



Gobernación del
CAUCA

FORMATO DE CIRCULAR

Código: AS-F06

Versión: 03

Fecha: 06/08/2024

Página: 1 de 2

CIRCULAR No. 068

FECHA:	24 FEB 2025
DE:	Secretaría de salud Departamental del Cauca
PARA:	Alcaldes municipales – Técnicos Area de la Salud SDSC Secretarios de salud municipales – Directores locales de salud Secretarios de Gobierno municipales
ASUNTO:	Socialización del Plan de contingencia ante Acontecimientos Masivos para la prevención de eventos de interés en salud pública del componente alimentos y bebidas alcohólicas

Cordial saludo.

La Secretaría de Salud Departamental del Cauca, en atención a sus competencias legales que le asigna la Ley 715 de 2001 y el artículo 34 de la Ley 1122 de 2007, Resolución 1229 de 2013 y demás normatividad sanitaria vigente; se permite intensificar y fortalecer las acciones de Inspección, Vigilancia y Control –IVC- Sanitario en establecimientos abiertos al público donde se expendan, preparen o almacenen alimentos y bebidas alcohólicas para acontecimientos masivos que se celebren o lleven a cabo en los municipios categoría 4°, 5° y 6° del departamento del Cauca.

El propósito misional del Plan frente a acontecimientos masivos es intervenir los riesgos en salud de los establecimientos ubicados en el territorio, interviniendo los determinantes que afectan a las poblaciones que acuden, impartiendo los lineamientos a seguir en los municipios referidos a los posibles eventos de interés en salud pública asociados al consumo de alimentos, bebidas alcohólicas, pólvora, metanol y fosforo blanco. Se enfocan las acciones de IVC de manera coordinada y concertada previamente entre los equipos municipales y el personal del proceso IVC Sanitario reconociendo la participación de los organismos oficiales del nivel municipal como Secretarías de Salud, Gobierno, Educación, Policía Nacional y sector privado como comerciantes, productores, consumidores y demás actores involucrados.

Con el fin de incluir las actividades necesarias de IVC Sanitaria previo o durante a los eventos masivos, es necesario conocer la siguiente información:

1. Identificar las celebraciones, eventos y dinámicas locales, que impliquen exposición a factores de riesgo asociados al consumo de alimentos y bebidas alcohólicas en el municipio de su jurisdicción.
2. Con plazo no inferior a 30 días al evento masivo, se deberá presentar solicitud por escrito ante el PGI VCS, para articular las intervenciones a realizar previo y/o durante dicho

Secretaría de Salud Departamental del Cauca
Calle 1 N 2-80 Barrio Vásquez Cobo,
Popayán-Cauca Teléfono: (057+2) 8209601
despachosalud@cauca.gov.co www.saludcauca.gov.co



Gobernación del
CAUCA

FORMATO DE CIRCULAR

068

Código: AS-F06

Versión: 03

Fecha: 06/08/2024

Página: 2 de 2

evento. Dicha solicitud deberá ser remitida a los siguientes correos oscar.artunduaga@cauca.gov.co y luz.penagos@cauca.gov.co.

Nota: Es de mencionar, que debido a la proximidad de la celebración de la Semana Santa, y en concordancia con la programación establecida y las competencias misionales del Proceso IVC sanitario, para el mes de abril de 2025, hay disponibilidad en algunos municipios del Técnico Área de la Salud -TAS (previo o durante el evento), por lo que se incluirán fechas para la articulación de actividades (PGIVCS – Autoridades locales), encaminadas a la verificación de condiciones sanitarias de los establecimientos donde se expenden, preparen y almacenen alimentos y bebidas alcohólicas.

Con el fin de profundizar lo manifestado en la presente circular, se comparte **documento adjunto de Plan de Contingencia Acontecimientos Masivos**, estableciendo las diferentes pautas y definiciones para caracterizar el riesgo frente a los diferentes escenarios a nivel local frente a concentraciones masivas y celebraciones.

Institucionalmente,

CAROLINA CAMARGO RESTREPO
Secretaria Departamental de Salud del Cauca

Aprobó: Hernando Gil – Líder de Programa – Proceso IVC Sani
Revisó: Dra. Luz Dary Penagos - Profesional Especializada- PGIVC
Proyectó: Ing. Oscar Fabián Artunduaga Cuellar – Profesional Universitario – PGIVCS



PLAN DE CONTINGENCIA ACONTECIMIENTOS MASIVOS

EVENTOS SANITARIOS DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA DERIVADOS DEL CONSUMO DE ALIMENTOS, BEBIDAS ALCOHÓLICAS, LICOR ADULTERADO CON METANOL, LESIONES POR PÓLVORA, E INTOXICACIONES CON FÓSFORO BLANCO

