

 <p>Alcaldía Municipal <b>Ibagué</b> NIT. 800113389-7</p>	<b>PROCESO: GESTION EN SALUD</b>	<b>Código: INS-GS-22</b>	
	<b>INSTRUCTIVO: TOMAS DE MUESTRAS DE ALIMENTOS</b>	<b>Versión: 01</b>	
<b>Fecha:</b> 11/12/2015			
<b>Página: 1 DE 3</b>			

## INSTRUCTIVO TOMAS DE MUESTRAS DE ALIMENTOS

 <p>Alcaldía Municipal <b>Ibagué</b> NIT.800113389-7</p>	<p><b>PROCESO:GESTION EN SALUD</b></p>	<p><b>Código: INS-GS-22</b></p>	
	<p><b>INSTRUCTIVO: TOMAS DE MUESTRAS DE ALIMENTOS</b></p>	<p><b>Versión: 01</b></p> <p><b>Fecha:</b> 11/12/2015</p> <p><b>Página: 2 DE 3</b></p>	

**1. OBJETIVO:** Tomar muestras para garantizar la inocuidad de los alimentos evitando el expendio de productos adulterados y/o contaminados que generen riesgos a la salud de los ciudadanos.

## 2. TERMINOLOGIA Y DEFINICIONES:

**INSPECCIÓN:** Examen detenido para reconocer o comprobar las características o las condiciones sanitarias de un lugar producto o mercancía.

**MEDIDA SANITARIA:** 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.

**VIGILANCIA y CONTROL:** Función esencial asociada a la responsabilidad estatal y ciudadana de protección de la salud, consistente en procesos sistemáticos y constantes de inspección vigilancia y control de s para sembrar una adecuada situación sanitaria y de seguridad de todas las actividades que tienen relación con la salud humana.

## 3. CONDICIONES GENERALES:

Los tipos de establecimientos a visitar son IPS, EPS, ISS, Instituciones Educativas, Tiendas, Restaurantes, Ventas ambulantes, Plazas de Mercados, Terminales aeroportuarios, Terminales Terrestres, centros carcelarios, Grandes superficies, Establecimientos de bajo riesgo, Supermercados, Centros recreacionales, hoteles, moteles y demás que realicen preparación y expendio de alimentos

 <p>Alcaldía Municipal <b>Ibagué</b> NIT.800113389-7</p>	<p><b>PROCESO:GESTION EN SALUD</b></p>	<p><b>Código: INS-GS-22</b></p>	
		<p><b>INSTRUCTIVO: TOMAS DE MUESTRAS DE ALIMENTOS</b></p>	
	<p><b>Fecha:</b> 11/12/2015</p> <p><b>Página: 3 DE 3</b></p>		

#### 4. DESARROLLO DEL INSTRUCTIVO:

- Preparación de Elementos Técnicos. Profesional universitario
- Visita Sujeta de Verificación (I.V.C). profesional universitario
- Selección de la Muestra y Contra Muestra. Profesional universitario
- Toma de la Muestra técnica. Profesional universitario
- Muestra Tomada para el Estudio. Profesional universitario
- Remisión al laboratorio de referencia. Profesional universitario
- Resultado del Laboratorio. Profesional universitario
- Resultado Desfavorable por primera vez. Profesional universitario
- Resultado de la Muestra Reincidente. Profesional universitario
- Retiro del Producto. Profesional universitario
- Decisión de Conducta Acciones Correctivas y/o Procesos Sancionatorios. Profesional universitario
- Archivo de Documentos. Tecnico operativo / Auxiliar Administrativo

#### 5. CONTROL DE CAMBIOS

VERSION	VIGENTE DESDE	OBSERVACION
01	11/12/2015	Primera versión sigami

Revisó	Aprobó
Iván José Barragán Solís Director de Salud Publica	Gilma Lucia Peña Daza Secretaria de despacho