MINISTERIO DE SALUD

LINEAMIENTOS TÉCNICOS PARA LA VIGILANCIA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN CASOS DE EMERGENCIAS SANITARIAS POR DESASTRES O INCIDENTES ALIMENTARIOS

San Salvador, junio de 2014

Ministerio de Salud

GOBIERNO DE EL SALVADOR

UNIR, CRECER, INCLUIR

Ministerio de Salud
Viceministerio de Políticas de Salud
Dirección de Salud Ambiental
Dirección de Regulación y Legislación en Salud

LINEAMIENTOS TÉCNICOS PARA LA VIGILANCIA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN CASOS DE EMERGENCIAS SANITARIAS POR DESASTRES O INCIDENTES ALIMENTARIOS

San Salvador, El Salvador
2014

AUTORIDADES

Dra. Elvia Violeta Menjivar
Ministra de Salud

Dr. Eduardo Espinoza Fiallos
Viceministro de Políticas de Salud

Dr. Julio Oscar Robles Ticas
Viceministro de Servicios de Salud

FICHA CATALOGRÁFICA.

2014 Ministerio de Salud.

Todos los derechos reservados. Está permitida la reproducción parcial o total de esta obra, siempre que se cite la fuente y que no sea para la venta u otro fin de carácter comercial.

La documentación oficial del Ministerio de Salud, puede ser consultada a través de: http://asp.salud.gob.sv/regulacion/default.asp

LINEAMIENTOS TÉCNICOS PARA LA VIGILANCIA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN CASOS DE EMERGENCIAS SANITARIAS POR DESASTRES O INCIDENTES ALIMENTARIOS

Tiraje: 1ª. Edición. 2014.

Edición y Distribución
Ministerio de Salud

Calle Arce No. 827, San Salvador. Teléfono: 2202 7000
Página oficial: http://www.salud.gob.sv
Diseño de proyecto gráfico:
Diagramación:

Impreso en El Salvador por:

Ministerio de Salud. Viceministerio de Políticas de Salud. Dirección de Regulación y Legislación en Salud, Dirección de Salud Ambiental. Lineamiento Técnico. San Salvador, El Salvador. C.A.

INDICE

CONTENIDO **PÁGINA**

Introducción. ……..…. 1

I. Base Legal…….. 1

II. Objetivos…….. 2

III. Ámbito de Aplicación……..... 2

IV .Desarrollo Técnico…….. 3

1. Coordinación institucional para el control de alimentos en caso de desastres, emergencias y contingencias..... 3

2. Coordinación interinstitucional para el control de alimentos en caso de desastres…….. 6

3. Procedimiento a aplicar en situaciones de desastres .....….. 7

4. Procedimiento general para vigilancia la inocuidad de los alimentos en caso de desastres, emergencias y contingencias.... 7

5. Procedimientos a aplicar en situaciones de emergencia sanitaria por contaminación química y radiactiva……... 16

V. Disposiciones General……... 18

VI. Vigencia……. 21

VII. Anexos..... 22

MINISTERIO DE SALUD

LINEAMIENTOS TÉCNICOS PARA PARA LA VIGILANCIA DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN CASOS DE EMERGENCIAS SANITARIAS POR DESASTRES O INCIDENTES ALIMENTARIOS

INTRODUCCIÓN

La implementación de la Reforma de Salud contemplada en la Política Nacional de Salud 2009 – 2014, define que el Sistema Nacional de Salud garantizará una atención adecuada de las emergencias, las epidemias y los desastres naturales y antrópicos, con enfoque de gestión de riesgos de acuerdo a lo establecido en la Estrategia 13, denominada "Reducción del impacto de emergencias y desastres". Así también para cumplir con las capacidades básicas prescritas en el Reglamento Sanitario Internacional, específicamente la capacidad 11. Inocuidad de Alimentos; Componente 11.1, la capacidad de detectar eventos de inocuidad de los alimentos que puedan constituir una emergencia de salud pública de importancia nacional o internacional.

En ese sentido los presentes Lineamientos Técnicos fortalecen los procedimientos para la vigilancia, evaluación y gestión de eventos prioritarios relacionados con la inocuidad de los alimentos, durante un desastre o emergencia sanitaria, coordinando con entidades gubernamentales, organismos internacionales, universidades y población civil, para reducir los riesgos asociados al consumo de alimentos contaminados.