JURISDICCIÓN TERRITORIAL CAUCA SECRETARÍA DEPARTAMENTAL DE SALUD

1. OBJETIVO GENERAL

Intensificar de manera oportuna las acciones de inspección, vigilancia y control sanitario con enfoque de riesgo para alimentos, bebidas alcohólicas y lesiones por pólvora, intoxicaciones con fósforo blanco, previniendo y controlando la ocurrencia de posibles eventos de interés en salud pública (*Enfermedades Transmitidas por Alimentos – ETA, lesiones por pólvora, intoxicaciones por fósforo blanco e intoxicaciones por metanol*), las cuales tienen una mayor probabilidad de presentarse durante el desarrollo de eventos y celebraciones de asistencia masiva durante el año 2025 en 41 municipios de competencia por el departamento del Cauca.

1.1. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Inspeccionar, vigilar y controlar con enfoque de riesgo, los establecimientos distribuidores, transportadores y expendedores de alimentos en los municipios del Departamento del Cauca durante el calendario de eventos en 2025.
- Verificar el cumplimiento de los requisitos sanitarios y de calidad de los alimentos y bebidas alcohólicas.
- Prevenir y controlar la alteración, adulteración, falsificación de alimentos y bebidas alcohólicas.
- Asesorar a las administraciones municipales en la normatividad que prohíbe, regula, vigila y controla la fabricación, almacenamiento, transporte, comercialización, manipulación y uso de pólvora.
- Brindar acompañamiento a las administraciones municipales para las actividades de inspeccionar, vigilar y controlar a los establecimientos donde se use, fabriquen, manipulen, transporten, almacenen, comercialicen, compren, vendan pólvora y productos pirotécnicos en los municipios del Departamento del Cauca durante el calendario de eventos en 2025.
- Realizar actividades informativas y educativas a propietarios y colaboradores en los establecimientos de expendio de alimentos y bebidas alcohólicas; y a los establecimientos donde se use, fabriquen, manipulen, transporten, almacenen, comercialicen, compren, vendan pólvora y productos pirotécnicos, así como, la comunidad en general de los municipios del Cauca.
- Implementar estrategias de EIS, para prevenir el uso y la manipulación indebida de pólvora y artículos pirotécnicos, con el fin de evitar lesiones causadas por estos elementos.
- Prevenir intoxicaciones por fósforo blanco, mediante el acompañamiento a las administraciones municipales verificando que los productos pirotécnicos no contengan fósforo blanco, ya que su uso está prohibido.
- Coordinar acciones de inspección, vigilancia y control sanitario con las autoridades municipales y departamentales para intervenir los establecimientos en la jurisdicción correspondiente.



- Responder de manera eficaz ante cualquier evento de interés en salud pública relacionado con el consumo de alimentos y bebidas alcohólicas, lesiones por pólvora, intoxicaciones por fósforo blanco e intoxicaciones con licor adulterado por metanol.

2. ALCANCE

El presente plan aplica a todos los actores de la cadena productiva, incluyendo fabricantes, productores, distribuidores, comercializadores y consumidores, así como a las entidades con competencias en inspección y vigilancia en el departamento del Cauca.

3. MARCO LEGAL Y NORMATIVO

- **Constitución Política de 1991**, Artículos 1, 2, 6, 49, 78, 298 Y 366.
- **Ley 09 de 1979**, Código sanitario nacional, Títulos V, VII, XI y XII.
- **Ley 715 de 2001**. “Por la cual se dictan normas orgánicas en materia de recursos y competencias de conformidad con los artículos 151, 288, 356 y 357 (Acto Legislativo 01 de 2001) de la Constitución Política y se dictan otras disposiciones para organizar la prestación de los servicios de educación y salud, entre otros”.
- **Ley 670 de 2001**, desarrolla parcialmente el artículo 44 de la Constitución Política de Colombia para garantizar la vida, la integridad física y la recreación del niño expuesto al riesgo por el manejo de artículos pirotécnicos o explosivos.
- **Ley 1122 de 2007**. “Por la cual se hacen algunas modificaciones en el Sistema General de Seguridad Social en Salud y se dictan otras disposiciones”
- **Ley 1437 de 2011**. “Por la cual se expide el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo”.
- **Ley 1801 de 2016**. “Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana”.
- **Ley 2224 de 2022** “Por medio de la cual se garantizan los derechos fundamentales a la vida, la integridad física, la salud y la recreación de todos los habitantes en especial los niños, niñas y adolescentes en el territorio nacional mediante la regulación del uso, la fabricación, la manipulación, el transporte, el almacenamiento, la comercialización, la compra, la venta y el expendio de pólvora y productos pirotécnicos en el territorio nacional y se dictan otras disposiciones”.
- **Decreto 3618 de 2006**. “Por el cual se crea y reglamenta el Sistema de Vigilancia en Salud Pública en el territorio nacional”
- **Decreto 4481 de 2006**, “Por el cual se Reglamentario parcialmente de la Ley 670 de 2001”.
- **Decreto 1686 de 2012**. “Por el cual se dictan las disposiciones sanitarias sobre bebidas alcohólicas”.
- **Resolución 604 de 1993**. “Mediante la cual se reglamentan, las condiciones sanitarias de las ventas de alimentos en la vía pública”
- **Resolución 5109 de 2005**. “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano”.
- **Resolución 810 de 2011**. “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano”
- **Resolución 2674 de 2013**. “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones”



