANADOS GUIDA
Viceministro de Desarrollo Empresarial,
Encargado de las Funciones del Despacho
del Ministro de Comercio, Industria y Turismo

JUAN FRANCISCO LOZANO RAMÍREZ
Ministro de Ambiente, Vivienda y Desarrollo Territorial

ANDRÉS URIEL GALLEGO HENAO
Ministro de Transporte

65

REPÚBLICA DE COLOMBIA

097799

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

DECRETO NÚMERO 1362 DE 2012

25 JUN 2012

Por el cual se crea la Comisión Nacional Intersectorial para la Coordinación y Orientación Superior del Beneficio de Animales Destinados para el Consumo Humano

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA

En ejercicio de las facultades constitucionales y legales, en especial de las conferidas por el numeral 11 del artículo 189 de la Constitución Política, el artículo 45 de la Ley 489 de 1998 y,

CONSIDERANDO

Que se ha podido verificar la existencia de prácticas de sacrificio de animales destinados para el consumo humano que incumplen con las condiciones higiénico-sanitarias establecidas en la normatividad vigente.

Que la comercialización de productos cuya inocuidad no cumple las exigencias en salud pública, expone a la población en general, ante un riesgo para la salud humana.

Que es necesario generar un espacio institucional orientado a la coordinación de acciones encaminadas a atacar la problemática del sacrificio ilegal de los animales destinados para el consumo humano, y, las demás conductas asociadas a éste, las cuales generan graves repercusiones para la salud pública.

Que en mérito de lo expuesto,

DECRETA

Artículo 1. Creación. Créase la Comisión Nacional Intersectorial para la Coordinación y Orientación Superior del Beneficio de Animales Destinados para el Consumo Humano, en adelante la Comisión, con el fin de armonizar las políticas orientadas a desestimular y erradicar el beneficio ilegal de animales destinados para el consumo humano, así como el transporte y comercialización de la carne y productos cárnicos comestibles obtenidos en esas condiciones.

Artículo 2. Integración. La Comisión Nacional Intersectorial para la Coordinación y Orientación Superior del Beneficio de Animales Destinados para el Consumo Humano, estará conformada por los siguientes funcionarios con voz y voto:

1. El Ministro de Agricultura y Desarrollo Rural o su Viceministro como su delegado, quien la presidirá.

2. El Ministro de Defensa Nacional o sus Viceministros como su delegado.

3. El Ministro de Salud y Protección Social o su Viceministro de Salud Pública y Prestación de Servicios como su delegado.

4. El Ministro de Comercio, Industria y Turismo o el Viceministro de Desarrollo Empresarial como su delegado.

5. El Ministro de Ambiente y Desarrollo Sostenible o su Viceministro como su delegado.

6. El Ministro de Transporte o sus Viceministros como su delegado.

7. El Director General del Departamento Nacional de Planeación, o su delegado.

8. El Superintendente de Industria y Comercio, o su delegado.

9. El Director General del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA, o su delegado.

10. El Gerente General del Instituto Colombiano Agropecuario- ICA, o su delegado.

Parágrafo . De igual manera, podrán asistir en calidad de invitados, con voz pero sin voto, a las sesiones de la Comisión cuando así lo disponga su Presidente, otros funcionarios y representantes de las entidades públicas o privadas, expertos y otras personas naturales o jurídicas, cuyo aporte estime puede ser de utilidad para los fines encomendados a la misma, en virtud del presente Decreto.

Artículo 3. Funciones de la Comisión. La Comisión Nacional Intersectorial para la Coordinación y Orientación Superior del Beneficio de Animales Destinados para el Consumo Humano tendrá a su cargo el cumplimiento de las siguientes funciones:

1. Coordinar la formulación e implementación de planes, programas y acciones necesarias para la ejecución de las políticas relacionadas con el beneficio de animales destinados para el consumo humano, así como el transporte y comercialización de la carne y productos cárnicos comestibles.

2. Coordinar las acciones necesarias para hacer cumplir las normas dirigidas a la erradicación del beneficio ilegal de animales destinados para el consumo humano, así como el transporte y comercialización de los productos obtenidos en esas condiciones.

3. Apoyar el cabal cumplimiento de las políticas sanitarias correspondientes al beneficio de animales para el consumo humano y la aplicación de las sanciones correspondientes, especialmente, el beneficio ilegal.