I. BASE LEGAL

Código de Salud

Art. 41.- Corresponde al Ministerio

Numeral 4: "Organizar, reglamentar y coordinar el funcionamiento y las atribuciones de todos los servicios técnicos y administrativos de sus dependencias".

Reglamento Interno del Órgano Ejecutivo

Art. 42.- Compete al Ministerio de Salud

Numeral 2**:** "Dictar las Normas y técnicas en materia de salud y ordenar las medidas y disposiciones que sean necesarias para resguardar la salud de la población".

Política Nacional de Salud 2009-2014

Estrategia 13: Reducción del impacto de emergencias y desastres

"El Sistema Nacional de Salud garantizará una atención adecuada de las emergencias, epidemias y desastres naturales y antrópicos con enfoque de gestión de riesgos".

II. OBJETIVOS

a. General

Definir el procedimiento que facilite y optimice el ejercicio de la función reguladora del Ministerio de Salud en conjunto con otras instituciones del Estado, para garantizar la inocuidad de los alimentos donados y distribuidos en atención a situaciones de desastres, emergencias y contingencias, así como en la importación de alimentos.

b. Específicos

1. Determinar los procedimientos de coordinación entre las diferentes instituciones involucradas para el manejo adecuado de los alimentos en situaciones de desastre, emergencias y contingencias, incluyendo lo relacionado al manejo de productos vegetales en los lugares de producción primaria.

2. Definir los procedimientos y acciones a seguir por parte del personal técnico de la red integral e integrada de servicios de salud, para la vigilancia de la inocuidad de los alimentos en situaciones de desastres, emergencias y contingencias, tanto en aeropuerto, centros de acopio, albergues, como en cualquier otro lugar donde se manipulen alimentos.

3. Establecer los procedimientos para el control de alimentos contaminados por agentes radioactivos, químicos o microbiológicos provenientes de importaciones de países afectados y que representa un riesgo para la salud pública.

III. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Están sujetos al cumplimiento de los presentes Lineamientos técnicos todo el personal que labora en la Red integral e integrada de servicios de salud, en adelante RIISS.

IV. DESARROLLO TECNICO

1. COORDINACIÓN INSTITUCIONAL PARA EL CONTROL DE ALIMENTOS EN CASO DE DESASTRES, EMERGENCIAS Y CONTIGENCIAS.

1.1 Coordinación a Nivel Superior

El Titular del Nivel Superior debe garantizar que exista la debida coordinación interna para la ejecución de las acciones y continuidad en las actividades, a efectos de prepararse para la atención al desastre según su responsabilidad, dentro del MINSAL, habrá coordinación entre: Dirección de Salud Ambiental, Laboratorio de Control de Calidad de Alimentos y Aguas, Dirección Vigilancia Sanitaria de la Salud, Servicios Generales, Regiones de Salud/SIBASIS/RIISS. Es responsabilidad del Nivel Superior, con el objetivo de facilitar y garantizar la vigilancia e inocuidad de los alimentos en relación a situaciones de desastres, emergencias y contingencias, lo siguiente:

a) El enlace del MINSAL que forma parte de la Comisión Técnica Sectorial de Logística, hará la coordinación e informará a la Dirección de Salud Ambiental de las decisiones que se tomen en la Comisión y en conjunto se determinarán las necesidades de insumos y equipo para la emergencia. Coordinar con la Comisión Nacional de Protección Civil, Prevención y Mitigación de Desastres de la Secretaría de Vulnerabilidad, y con los Enlaces del Comité Técnico Sectorial de Salud.

b) La coordinación entre las diversas dependencias del Nivel Superior relacionados con la logística (transporte, suministro de agua y alimentación, mobiliario, equipo informático, fotocopiadora, papelería, equipo para inspección de bioseguridad y otros), deben garantizar las actividades de revisión y aprobación de productos alimenticios donados. Así también la coordinación para la toma, envío y análisis de muestras de alimentos que fueran necesarios en los diferentes lugares donde se encuentren los alimentos destinados a la población damnificada.

c) El laboratorio de alimentos y agua debe enviar a la Dirección de Salud Ambiental los resultados de los análisis obtenidos en las muestras de alimentos en un máximo de cinco días después de haber recibido las muestras.

d) La Unidad Control e higiene de los alimentos a través de la Dirección de Salud Ambiental debe notificar a las Direcciones Regionales los resultados obtenidos en el laboratorio de acuerdo a la ubicación del desastre, en un máximo de un día después de haber recibido los resultados del laboratorio.

e) La Dirección de Salud ambiental debe comunicar a las autoridades superiores en el caso que el alimento no reúne las condiciones de inocuidad.

f) La Unidad Control e higiene de los alimentos a través de la Dirección de Salud Ambiental debe coordinar con el Ministerio de Agricultura y Ganadería en los casos que se requiera incinerar alimentos o envases que contengan alimentos por requerimientos zoosanitarios.

g) El enlace del MINSAL que forma parte de la Comisión Técnica Sectorial de Logística coordinará con la Dirección General de Aduanas y el Ministerio de Relaciones Exteriores para la logística de ingreso de alimentos donados durante la emergencia.