- **Resolución 1229 de 2013.** “Mediante el cual se reglamenta el nuevo modelo de inspección, vigilancia y control para productos de uso y consumo humano”.
- **Resolución 2492 de 2022.** “Por la cual se modifican los artículos 2°, 3°, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano”

4. DEFINICIONES

ALIMENTO. Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos. Se entienden incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

ALIMENTO ADULTERADO. Es aquel: a) Al cual se le ha sustraído parte de los elementos constituyentes, reemplazándolos o no por otras sustancias; b) Que haya sido adicionado con sustancias no autorizadas; c) Que haya sido sometido a tratamientos que disimulen u oculten sus condiciones originales y; d) Que por deficiencias en su calidad normal hayan sido disimuladas u ocultadas en forma fraudulenta, sus condiciones originales.

ALIMENTO ALTERADO. Alimento que sufre modificación o degradación, parcial o total, de los constituyentes que le son propios, por agentes físicos, químicos o biológicos. Se incluye pero no se limita a: a) El cual se encuentre por fuera de su vida útil; b) No esté siendo almacenado bajo las condiciones necesarias para evitar su alteración.

ALIMENTO CONTAMINADO. Alimento que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.

BEBIDA ALCOHÓLICA. Es el producto apto para consumo humano que contiene una concentración no inferior a 2,5 grados alcoholímetros y no tiene indicaciones terapéuticas.

BEBIDAS DESTILADAS. Son todas las obtenidas por destilación, previa fermentación alcohólica de productos naturales, que conservan el aroma y el sabor de las materias primas utilizadas; dentro de este grupo se encuentran, entre otros, el aguardiente, el vodka, el whiskey, el brandy, la ginebra, el tequila y el ron.

INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina.

LICOR ALTERADO. Es aquel que ha sufrido transformaciones totales o parciales en sus características fisicoquímicas, microbiológicas u organolépticas por causa de agentes físicos, químicos o biológicos.

LICOR ADULTERADO. Es aquel al cual:

- Se le han sustituido total o parcialmente sus componentes principales reemplazándolos o no por otras sustancias.
- Se le han adicionado sustancias no autorizadas.
- Ha sido sometido a tratamientos que simulan, oculten o modifiquen sus características originales.
- Se le han adicionado sustancias extrañas a su composición.



LICOR FALSIFICADO O FRAUDULENTO. Es aquel:

- Con la apariencia y características generales del oficialmente aprobado y que no procede de los verdaderos fabricantes.
- Que se designa o expide con nombre o calificativo distinto al que le corresponde.
- Que se denomina el producto oficialmente aprobado, sin serlo.
- Cuyo envase, empaque o rótulo contiene diseño o declaraciones que pueden inducir a engaño respecto de su composición u origen.
- Elaborado por un establecimiento que no haya sido autorizado para tal fin.

FÁBRICAS DE BEBIDAS ALCOHÓLICAS. Son los establecimientos en donde se elaboran, hidratan y envasan bebidas alcohólicas.

MEDIDAS SANITARIAS. Conjunto de medidas de salud pública y demás precauciones sanitarias aplicadas por la autoridad sanitaria, para prevenir, mitigar, controlar o eliminar la propagación de un evento que afecte o pueda afectar la salud de la población.

RIESGO: Función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos.

SUJETOS DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO: Son las personas naturales y jurídicas, organizaciones e instituciones obligadas a proteger la salud pública y garantizar la seguridad sanitaria a través de su desempeño, ya sea en condición de usuario/consumidor; proveedor/productor o autoridad sanitaria.