4. Apoyar el cumplimiento de la normatividad ambiental relacionada con el uso y aprovechamiento de los recursos naturales renovables.

5. Apoyar las labores de los Comités que se organicen a nivel Departamental o Regionales para la vigilancia y control del beneficio de los animales destinados para el consumo humano, así como, las acciones emprendidas por las respectivas autoridades competentes de inspección, vigilancia y control, tanto en las zonas de producción como en los centros de consumo.

6. Recomendar, en caso de ser requerido, la actualización de la legislación vigente, tendiente a mejorar la eficacia y eficiencia de los sistemas de inspección sanitaria, vigilancia y control.

7. Coordinar el desarrollo de sus actividades en el marco de las políticas sanitarias y fitosanitarias adoptadas por el Gobierno Nacional.

8. Apoyar a la Comisión Intersectorial de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias – Comisión MSF, cuando esta lo requiera.

9. Expedir su propio reglamento.

10. Las demás funciones que sean propias de la naturaleza de la coordinación y orientación de su actividad.

Parágrafo. Las situaciones o cualquier información relacionada con el beneficio ilegal de animales para el consumo humano que conozca la Comisión deberán ser canalizadas por los miembros de la misma al interior de la entidad que a la cual pertenecen, con el fin de tomar las medidas pertinentes de conformidad con sus competencias.

Artículo 4. Secretaria Técnica. La Comisión Nacional Intersectorial para la Coordinación y Orientación Superior del Beneficio de Animales Destinados para el Consumo Humano, contará con el apoyo de una Secretaria Técnica, la cual será ejercida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Parágrafo. La Comisión a través de la Secretaria Técnica convocará grupos de profesionales delegados de las entidades que hacen parte de ésta, con los cuales se integrarán equipos técnicos encargados de apoyar a la Comisión, gestionar sus decisiones y llevar propuestas a la misma.

Artículo 5. Funciones de la Secretaría Técnica. Serán funciones de la Secretaría Técnica, las siguientes:

1. Realizar la convocatoria a las sesiones de la Comisión, de conformidad con el presente Decreto y el reglamento interno.

2. Asistir a las reuniones de la Comisión, elaborar las actas correspondientes y hacer seguimiento al cumplimiento de las decisiones, acuerdos y compromisos adquiridos.

3. Preparar y presentar a la Comisión, las propuestas, documentos de trabajo, informes y demás material de apoyo, que sirva de soporte a las decisiones de la misma.

4. Recibir las propuestas que sean presentadas por los integrantes de la Comisión, articular las iniciativas y acciones técnicas y políticas que surjan de la Comisión y darles el trámite correspondiente.

5. Las demás funciones que sean propias de su carácter de apoyo y soporte técnico o que le sean asignadas por la Comisión.

Artículo 6. Reuniones. La Comisión Nacional Intersectorial para la Coordinación y Orientación Superior del Beneficio de Animales Destinados para el Consumo

Humano, se reunirá por derecho propio cada tres (3) meses, previa convocatoria realizada por la Secretaría Técnica, con una antelación no menor a cinco (5) días hábiles a su celebración y extraordinariamente a solicitud del presidente de la Comisión cuando se estime necesario.

Parágrafo. La Comisión sesionará con la mitad más uno de sus miembros y las decisiones en el marco de sus funciones se tomarán por mayoría simple. Las sesiones serán presenciales, sin perjuicio de la celebración de reuniones virtuales.

Artículo 7. Vigencia y derogatorias. El presente Decreto rige a partir de la fecha de su publicación y deroga el Decreto No. 1828 de 2006 y las demás disposiciones que le sean contrarias.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Bogotá, D. C. a los 25 JUN 2012

EL MINISTRO DE DEFENSA NACIONAL

JUAN CARLOS PINZÓN BUENO

EL MINISTRO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

JUAN CAMILO RESTREPO SALAZAR

LA MINISTRA DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

BEATRIZ LONDOÑO SOTO

Continuación de Decreto: "Por el cual se crea la Comisión Nacional Intersectorial para la Coordinación y Orientación Superior del Beneficio de Animales Destinados para el Consumo Humano"