1.2. Coordinación a Nivel Regional y SIBASI

1.2.1 Direcciones Regionales de Salud.

Para la vigilancia de los alimentos en relación a situaciones de desastres, emergencias, y contingencias las responsabilidades de las Direcciones Regionales de Salud son:

a) Garantizar la gestión y disponibilidad de los recursos humanos idóneos, en adelante delegado(a) del MINSAL, debe inspeccionar las condiciones de los alimentos donados a nivel de aeropuertos, centros de acopio, albergues, relacionados con la atención a la población afectada por la emergencia.

b) El Nivel Regional mantendrá informado al Nivel Superior, y por su intermedio, al Sistema Nacional de Protección Civil, de los eventos ocurridos, toda vez que detecte un incidente alimentario en el aeropuerto, centros de acopio o albergue.

c) Elaborar el informe final de lo realizado en los albergues que se encuentren en su área de responsabilidad de acuerdo a lineamientos de la Comisión Técnica Sectorial de Albergues.

d) Supervisar las acciones que ejecuta el nivel operativo en los albergues.

1.2.2 SIBASI

a) Mantener comunicación con las Unidades Comunitarias de Salud Familiar, en adelante UCSF, que tengan albergues o que están atendiendo centros de acopio.

b) Garantizar la gestión y disponibilidad de los delegados(as) del MINSAL, para inspeccionar las condiciones de los alimentos donados a nivel de aeropuertos, centros de acopio, albergues, relacionados con la atención a la población afectada por la emergencia.

c) Mantener informado al Nivel Regional de los eventos ocurridos toda vez que se detecte un incidente alimentario en el aeropuerto, centro de acopio o albergue.

d) Elaborar el informe de lo actuado en los albergues que se encuentren en su área de responsabilidad de acuerdo a los lineamientos técnicos respectivos.

e) Supervisar las acciones que ejecute el primer nivel de atención en albergues.

1.3. Coordinación con Unidad Comunitaria de Salud Familiar

a) Liderar y coordinar en su Área de responsabilidad la vigilancia o en su caso el retiro de alimentos que no sean aptos para el consumo humano.

b) Coordinar con los responsables de los albergues y centros de acopio, las medidas necesarias de tal manera que de forma integral se garantice el suministro de alimentos inocuos.

c) Capacitar en Buenas Prácticas de Manufactura y limpieza y desinfección a los encargados del suministro de alimentos, así como, a las personas encargadas de la preparación de estos, para el adecuado manejo de los alimentos en los albergues y girar recomendaciones por escrito en los centros de acopio, sobre las condiciones de almacenamiento del producto y según permitan las condiciones.

d) Monitorear la manipulación de los alimentos y las condiciones en las que se laboran los mismos.

e) Actuar como interlocutor designado para la comunicación con el SIBASI/Región y emitir los informes correspondientes.

f) Inspeccionar las condiciones de los alimentos, lo cual incluye: características organolépticas, físicas, contaminación por plagas perjudiciales a la salud, presencia de hongos o cualquier otro que afecte la aptitud o inocuidad del alimento, condición de los empaques al contacto con los alimentos, fechas de vencimiento, almacenamiento. Elaborar actas e informes correspondientes.

g) Supervisar la separación y retiro de los productos rechazados para evitar el consumo o distribución de los mismos.

h) Supervisar la disposición de aquellos productos que hayan sido sujetos de rechazo en los albergues.

i) Monitorear la calidad del agua utilizada en la elaboración de los alimentos así como la de consumo humano a nivel de albergues.

j) Emitir informes a otras autoridades, u organismos responsables de las donaciones a efecto de dar continuidad en la cadena de distribución de los alimentos.