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

ARTÍCULOS PIROTÉCNICOS: Toda clase de artefactos que contengan una o varias materias o mezclas de elementos destinados a producir efecto calorífico, luminoso, sonoro, gaseoso o fumígeno, o una combinación de estos efectos, como consecuencia de reacciones químicas exotérmicas autosostenidas, potenciales causantes de quemaduras e incendios en los que pueden arder otros materiales. Para efectos de esta ley, se entenderán como sinónimos de Artículos pirotécnicos, (la pólvora), los juegos pirotécnicos y los fuegos artificiales.

PÓLVORA BLANCA: Sustancia tóxica fabricada con base en clorato de potasio y nitrato de amonio, más azúcar pulverizada y azufre, también conocida como fósforo blanco y que está prohibida por la ley.

ESPECTÁCULO PIROTÉCNICO: Evento de entretenimiento contratado para realizar un despliegue público con productos pirotécnicos de categoría III, diseñado y organizado por expertos profesionales acreditados.

LESIONES: Afectaciones físicas a la salud humana por productos pirotécnicos que incluyen laceraciones, quemaduras en diferentes grados y amputaciones de extremidades.

5. IDENTIFICACIÓN DEL RIESGO – ESCENARIOS DE AFECTACIÓN



El riesgo que se presenten eventos de interés en salud pública (Enfermedades Transmitidas por Alimentos – ETA, lesiones por pólvora, intoxicaciones por fósforo blanco e intoxicaciones por metanol) en las festividades y celebraciones que se realizan en el departamento del Cauca, está relacionado con las amenazas y vulnerabilidad en los siguientes aspectos de manera general:

- Establecimientos de alimentos y expendios de bebidas alcohólicas desde la cadena productiva, incluyendo, productores, distribuidores, comercializadores y consumidores. (Galerías municipales, Tiendas de barrio, expendio de carnes, restaurantes, panaderías, bares, estancos, billares, etc.)
- Identificación de Fábricas de pólvora, legal e ilegal.
- Establecimientos donde se almacenen, comercialicen y vendan productos pirotécnicos.
- Cadena de transporte y comercialización legal e ilegal.
- Adherencia a los Protocolos de vigilancia y control de los eventos de interés en salud pública.
- Capacidad de respuesta frente a la ocurrencia de los eventos en salud. Entidades Administradoras de Planes de Beneficios (EAPB) y red de prestadores de servicios de salud que incluye red de atención pre hospitalaria, red de urgencias, red hospitalaria con sus diferentes niveles de complejidad, Sistema de Referencia y Contra-referencia, Centros Reguladores de Urgencias, Emergencias y Desastres, con sus respectivos protocolos de atención establecidos e implementados y teniendo en cuenta todos los recursos necesarios (humanos, físicos y de infraestructura, tecnológicos, financieros).

6. ESTRATEGIAS DE INTERVENCIÓN

Con el fin de fortalecer las actividades de IVC sanitaria de alimentos y bebidas alcohólicas, prevención de lesiones por pólvora, intoxicaciones por fósforo blanco y licor adulterado por metanol durante el calendario de eventos de 2025, se intensificará la vigilancia y control sanitario, así como de la vigilancia epidemiológica de los principales eventos de interés en salud pública relacionados, fomentándose la conciencia sanitaria y la autorregulación de los actores al igual que la promoción de actitudes correctas y buenas prácticas a nivel individual y colectivo en todos los ámbitos de la vida cotidiana, generando mecanismos de participación, empoderamiento y apropiación del sentido de la corresponsabilidad de la gestión de la seguridad sanitaria, lo anterior como complemento al proceso de fiscalización sanitaria que debe ser ejecutado por el personal Técnico Área Salud -TAS que representan la Secretaría de Salud en los municipios del Departamento como órgano legalmente competente.

6.1. Acciones de inspección, vigilancia y control sanitario

- Realizar visitas de inspección in situ en establecimientos de la cadena productiva de alimentos y bebidas alcohólicas, competencia de la Secretaría Departamental de Salud del Cauca.
- Fiscalizar las condiciones sanitarias de los productos, procesos y etiquetado de alimentos y bebidas alcohólicas.
- Brindar acompañamiento como perito a las administraciones municipales en las visitas de inspección, vigilancia y control de establecimientos donde se fabriquen, comercialicen, almacenen y vendan productos pirotécnicos.
- Apoyar en la verificación de productos pirotécnicos, para evitar su fabricación y uso con fósforo blanco.
- Aplicación de medidas sanitarias de seguridad y sancionatorias, según corresponda en caso de incumplimientos.