EL MINISTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

SERGIO DIAZGRANADOS GUIDA

EL MINISTRO DE AMBIENTE Y DESARROLLO SOSTENIBLE

FRANK JOSEPH PEARL GONZALEZ

EL MINISTRO DE TRANSPORTE

MIGUEL ESTEBAN PEÑALOZA BARRIENTOS

EL DIRECTOR DEL DEPARTAMENTO NACIONAL DE PLANEACIÓN

MAURICIO SANTAMARÍA SALAMANCA

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

RESOLUCIÓN NÚMERO 003753 DE 2013

(septiembre 24)

Por la cual se definen los lineamientos técnicos para la formulación de planes de acción de inspección, vigilancia y control de la carne y productos cárnicos comestibles a lo largo de la cadena y se dictan otras disposiciones.

Los Ministros de Agricultura y Desarrollo Rural y Salud y Protección Social, en ejercicio de sus atribuciones legales, en especial los artículos 564 y 575 de la Ley 9ª de 1979 y en desarrollo de la Resolución 1229 de 2013 y,

CONSIDERANDO:

Que el artículo 564 de la Ley 09 de 1979 establece que: *"Corresponde al Estado como regulador de las disposiciones de salud, dictar las disposiciones necesarias para asegurar una adecuada situación de higiene y seguridad en todas las actividades, así como vigilar su cumplimiento a través de las autoridades de salud"*.

Que así mismo, el inciso 1° del artículo 575, ibídem, señala que: *"Los organismos del Estado colaborarán en la vigilancia del cumplimiento de las normas sanitarias de esta Ley dentro de sus respectivos ámbitos de competencia. (...)"*.

Que el Gobierno Nacional mediante el Decreto 1500 de 2007 y sus modificatorios creó y actualizó el Sistema Oficial de Inspección, Vigilancia y Control de la Carne, Productos Cárnicos Comestibles y Derivados Cárnicos destinados para el Consumo Humano, en cuanto a los requisitos sanitarios y de inocuidad que se deben cumplir en su producción primaria, beneficio, desposte, desprese, procesamiento, almacenamiento, transporte, comercialización, expendio, importación o exportación.

Que para generar espacios institucionales para la coordinación de acciones encaminadas a atacar la problemática del sacrificio ilegal de los animales para el consumo humano y las demás conductas asociadas a este que puedan generar repercusiones para la salud pública, se creó mediante el Decreto 1362 de 2012, la Comisión Nacional Intersectorial para la Coordinación y Orientación Superior del Beneficio de Animales destinados para el consumo humano.

Que de acuerdo a lo señalado en el numeral 5 del artículo 3° del precitado decreto, es función de la mencionada Comisión, integrada por los Ministerios de Agricultura y Desarrollo Rural y Salud y Protección Social, entre otros, apoyar las labores de los Comités que se organicen a nivel departamental o regional para la vigilancia y control del beneficio de los animales destinados para el consumo humano, así como, las acciones emprendidas por las respectivas autoridades competentes de inspección, vigilancia y control, tanto en las zonas de producción como en los centros de consumo.

Que para garantizar el desarrollo e implementación de todas las políticas, programas y/o acciones sectoriales que sean necesarias para desestimular y erradicar dichas prácticas, los comités departamentales o regionales deben formular los respectivos planes de acción para la inspección, vigilancia y control del beneficio de los animales destinados para el consumo humano.

Que conforme al artículo 3° de la Resolución 1229 de 2013, son objeto de inspección, vigilancia y control sanitario, todos los bienes y servicios de uso y consumo humano originados de cadenas productivas, estén o no reguladas por estándares de calidad, incluyendo condiciones sanitarias y riesgos ambientales generados en los procesos de producción y uso.

Que así mismo, el artículo 11, en su numeral 2, parágrafo 2°, definió como planes de inspección, vigilancia y control sanitario, aquellos instrumentos dinámicos que concretan los procesos del Sistema de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario en un conjunto de acciones a ser ejecutadas por las entidades, instituciones y organizaciones en cumplimiento de sus competencias y responsabilidades, definiendo qué hacer, dónde, cuánto, cuándo, quién y con qué.
Que así mismo, en el mencionado artículo, se estableció en el literal b) del numeral 1.1. **Fiscalización Sanitaria**, uno de los procesos misionales de la función de la vigilancia y control sanitario, el componente de **vigilancia sanitaria**, subproceso mediante el cual se realiza el monitoreo (observación vigilante) de esta función esencial, por parte de las autoridades sanitarias correspondientes.