2. COORDINACIÓN INTERINSTITUCIONAL PARA EL CONTROL DE ALIMENTOS EN CASO DE DESASTRES

2.1 Coordinación General

El Plan de Emergencia de Protección Civil, Prevención y Mitigación de Desastres determina que la Comisión Técnica Sectorial de Logística es la encargada del manejo de los suministros en caso de emergencias o desastres, existen además los planes de emergencia, Planes Institucionales, los planes regionales y locales del Ministerio de Salud; en el tema de inocuidad de alimentos específicamente, es importante y necesaria la labor conjunta entre: Ministerio de Salud, Ministerio de Agricultura y Ganadería, Dirección General de Aduanas y la Secretaría de Inclusión Social para orientar las acciones de acuerdo a competencias y bajo el mismo objetivo que es ayudar a la población damnificada para que reciba alimentos aptos para el consumo humano y en forma oportuna, una vez se determine que su provisión es una de las necesidades básicas a suplir (ver anexos 1, 2 y 7).

2.2 Coordinación entre el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) y el Ministerio de Salud (MINSAL).

Debe existir una coordinación entre el MAG y el MINSAL a través de la Dirección de Salud Ambiental a través de la Unidad Control e higiene de los alimentos debido a su estrecha relación con la inocuidad de los alimentos y tratándose de productos procesados que estén sujetos a medidas fitozoosanitarias

Cuando se trate de medidas fitozoosanitarias, de inspección de alimentos no procesados, u otro procedimiento relacionado con la producción primaria, se coordinará con el MAG.

Si el MINSAL conoce sobre un riesgo por productos procesados, coordinará principalmente con las Divisiones de Inocuidad de la Dirección General de Ganadería, la Dirección General de Sanidad Vegetal y la División de Certificación Fitozoosanitaria para el Comercio, caso contrario; si es el MAG quien conoce, se coordinará con el MINSAL a través de la Unidad Control e Higiene de los Alimentos de la Dirección de Salud Ambiental. Si los técnicos(as) de ambas instituciones se encuentran en el mismo lugar, la coordinación se realizará en forma directa.

3. PROCEDIMIENTO A APLICAR EN SITUACIONES DE DESASTRES

En el caso de desastres, emergencias y contingencias, el MAG debe participar en el siguiente proceso:

3.1 PROCEDIMIENTO PARA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS A TRAVÉS DE LA CADENA PRODUCTIVA. MANEJO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DE ORIGEN VEGETAL.

a) Se deben realizar inspecciones de forma conjunta e inmediata, para el levantamiento de diagnostico y elaboración de un plan de acción que contemple las medidas a tomar según la magnitud del evento, así como el apoyo logístico y cronograma de trabajo.

b) En caso de que las hortalizas y frutas se encuentren contaminados con sustancias químicas se procederá a su destrucción y levantamiento del Acta correspondiente.

c) En caso que las hortalizas y frutas se encuentren contaminadas con aguas cloacales provenientes de letrinas que han colapsado o con excrementos de animales, se debe considerar la posibilidad de la destrucción, en el caso que no hayan alternativa de aplicar ningún método de desinfección, para evitar el surgimiento de enfermedades transmitidas por estos alimentos (cólera, disentería, parasitismo intestinal, entre otras).

d) El MAG debe proporcionar alternativas de manejo de cultivos de las zonas afectadas.

4. PROCEDIMIENTO GENERAL PARA VIGILANCIA LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS EN CASO DE DESASTRES, EMERGENCIAS Y CONTINGENCIAS.

4.1 Vigilancia de alimentos en puertos, aeropuertos, aduanas y centros de acopio.

a) En coordinación con el Comité Técnico Sectorial de Logística, los Comités de Atención del Desastre, tendrán que determinar por qué lugares del territorio puede ingresar la ayuda humanitaria, incluyendo las donaciones de alimentos y aguas; así como los lugares que se convertirán en Centros de Acopio. Éste es el paso que antecede al control de la inocuidad de los alimentos (ver anexo 2).

b) Se debe practicar inspección de los productos que ingresen por aeropuerto, antes de ser remitidos a los centros de acopio y lugares de distribución; en forma conjunta con Instituciones involucradas según competencia: MINSAL, MAG, DGA, SIS, DNM.

c) En los centros de acopio, el delegado(a) del MINSAL debe hacer del conocimiento al coordinador de logística asignado, las recomendaciones pertinentes y por escrito sobre la protección, conservación, manejo y almacenamiento de los productos alimenticios. El coordinador es el responsable de su cumplimiento a fin de prevenir el daño de los productos y los envases que los contienen, y su subsecuente deterioro, esto no limita las recomendaciones que puedan girar otras instituciones y organismos bajo este mismo fin.