6.2. Vigilancia epidemiológica

- Realización de actividades de vigilancia epidemiológica para detectar y monitorear la incidencia y prevalencia de enfermedades transmitidas por el consumo de alimentos y bebidas alcohólicas adulteradas o contaminadas, lesiones por pólvora, e intoxicaciones con fósforo blanco, permitiendo identificar brotes, evaluar factores de riesgo y establecer medidas de control y prevención adecuadas.
- Análisis de laboratorio de Salud Pública de muestras de alimentos y bebidas alcohólicas sospechosas.
- Confirmación del Caso en el que, como consecuencia de la producción, almacenamiento, transporte, manipulación, y/o exhibición de pólvora pirotécnica se produzcan lesiones en las personas, que requieran manejo médico, ambulatorio u hospitalario, o desencadenen la muerte de las mismas.
- Seguimiento y rastreo de brotes alimentarios y casos de intoxicación por bebidas alcohólicas adulteradas, de lesiones por pólvora e intoxicaciones por fósforo blanco.

6.3. Actividades de información, educación y capacitación

- Capacitación en buenas prácticas de manufactura (BPM) al personal que se desempeñe en actividades de transporte, expendio, almacenamiento y preparación de alimentos y bebidas.
- Campañas de educación al consumidor sobre manipulación segura de alimentos y riesgos de consumo de bebidas alcohólicas adulteradas.
- Campañas de sensibilización a través de diversos medios de comunicación para prevenir las lesiones causadas por el uso indebido de pólvora e intoxicaciones por fósforo blanco.
- Actualización constante del personal de control sanitario sobre normativas de alimentos y bebidas alcohólicas.
- Actualización de la normatividad vigente a las administraciones municipales con relación a la regulación del para el uso, fabricación, manipulación, transporte, almacenamiento, comercialización, compra, venta de pólvora y productos pirotécnicos.

6.4. Coordinación Interinstitucional

- Emplear espacios de coordinación interinstitucional e intersectorial, como lo es el Consejo Territorial de Salud Ambiental-COTSA Cauca y sus mesas técnicas de trabajo.
- Asistencia al COVE, como espacio para la asesoría y seguimiento de los eventos en salud pública relacionados con el consumo de alimentos y bebidas alcohólicas, lesiones por pólvora, intoxicaciones con fósforo blanco e intoxicaciones con licor adulterado por metanol.
- Articulación de actividades con el INVIMA (según competencia), Policía Nacional y autoridades municipales para el control de alimentos y bebidas alcohólicas.
- Articular acciones con los diferentes actores y sectores, que contribuyen por competencias y responsabilidades en la prevención de lesionados por pólvora, intoxicaciones por fósforo blanco y licor adulterado por metanol.

7. FISCALIZACIÓN SANITARIA Y ASEGURAMIENTO SANITARIO DE LAS CADENAS PRODUCTIVAS.



Para el desarrollo de las acciones de fiscalización sanitaria y aseguramiento sanitario de las cadenas productivas se deben contemplar los siguientes aspectos:

- Identificar el establecimiento, la categoría de riesgo al que pertenece, datos generales del establecimiento y propietario, ubicación del establecimiento y actividad realizada, revisando los antecedentes sanitarios y evolución de las condiciones y cambios sanitarios, de acuerdo con ello, se determinará el objeto de la visita a realizar a cada establecimiento.

- En el establecimiento se debe realizar una visita integral con el diligenciamiento de su correspondiente acta (conforme a los lineamientos impartidos por la Secretaría Departamental de salud del Cauca al personal operativo), con el objeto de inspeccionar y vigilar los diversos factores de riesgo, aspectos estrechamente relacionados con la inocuidad del alimento y la aparición de eventos ETA, dentro de los cuales se debe revisar los riesgos que se presenten en durante el ejercicio de la actividad comercial, y finalmente, emitir el concepto sanitario a que haya lugar, considerando que, la emisión de un concepto sanitario **desfavorable** implica la toma de medidas sanitarias de seguridad según la Ley 9 de 1979, artículo 576.

- Las actividades de sensibilización y educación (con su respectivo soporte de asistencia y fotografías de la actividad) podrán llevarse a cabo directamente en cada establecimiento, conducentes a la implementación y aplicación de sistemas de control de inocuidad, promover acciones educativas sobre Buenas Prácticas de Manufactura en el aspecto personal, utensilios y equipos, limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos sólidos, saneamiento de la edificación, calidad y cantidad de agua, materias primas y producto terminado. Durante las visitas a los establecimientos de expendio de alimentos y bebidas alcohólicas, como tenderos y expendedores minoristas, es importante informarles sobre los aspectos que deben tenerse en cuenta para no comprar o expender licor falsificado o adulterado. Así mismo, debe comunicarse a la ciudadanía, a través de los medios de comunicación masivos y alternativos, locales y regionales, las precauciones que debe tener en cuenta cuando adquieran una bebida alcohólica, qué hacer en caso de sospechar haber ingerido licor adulterado y especial énfasis en la divulgación del reconocimiento de bebidas alteradas y adulteradas, y los efectos adversos para la salud pública.