Que para la inspección, vigilancia y control sanitario, de carnes y productos cárnicos comestibles destinados al consumo humano, se debe contar con información sobre los expendios y lugares de almacenamiento de tales productos a nivel nacional, razón por la cual es necesario que los propietarios de dichos establecimientos se inscriban ante las autoridades sanitarias del nivel territorial.

En mérito de lo expuesto,

RESUELVEN:

Artículo 1°. *Objeto.* La presente resolución tiene por objeto definir los lineamientos técnicos para la formulación de planes de acción de inspección, vigilancia y control de la carne y productos cárnicos comestibles a lo largo de la cadena por parte de los Comités que se organicen a nivel Departamental o Regional y adicionalmente establecer la obligación de inscripción por parte de los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles.

Artículo 2°. *Definiciones.* Para efectos de lo dispuesto en la presente resolución, se tendrán en cuenta las definiciones previstas en los Decretos 1500 de 2007, modificado por los Decretos 2965 de 2008, 2380, 4131, 4974 de 2009, 3961 de 2011 y 917 y 2270 de 2012 y las normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan. Además se tendrán en cuenta, las siguientes:

Comité Departamental. Instancia departamental de coordinación interinstitucional encargada de formular y ejecutar los planes de acción de inspección, vigilancia y control de la carne y productos cárnicos comestibles de las especies destinadas para el consumo humano a lo largo de la cadena.

Comité Regional. Instancia de coordinación interinstitucional entre dos o más departamentos, encargada de formular y ejecutar los planes de acción de inspección, vigilancia y control de la carne y productos cárnicos comestibles de las especies destinadas para el consumo humano a lo largo de la cadena.

Artículo 3°. *Composición.* Los comités departamentales o regionales, deberán estar conformados por un número impar de miembros permanentes, no inferior a cinco (5), que desarrollen labores relacionadas con la materia en la respectiva jurisdicción.

Artículo 4°. *Lineamientos técnicos para la formulación de los planes de acción de los Comités.* Los Comités que se organicen a nivel departamental o regional para efectos de la formulación de los planes de acción de los mismos, deberán tener en cuenta los siguientes lineamientos técnicos:

1. Diagnóstico de la situación de la cadena de la carne desde la producción primaria hasta la comercialización, para cada una de las especies que se distribuyen en el territorio.
2. Análisis de las principales causas de incumplimiento por parte de los regulados, a lo largo de la cadena.

3. Identificación de la necesidad por cada una de las entidades para efectos del fortalecimiento en el desarrollo de sus actividades.
4. Acciones tendientes a fortalecer la formalidad a lo largo de la cadena.
5. Coordinación institucional e interinstitucional para la articulación de las actividades de inspección, vigilancia y control de carnes, bajo la dirección de un responsable de inspección, vigilancia y control de carnes por cada institución, como punto de contacto.
6. Actividades de divulgación y capacitación a partir del diagnóstico identificado en el territorio.
7. Sistema de información a través del cual se recepcionen y tramiten oportuna y eficientemente las quejas relacionadas con la carne y los productos cárnicos comestibles en el marco de sus competencias.
8. Registro pormenorizado de situaciones presentadas en el desarrollo de las actividades del Comité incluyendo los operativos desarrollados.
Parágrafo. El plan de acción anual deberá ser formulado dentro de los dos primeros (2) meses de cada año y remitidos a la Secretaría Técnica de la Comisión Nacional Intersectorial para la Coordinación y Orientación Superior del Beneficio de Animales destinados para el consumo humano dentro del mismo término.

Artículo 5°. *Informes.* El Comité Departamental o Regional elaborará un informe sobre la conformación de los Comités y de la gestión realizada trimestralmente, el cual será presentado ante la Secretaría Técnica de la Comisión Nacional Intersectorial para la Coordinación y Orientación Superior del Beneficio de Animales destinados para el consumo humano. Este informe deberá ser remitido dentro de los diez (10) primeros días de los meses de abril, julio, octubre y enero de cada año. Los respectivos informes deberán contener como mínimo:

1. Avances o ejecución del plan de acción anual.
2. Compromisos adquiridos y seguimiento a los mismos.
3. Problemática identificada y alternativas de solución.
4. Recomendaciones para la operatividad del modelo de inspección, vigilancia y control sanitario para carne y productos cárnicos comestibles.