d) Por cada partida que contengan alimentos y aguas, el delegado(a) del MINSAL debe realizar el proceso de inspección, de acuerdo a lo siguiente:

i. Verificar que el acta de Recepción de Donación elaborado por aduana (ver Anexo 3), corresponda a los productos a inspeccionar. Este paso no se efectúa en donaciones de origen nacional.

ii. Proceder a efectuar la inspección, lo cual incluye: características organolépticas, físicas, contaminación originada por plagas perjudiciales a la salud, presencia de hongos, condición de los empaques al contacto con los alimentos (envase primario), fechas de vencimiento, y en general cualquier condición que afecte la aptitud del alimento para el consumo humano.

iii. Para las partidas grandes, la inspección debe realizarse haciendo uso de muestreo aleatorio simple, para determinar las condiciones generales por cada lote de producto. En caso que se observen anomalías en las unidades inspeccionadas, se debe proceder a realizar una inspección más minuciosa. El delegado(a) del MINSAL debe determinar si se rechaza el o los lotes por la sana crítica (sentido común) o se retiene para análisis respectivo según el tipo de anomalía encontrada en caso extremo.

iv. Para el proceso de inspección de los productos, el equipo debe solicitar al Coordinador del Centro de Acopio o Punto de ingreso, que facilite de personal auxiliar que ayude en las actividades relacionadas al manejo de los productos que se están inspeccionando, como: abrir cajas, extraer unidades, mover bultos, realizar embalajes y otras acciones.

v. Es necesario que se haga una clasificación de los productos alimenticios a fin de identificar: **i)** los productos aptos para el consumo humano de aquellos que no lo son, **ii)** las unidades que requieran nuevo embalaje, **iii)** los productos con fechas de vencimiento próximos a vencerse (inferiores a tres meses) para que se realice su distribución en forma rápida. Esta clasificación debe realizarse con el apoyo de personal auxiliar del Centro de Acopio, y ser vigilado por el delegado(a) del MINSAL.

vi. Indicar y vigilar que se separen los productos que hayan sido aprobados pero requieren nuevo embalaje manteniendo su etiqueta original para evitar su deterioro durante la cadena de distribución; y verificar que se efectúen estas acciones previo a la salida al aeropuerto o centro de acopio.

vii. Con relación a los productos con fecha de próxima a vencerse, debe indicarse por escrito al consignatario, que se aprueba la distribución de los productos alimenticios bajo la condicionante de que se entregue a la población antes de su fecha de vencimiento y se garantice su consumo previo a su caducidad.

viii. Separar, aislar y rotular, los productos NO APTOS PARA CONSUMO HUMANO, los cuales deben estar clasificados según la partida indicada en el Acta de Recepción de la Donación (ver anexo 3), de lo contrario podrán haber inconvenientes con los donantes. Debe coordinarse con el Comité Técnico de Logístico para que se disponga de un área exclusiva para el resguardo de este tipo de productos y evitar inconveniente por extravío debido a confusiones del personal de apoyo y contaminación del área por el deterioro de los productos.

e) Por cada partida que contenga alimentos y aguas, el delegado(a) del MINSAL, también debe elaborar, firmar y sellar las siguientes actas:

i. Acta de Inspección y decomiso de los productos considerados no aptos para el consumo humano, detallando cantidades y tipo de productos según formato (ver anexo 4). El acta debe elaborarse conforme al número del acta de Recepción de Donación, y de conformidad a los productos que se dejan retenidos y rotulados. En caso no se encuentren productos de esta naturaleza, no se elaborará esta acta.

ii. Acta de Inspección en Centros de Acopio para determinar aptitud para al Consumo Humano (ver anexo 5). Este debe elaborarse para cada partida de acuerdo al acta de Recepción de Donación, que contenga alimentos y aguas, a menos que toda la partida se considere no apta para consumo humano. De ser necesario, se debe anotar además las condiciones especiales bajo las cuales se aprueba la partida, por ejemplo aquellas referentes a su conservación si debido a la naturaleza del alimento o su envase, o de los productos con fechas de vencimiento próximas a caducar.

iii. Debe firmarse y sellarse el informe conjunto de todas las instituciones involucradas, para el despacho de la partida.

iv. Todos los documentos deben entregarse en original a Aduana, por lo cual debe resguardarse copias de todo lo actuado, debidamente firmadas y selladas donde

conste su entrega. Por cada partida que haya sido inspeccionada, se debe tener copia de:

- Acta de Recepción del Donativo,
- Acta de Inspección para determinar aptitud del consumo humano,
- Acta de Inspección y Decomiso (según caso),
- Acta de Destrucción.
- Informe Final de Resultado de Inspección a Donativos de Alimentos, solicitados por la Comisión Técnica de Logística Sectorial.