- **Toma de muestras:** dado que las bebidas alcohólicas son productos complejos de vigilar, cuando se encuentre un lote sospechoso de falsificación o adulteración se debe congelar y enviar muestras al Laboratorio de Salud Pública para su remisión a INVIMA para análisis, y contar con el soporte en caso de una investigación; sin embargo, cuando la irregularidad es evidente se procederá al decomiso del producto. Las bebidas alcohólicas decomisadas se pondrán a disposición de la oficina de rentas de la Gobernación del Cauca, quien preside el *comité departamental de lucha contra el licor adulterado y contrabando*, acompañado de la documentación que resultó producto de la diligencia administrativa ejecutada.

- En cuanto a la fiscalización de los productos de pólvora y artículos pirotécnicos, la Ley 670 de 2001 establece las competencias a los alcaldes municipales como primera autoridad local, asimismo, el Decreto 2174 de 2023 en su Artículo 2.2.4.2.19. establece que "Visitas de inspección. Los alcaldes distritales y municipales deberán realizar visitas periódicas de inspección para vigilar, controlar y supervisar el efectivo cumplimiento de las medidas de seguridad y prevención contenidas en las normas vigentes sobre la materia".

8. ARTICULACIÓN INTERINSTITUCIONAL

Los Inspectores de Policía y secretarías de gobierno municipales podrán realizar la vigilancia sanitaria de alimentos y bebidas alcohólicas, amparados en la Ley 1801 de 2016 – Código nacional de seguridad y convivencia, brindando autonomía y autoridad para la aplicación de medidas correctivas consistente en la incautación, destrucción de productos y suspensión de actividades comerciales en el caso que



origenen riesgos para la salud, así las cosas, aparados en dichas competencias, las administraciones municipales, podrán actuar en articulación con la Secretaría Departamental de salud del Cauca, en caso de encontrarse alimentos, bebidas alcohólicas alteradas, falsificadas o adulteradas y demás productos que originen riesgo la salud del consumidor. Adicionalmente, frente a los decomisos o incautaciones de productos de pólvora y artículos pirotécnicos, la Ley 1801 de 2016 establece que será la policía nacional la autoridad con competencias y serán las administraciones municipales encargadas de contar con una bodega que cumpla con los requisitos técnicos para su almacenamiento temporal y posterior inutilización de los mismos.

Así mismo, los funcionarios de la Secretaría Departamental de salud del Cauca en ejercicio de sus funciones procederán a aplicar las medidas sanitarias de seguridad pertinentes (según Ley 9 de 1979, artículo 576), Si el durante la visita de inspección, vigilancia o control sanitario se evidencia que el establecimiento o los productos no cumplen con las condiciones sanitarias y las Buenas Prácticas de Manufactura establecidas en la normatividad, generando un riesgo para la salud pública, además, compulsará copias de la documentación a la oficina con funciones jurídicas de apoyo, e iniciar el proceso sancionatorio, expediente que corresponde a cada actuación administrativa, donde reposa el material documental de prueba para el respectivo proceso.

Por otra parte, se informa que La intoxicación por metanol es un evento de interés en salud pública sujeto al sistema de vigilancia epidemiológica: SIVIGILA, cuya notificación además de obligatoria debe ser inmediata. En épocas especiales como la que nos ocupa, la vigilancia de este evento se intensificará, para lo cual, en caso de presentarse un evento, la red hospitalaria deberá informar de manera inmediata al CRUE Cauca, consolidando diariamente en su informe.

9. INFORMACIÓN

Como fuentes de información de las actividades de inspección, vigilancia y control de alimentos y bebidas alcohólicas, se utilizarán instrumentos, que recogen variables relacionadas con producto, lugar, tiempo, análisis, intervención e impacto, las cuales deben ser sistematizadas para su posterior análisis:

- Listado de establecimientos visitados, relacionando la información puntual más importante de cada uno.
- Resultados de análisis de muestras analizadas en el Laboratorio de Salud Pública e INVIMA.
- Formatos de seguimiento de resultados de laboratorio.
- Actas de inspección, vigilancia y control sanitario a establecimientos donde se preparen, distribuyan, comercialicen, transporten alimentos y bebidas alcohólicas:

1. **Preparación de alimentos:** Restaurantes; Panaderías y o Pastelerías, Fruterías, Cafetería, Comidas rápidas, establecimientos dedicados a la organización y servicio de banquetes, y aquellos que ofrecen servicios de alimentación (menús) a través de redes sociales. 2. Comedores escolares (incluye PAE y privados): Infantiles (ICBF - INPEC), colegios y universidades. 3. Comedores carcelarios (USPEC), fuerzas militares y policivas. 4. Comedores hogares geriátricos, asilos, hospitales, casinos de empresas o fábricas, clubes sociales. 5. Hoteles (incluidos los ubicados en zonas francas), moteles, hostales, residencias y casas de lenocinio con preparación de alimentos. 6. Establecimientos de preparación de alimentos ubicados al interior de las plazas de mercado, centrales de abasto, plazoletas de comidas y zonas francas.