Artículo 6°. *Articulación de las actividades de inspección, vigilancia y control en los planes formulados por los Comités Departamentales y Regionales.* Los Comités Departamentales o Regionales que se organicen deberán garantizar la participación dentro de los mismos a los secretarios de salud de los municipios categoría 1, 2 y 3, del departamento o la región, así como en la ejecución de los respectivos planes.

Los Comités Departamentales o Regionales podrán invitar al Procurador Judicial Ambiental y Agrario de la jurisdicción, para que en ejercicio de sus funciones y competencias acompañe las labores del mismo.

Artículo 7°. *Articulación del nivel nacional en las actividades de inspección, vigilancia y control dentro de los planes formulados por los Comités Departamentales y Regionales.* El Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, Invima, el Instituto Colombiano Agropecuario, ICA y las entidades de otros sectores que por mandato legal realicen acciones relacionadas con la vigilancia y control orientarán técnicamente a los Comités Departamentales o Regionales.

Artículo 8°. *Inscripción obligatoria de establecimientos de expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles.* Los establecimientos dedicados al expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, deben inscribirse ante la respectiva Dirección Territorial de Salud, diligenciando para el efecto, el formulario contenido en el Anexo Técnico, que hace parte integral de la presente resolución.

A partir del sexto mes siguiente a la publicación de la presente resolución, las personas naturales y/o jurídicas propietarias de establecimientos en funcionamiento y dedicados a las actividades de expendio y almacenamiento de carne y productos cárnicos comestibles, deberán inscribirse ante la autoridad sanitaria competente, conforme al procedimiento que establezcan dichas entidades.

Así mismo y de manera permanente e inmediata, deberán informar a la autoridad sanitaria competente, cualquier cambio de propiedad, razón social, ubicación, cierre temporal o definitivo del mismo.

Artículo 9°. *Vigencias y derogatorias.* La presente resolución rige a partir de su publicación y deroga las disposiciones que sean contrarias en especial los artículos 133 de la Resolución 240 de 2013 y 58 de la Resolución 242 de 2013.

Publíquese y cúmplase.

Dada en Bogotá, D. C. 24 de septiembre de 2013.

El Ministro de Agricultura y Desarrollo Rural,

Rubén Darío Lizarralde Montoya.

El Ministro de Salud y Protección Social,

Alejandro Gaviria Uribe.

Ver Anexo Técnico en el Diario Oficial No 48.940

Codigo nacional policía

LIBRO SEGUNDO - DE LA LIBERTAD, LOS DERECHOS Y DEBERES DE LAS PERSONAS EN MATERIA DE CONVIVENCIA

Título XI - Salud pública

Capítulo I - De la Salud Pública

Artículo 109. ***Alcance. El presente capítulo tiene por objeto la regulación de comportamientos que puedan poner en peligro la salud pública por el consumo de alimentos.***

Las Secretarías de Salud de las entidades territoriales y el Instituto Nacional de Vigilancia de Alimentos y Medicamentos (INVIMA) serán las encargadas de ejercer las facultades de conformidad con sus competencias de inspección, vigilancia y control.

Artículo 110. ***Comportamientos que atentan contra la salud pública en materia de consumo.***

Los siguientes comportamientos atentan contra la salud pública en materia de consumo y por lo tanto no deben efectuarse:

1. No acreditar la inscripción ante la Secretaría de Salud o quien haga sus veces, de la respectiva entidad territorial, para el almacenamiento o expendio de alimentos que lo requieran, así como de carne, productos y derivados cárnicos comestibles, de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.

2. Almacenar o comercializar carne, productos cárnicos comestibles que no provengan de plantas de beneficio animal (mataderos) autorizadas o que no cumplan con las disposiciones o normatividad sanitaria vigente.

3. Almacenar, transportar o vender derivados cárnicos que no cumplan con las disposiciones de inocuidad establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social y garantizar en todo momento la procedencia de los mismos.

4. Adquirir alimentos, carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos de proveedores que no se encuentren autorizados y registrados ante la autoridad sanitaria competente o que no hayan entregado el producto a la temperatura "reglamentada" o transportado en vehículos que no garanticen el mantenimiento de la misma.