Por cada donativo minoritario de personas particulares no se levantara acta por partida, sino actas únicas por turno.

v. Toda esta documentación debe tenerse en archivo para disposición de los delegados(as) del MINSAL en turno y al final será entregado a la Regional respectiva/ Dirección de Salud Ambiental.

vi. Informe de los resultados de las inspecciones practicadas dentro de la Comisión Técnica de Logística al Nivel Superior del MINSAL.

4.2 Vigilancia de las operaciones de almacenamiento y preparación de los alimentos en albergues.

Es indispensable para el logro de los procedimientos que se describen, que los Comités de Emergencia Locales, estén organizados para la adecuada administración y funcionamiento de los albergues; en colaboración con las diferentes instituciones gubernamentales y no gubernamentales, entre ellos: ONG´s, Iglesias, empresa privada, universidades, MINED, MINSAL, FAES, PNC u otros; debiendo prever las condiciones de organización relacionadas con el manejo, almacenamiento, preparación y distribución de los alimentos y aguas, hasta su consumo.

4.2.1 Control de Materia Prima

a) El MINSAL debe establecer los requisitos sanitarios para la selección, clasificación y almacenamiento de materias primas, basado en sus características **organolépticas** y la naturaleza del alimento (ver anexo 7 y 8).

b) El inspector(a) de salud ambiental debe practicar la inspección sanitaria y girar recomendaciones verbales y escritas a quien corresponda, sobre las condiciones de manejo y almacenamiento de la materia prima, haciendo énfasis en: la separación de los productos del suelo y las paredes (idealmente colocación en tarimas), y en caso de productos perecederos, mantenimiento en condiciones adecuadas de temperatura.

Es importante que se indique la mejor manera para el manejo de la materia prima, en base a las condiciones reales del albergue tomando como objetivo primordial la inocuidad de los productos y su rotación (PEPS).

c) El inspector(a) de salud ambiental debe capacitar al Comité o coordinador(a) del albergue en los aspectos relacionados con el manejo de la materia prima.

d) El inspector(a) de salud ambiental debe mantener la vigilancia de las condiciones de la materia prima.

e) El coordinador(a) del albergue, a través de sus comités son los responsables de realizar una adecuada rotación de los inventarios o existencias de materias primas, para maximizar la utilización de los alimentos y a la vez evitar factores que pueden contribuir a su pérdida de inocuidad, así como el cumplimiento de las recomendaciones sanitarias y la gestión de recursos relacionados con el manejo y almacenamiento de las materias primas.

4.2.2 Control de temperatura

La autoridad sanitaria a través del inspector(a) de salud ambiental debe vigilar que los alimentos que se preparan y entregan a la población afectada, reciban un tratamiento térmico adecuado y se sirvan calientes o de acuerdo a la naturaleza del producto; por ejemplo, las raciones frías envasadas no necesitan tratamiento térmico, pero su empaque debe estar en óptimas condiciones para evitar la contaminación y alteración del alimento.

Durante los procesos de cocción, enfriamiento posterior a la cocción, mantenimiento en caliente antes del servido, recalentamiento, y de la conservación para uso posterior, habrán pasos de esta cadena en la cual será imposible el control por parte de las autoridades sanitarias, y de aquí deriva la importancia que se preparen y distribuyan por personas que tengan conocimiento sobre el manejo de los alimentos, a fin de prevenir intoxicaciones alimentarias; así como la colaboración de todos aquellos que de buena voluntad se involucran con la entrega de alimentos (ONG´s, iglesias, municipalidades, comités, empresa privada y otros).