2. **Establecimientos de almacenamiento de alimentos y bebidas:** 1. Bodegas para almacenamiento de alimentos y /o bebidas, incluidas las ubicadas en zonas francas. 2. Almacenan y distribuyen. 3. Dadores de Frío.



3. **Expendio de alimentos y bebidas:** 1. Tienda de barrio o Cigarrería, incluidas las ubicadas en zonas francas. 2. Mini mercado 3. Expendio de carnes o subproductos cárnicos con operaciones de porcionado, troceado o acondicionamiento. 4. Expendio de productos de la pesca. 5. Charcuterías y salsamentarias 6. Venta de leche cruda.
4. **Expendios de carne:** 1. Carnicerías y Famas 2. Carnicerías de las grandes superficies, de plazas de mercado. 3. Ventas de pescados y mariscos.
5. **Establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas:** 1. Ensamble de refrigerio; 2. Ensamble de menús. Incluidos los ubicados en zonas francas.
6. **Expendios de bebidas alcohólicas:** 1. Bares 2. Discotecas 3. Cantinas 4. Tabernas 5. Cigarrerías 6. Licoreras 7. Whiskerías 8. Prostíbulos 9. Clubes sociales.
7. **Alimentos y bebidas en grandes superficies:** 1. Gran superficie 2. Hipermercados 3. Supermercados 4. Fruver.
8. **Plazas de mercado o central de abastos:** 1. Centros de abasto 2. Plazas de mercado.
9. **Vehículos transportadores de alimentos:** 1. Vehículos habilitados para el transporte de alimentos y/o bebida
10. **Ventas de alimentos y bebidas en la vía pública:** 1. Puesto fijo o estacionario, Incluidos los ubicados en zonas francas. 2. Puesto móvil, Incluidos los ubicados en zonas francas. 3. Plaza de mercado móvil 4. Mercados campesinos. 5. Food Truck 6. Comercialización ambulante de leche cruda para consumo humano directo. 7. Puestos ambulatorios de venta de pescados y mariscos.

Tabla 1. Instrumentos a empelar durante las acciones de IVC

INSTRUMENTOS DE PROPÓSITO GENERAL	DOCUMENTOS TÉCNICOS DE IVC
Acta de aplicación de medida sanitaria de seguridad.	Manual de toma de muestras de alimentos y bebidas para Entidades Territoriales de Salud.
Formato de decomiso y registro de cadena de custodia.	Instructivo para la vigilancia del rotulado de alimentos, bebidas y sus materias primas.
Formato anexo acta de congelamiento.	Guía para el diligenciamiento de las actas de inspección sanitaria con enfoque de riesgo, para las actividades de almacenamiento, preparación, transporte, distribución, comercialización y expendio de alimentos y bebidas. Versión 1.0.
Acta de levantamiento de medida sanitaria de seguridad.	
Formato anexo de destrucción Formato de Factores de Riesgo	
Formato anexo de desnaturalización.	
Acta de toma de muestra.	
Acta de visita – diligencia de inspección, vigilancia y control.	
Formato de Verificación de Rotulado	

Para el acompañamiento a las administraciones municipales en las visitas de inspección, vigilancia y control a los establecimientos donde se use, fabrique, manipule, transporte, almacene, comercialice, compre, venda pólvora y productos pirotécnicos, se empleará por parte del personal Técnico Área Salud, Acta de visita – diligencia de inspección, vigilancia y control y Formato de listado de asistencia, donde diligenciará la información y objetivo de la visita y los establecimientos que recibieron la información y socialización de los Decretos municipales de regulación de para el uso, fabricación, manipulación, transporte, almacenamiento, comercialización, compra, venta de pólvora y productos pirotécnicos.