SAT D.

5. No contar con un sistema de refrigeración que garantice el mantenimiento de la temperatura reglamentada para los productos.

6. No mantener en refrigeración a la temperatura reglamentada, la carne o los productos cárnicos o lácteos.

7. No acreditar la autorización sanitaria de transporte expedido por la Secretaría de Salud de la entidad territorial correspondiente o quien haga sus veces, para el transporte de carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos destinados para el consumo humano, de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente.

8. No contar con soporte documental en el cual conste que los productos transportados provienen de un establecimiento registrado, aprobado e inspeccionado. Para la carne, productos cárnicos comestibles y derivados cárnicos, deberán contar con la guía de transporte de producto de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria.

9. No garantizar el mantenimiento de la cadena de frío del producto y las condiciones de transporte requeridas por la normatividad sanitaria vigente, de manera que se evite la contaminación de los alimentos transportados.

10. No conservar en el lugar donde se expendan o suministren, sus accesos y alrededores limpios y libres de acumulación de basuras

11. No mantener las superficies del lugar donde se preparan, almacenan, expenden o suministren alimentos debidamente protegidos de cualquier foco de insalubridad.

12. Vender alimentos para consumo directo sin cumplir con los requisitos establecidos por las normas sanitarias.

13. Expender cualquier clase de alimentos en sitios expuestos a focos de insalubridad, que representen riesgo de contaminación.

14. Utilizar agua no apta para el consumo humano en la preparación de alimentos.

15. Incumplir con los requisitos para el transporte de alimentos, carne y productos cárnicos, o lácteos, para el consumo humano, establecidos por las normas y disposiciones vigentes.

16. Sacrificar animales para el consumo humano, en sitios no permitidos por la legislación sanitaria correspondiente.

Parágrafo 1°. La autoridad de Policía que imponga las medidas correctivas señaladas en el presente artículo pondrá en conocimiento de manera inmediata a la autoridad competente para adelantar los procedimientos e imponer las acciones que correspondan de conformidad con la normatividad específica vigente.

Parágrafo 2°. Quien incurra en uno o más de los comportamientos antes señalados, será objeto de la aplicación de las siguientes medidas correctivas:

COMPORTAMIENTOS	MEDIDA CORRECTIVA A APLICAR
Numeral 1	Multa General tipo 2; Suspensión temporal de actividad.
Numeral 2	Multa General tipo 4; Suspensión temporal de actividad, Destrucción de bien.
Numeral 3	Multa General tipo 4; Suspensión temporal de actividad, Destrucción de bien.
Numeral 4	Multa General tipo 4; Suspensión temporal de actividad, Destrucción de bien.
Numeral 5	Multa General tipo 4; Suspensión temporal de actividad.
Numeral 6	Multa General tipo 4; Suspensión temporal de actividad.
Numeral 7	Multa General tipo 4; Suspensión temporal de actividad.
Numeral 8	Multa General tipo 4; Suspensión temporal de actividad.
Numeral 9	Multa General tipo 4; Suspensión temporal de actividad.
Numeral 10	Multa General tipo 4; Suspensión temporal de actividad.
Numeral 11	Multa General tipo 4; Suspensión temporal de actividad, Destrucción de bien.
Numeral 12	Multa General tipo 4; Suspensión temporal de actividad, Destrucción de bien.
Numeral 13	Multa General tipo 4; Suspensión temporal de actividad, Destrucción de bien.
Numeral 14	Multa General tipo 4; Suspensión temporal de actividad, Destrucción de bien.
Numeral 15	Multa General tipo 4; Destrucción de bien.
Numeral 16	Multa General tipo 4; Suspensión temporal de actividad, Destrucción de bien.

Parágrafo 3°. Se mantendrá la aplicación de las medidas correctivas si se continúa desarrollando en el lugar la misma actividad económica que dio lugar a su imposición, aun cuando se cambie la nomenclatura, el nombre del establecimiento, su razón social, propietario, poseedor o tenedor del mismo.

Parágrafo 4°. Las medidas correctivas mencionadas para el incumplimiento de los anteriores comportamientos, se aplicarán, sin perjuicio de lo establecido en la legislación especial que regula esas materias.