4.2.3 Prevención de la Contaminación cruzada

La contaminación cruzada se origina cuando se trasladan microorganismos de una superficie a otra. También puede originarse cuando los alimentos se contaminan con sustancias químicas empleados por ejemplo, durante los procesos de limpieza o sanitización (entre ellos exceso de hipoclorito en hortalizas).

a) Deben identificarse los lugares donde se almacenarán los alimentos, garantizando la separación de los mismos, de acuerdo al procedimiento de materia prima.

b) Determinar el lugar donde se prepararan los alimentos y las personas que se encargarán de su preparación. Esta acción debe hacerse en forma conjunta por todos los involucrados con la población afectada y las instituciones que están en su apoyo, y la autoridad de salud determina la idoneidad de los lugares que se seleccionen.

c) El inspector(a) de salud ambiental en coordinación con los responsables de la organización de la comunidad afectada, debe capacitar a las personas sobre el adecuado manejo y preparación de los alimentos.

d) El inspector(a) de salud ambiental debe vigilar el manejo de los alimentos durante la preparación para evitar la contaminación cruzada de alimentos crudos con alimentos cocinados y su adecuada cocción, entre otros factores que pueden incidir en la inocuidad de los alimentos. Se deben controlar las condiciones en las que se manipulan los alimentos cuando los sitios de preparación se improvisan y se carece de espacios físicos, superficies de trabajo y utensilios adecuados para procesar los alimentos, como mínimo requerimiento deben taparse para evitar su contaminación.

4.2.4 Practica de hábitos higiénicos de los manipuladores e higiene de equipos y utensilios.

a) El inspector(a) de salud ambiental debe prestar la asesoría necesaria a las comisiones comunales de protección civil para que la selección de las personas encargadas de la preparación de las comidas, se haga atendiendo a criterios que estén acordes con los requisitos, capacitaciones y hábitos establecidos para los manipuladores en la respectiva localidad.

b) La UCSF debe vigilar y atender el estado de salud, de tal manera que los manipuladores de alimentos no padezcan de enfermedades que puedan transmitirse a través de los alimentos.

c) El inspector(a) de salud ambiental debe realizar capacitaciones referentes al lavado de manos, higiene personal, manipulación de alimentos, lavado de utensilios y vigilar su cumplimiento. Cada comisión comunal de protección civil o comité de salud es responsable de aplicar las instrucciones giradas para este fin.

d) El inspector(a) de salud ambiental debe vigilar la práctica de lavado de manos, así como equipos y utensilios, la cual debe hacerse con agua potable, o en caso se carezca de este recurso, el agua a emplearse debe tratarse por otros métodos (PURIAGUA u otras alternativas de desinfección). Igualmente el agua empleada para el lavado, desinfección y preparación de los alimentos, debe ser sanitariamente

adecuada, empleando los métodos arriba descritos según su aplicabilidad en las condiciones del entorno.

4.3 MANEJO DE ALIMENTOS PREPARADOS LISTOS PARA SU CONSUMO DONADOS A LOS ALBERGUES

a) El inspector(a) de salud ambiental en los albergues debe realizar inspección de los alimentos listos para consumir tomando en consideración la evaluación de las características organolépticas de estos.

b) Si durante la inspección se verifica que los alimentos no cumplen con las características organolépticas y condición de temperatura, evidenciándose signos de descomposición o mal olor, se procede a notificar a los delegados de protección civil o al coordinador del albergue para su retiro, aislamiento y posterior disposición final, elaborándose las actas de inspección donde conste que se recomendaron estas acciones y las características por las cuales se determinó que no son aptas para el consumo.

c) Si son los albergados quienes manifiestan que les parece extraño el alimento y dudan si están en buenas condiciones, debe investigarse de forma inmediata en compañía del coordinador del albergue y el inspector(a) de salud ambiental, pudiéndose tomar muestras para ser remitidas al Laboratorio del Ministerio de Salud, para determinar la aptitud para el consumo humano. En el caso que los alimentos de forma organoléptica se constaten que no son aptos para el consumo humano se debe proceder de acuerdo al numeral 2.

4.4 RESPUESTA A LOS BROTES DE LAS ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS EN LOS ALBERGUES.

Este proceso consiste en establecer los pasos básicos para la investigación de las Enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS) las cuales adquiere especial importancia durante, y con posterioridad a un desastre natural, para poder conocer oportunamente la presencia de casos o brotes, y los factores que pueden estar favoreciendo su presentación en el lugar y poder así, aplicar con oportunidad las medidas correctivas que eviten la diseminación de los mismos.

a) En presencia de casos o brotes de ETAS, la investigación epidemiológica debe estar basada en la aplicación de la GUÍA-VETA.

b) La toma de muestras de los productos que se sospeche están implicados como fuente de la intoxicación, se debe realizar previa coordinación con el Laboratorio de Control de Calidad de Alimentos y Aguas del MINSAL, de acuerdo al Formato de

Toma y Envío de Muestras al Laboratorio, dejando contramuestras selladas bajo resguardo.