10. INDICADORES DE SEGUIMIENTO

- Número de inspecciones realizadas a establecimientos de expendio, preparación, almacenamiento y vehículos de transporte de alimentos y bebidas alcohólicas.
- Número de establecimientos que cumplen con la normatividad sanitaria



- Número de medidas sanitarias impuestas por incumplimiento de la normatividad.
- Número de muestras de alimentos y bebidas alcohólicas tomadas para análisis de laboratorio.
- Número de casos de intoxicación o enfermedad asociados al consumo de alimentos y bebidas alcohólicas.
- Impacto de campañas de información, educación y capacitación.
- Número de planes de contingencia municipales por lesiones por pólvora, intoxicaciones por fósforo blanco y licor adulterado implementados.
- Número de Decretos regulatorios promulgados.
- Número de inspecciones realizadas por parte de la administración municipal.
- Número de lesionados por pólvora.
- Número de intoxicaciones reportadas por fósforo blanco.
- Número de casos de intoxicación por licor adulterado con metanol.

11. EQUIPO DE TRABAJO

- Secretaria de Salud Departamental del Cauca
- Profesional Especializado Líder Proceso Gestión IVC Sanitario
- Profesional Especializado Líder Proceso Gestión de Vigilancia en Salud Pública
- Profesional Universitario Coordinador CRUE – Proceso Gestión Prestación y Calidad de los Servicios
- Profesional Universitario Gestora Laboratorio Salud Pública
- Profesionales Universitarios y contratistas, responsables del Componente Ambiente y Consumo del Proceso Gestión IVC Sanitario

Personal operativo:

- Técnicos Área Salud-TAS y contratistas del departamento que ejecuten funciones y actividades de inspección, vigilancia y control.
- Secretarios de salud municipal
- Secretarios de gobierno municipal
- Inspectores de policía municipal
- Agentes de la policía nacional
- Empresas Social de Estado-ESEs. Del Departamento.

12. DURACIÓN

Aplicable a **EVENTOS MASIVOS CON CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS, LESIONES POR PÓLVORA, INTOXICACIONES CON FÓSFORO BLANCO Y LICOR ADULTERADO CON METANOL EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA** que se realicen en 2025 al 31 de diciembre y hasta el 31 de enero de 2026.

13. CRONOGRAMA ENCUENTROS MASIVOS

FECHAS DE VISITA	EVENTO	MUNICIPIO	FUNCIONARIOS	ACTIVIDAD
13 al 20 de abril de 2025	SEMANA SANTA AÑO 2025	41 municipios del Departamento del Cauca	Técnicos área Salud en articulación con autoridades locales municipales	Adelantar Acciones de promoción y prevención, así como de inspección, vigilancia y control de alimentos y bebidas alcohólicas
27 al 31 de octubre de 2025	CELEBRACION PREVIA AL HALLOWEEN	41 municipios del Departamento del Cauca	Técnicos área Salud en articulación con autoridades locales municipales	Adelantar Acciones de promoción y prevención, así como de inspección, vigilancia y control de alimentos, especialmente a



				productos de dulcería y confitería.
Según necesidad	EVENTOS MASIVOS CON CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS (ferias, conciertos etc.)	41 municipios del Departamento del Cauca	Técnicos área Salud en articulación con autoridades locales municipales	Adelantar Acciones de promoción y prevención, así como de inspección, vigilancia y control de alimentos y bebidas alcohólicas
01 de diciembre de 2025 a 31 de enero 2026.	TEMPORADA DE VIGILANCIA INTENSIFICADA DE LOS EVENTOS DE LESIONES POR PÓLVORA, INTOXICACIONES POR FÓSFORO BLANCO Y LICOR ADULTERADO POR METANOL *(Temporada Decembrina, ferias y carnavales municipales)	42 municipios del departamento del Cauca	Técnicos área Salud en articulación con autoridades locales municipales	Brindar acompañamiento a las administraciones municipales en acciones de Inspección, vigilancia y control como peritos, para verificar la regulación a los establecimientos donde se use, fabrique, manipule, transporte, almacene, comercialice, compre, venta pólvora y productos pirotécnicos. Apoyar en la divulgación de campañas preventivas para lesiones por pólvora, intoxicación por fósforo blanco y licor adulterado con metanol.

Fecha de elaboración y aprobación, febrero 19 de 2025.

CAROLINA CAMARGO RESTREPO
Secretaria de Salud Departamental del Cauca

Aprobó: Dr. Hernando Gil Gómez – Líder de Programa Proceso Gestión IVC Sanitz

Revisó: Dra. Luz Dary Penagos - Profesional Especializado – PGIVCS

Proyectó: Ing. Oscar Fabián Artunduaga Cuellar - Profesional Universitario PGIVCS

Apoyaron en Proyección: Ing. Jose Felipe Cortes- Prof. Apoyo contratista- PGIVCS

Ing. Nathaly Cordoba - Prof. Apoyo contratista- PGIVCS