4.5 MANEJO DE ALIMENTOS DESCOMPUESTOS EN MERCADOS Y SUPERMERCADOS ANTE UN CORTE DE ENERGÍA ELÉCTRICA PROLONGADO, OCASIONADO POR UN DESASTRE, EMERGENCIA Y CONTINGENCIA.

4.5.1 Supermercados

a) Se priorizaran aquellos lugares donde se tenga indicios que se están comercializando productos perecederos afectados por la falta del suministro de energía eléctrica.

b) El inspector(a) de salud ambiental debe proceder a realizar inspección en cuartos fríos para verificar la temperatura.

c) Se debe requerir al gerente de la sala de venta la bitácora del registro de control de temperatura con un mínimo de dos lecturas en el día con la firma del responsable de llevar el control.

d) Se debe inspeccionar los productos y verificar su condición de temperatura interna así como condiciones organolépticas, abriendo sus envases para hacer una revisión minuciosa. Los productos a verificar se deben seleccionar por indicios de alteración o por muestreo aleatorio simple, según determine el inspector(a) de salud ambiental. En los casos que la temperatura del cuarto frío sean altas (arriba de los 4°C), no se cuente con la bitácora de temperatura o la sala de venta no disponga de plantas eléctricas; la inspección debe ser más rigurosa.

e) Se debe realizar inspección de las góndolas refrigeradas. Los alimentos que se han mantenido fríos y por lo tanto no se ha afectado la cadena de frío, podrán ser comercializados siempre y cuando se mantenga la cadena de frío, lo cual debe garantizar la sala de venta o realizar devolución a su proveedor.

f) El inspector(a) de salud ambiental debe levantar acta de inspección y decomiso. En caso de encontrar alimentos no aptos para el consumo humano, se debe proceder a elaborar el Acta de decomiso y destrucción (ver anexo 4), y se debe coordinar con el encargado de la sala de venta, la fecha y hora para su destrucción.

g) El acta original debe quedar bajo resguardo de el inspector(a) de salud ambiental en la UCSF y se entregará copia al encargado del supermercado.

h) Los gastos del traslado y la destrucción de los productos, deben asumirse por el propietario del establecimiento. La disposición final será realizada en un relleno

sanitario bajo custodia de un representante de la empresa y el inspector(a) de salud ambiental.

i) Al finalizar el proceso el inspector(a) de salud ambiental debe levantar por duplicado la correspondiente acta de destrucción, que será firmada por el representante de la empresa a quien se le proporcionará copia, quedando la original en el archivo de la UCSF.

4.5.2 Mercados

a) Se priorizaran aquellos lugares donde se tenga indicios que se están comercializando productos perecederos afectados por la falta del suministro de energía eléctrica.

b) Los inspectores(a) de abasto, contratados por las municipalidades, son los responsables de verificar que no se estén comercializando productos alterados por la falta de energía eléctrica.

c) De encontrar los inspectores(a) de abasto producto no apto para consumo humano, debe efectuarse a través de procedimientos de retiro de esos alimentos e informar de inmediato a la autoridad sanitaria a través de la UCSF más cercana al establecimiento para que verifique los procesos de destrucción y levante las actas correspondientes.

4.6 MANEJO DE ALIMENTOS PROCESADOS CONTAMINADOS POR INUNDACIONES

a) El delegado(a) de Salud en coordinación con Protección Civil, y otras organizaciones comunitarias (asociaciones comunales en algunos casos ADESCO, comisiones comunales de protección civil, directivas, líderes comunitarios) que puedan aportar a la toma de medidas necesarias ante el riesgo de contaminación de los alimentos, debe realizar inspecciones conjuntamente para verificar el origen de las aguas que provocaron la inundación.

b) En caso se detecte que los alimentos han estado en contacto con aguas residuales, cloacales o servidas se debe proceder al decomiso del producto. Serán sujetos de decomiso los alimentos enlatados con sellos o tapas rotas, con abolladuras serias con fugas y los frascos con grietas.

c) Prestar especial atención a elementos porosos a ser utilizados en contacto con alimentos o que entren en contacto directo con la boca, como es el caso de biberones para los infantes, chupetes y otros por la susceptibilidad alta de este grupo de población a las infecciones.

d) Todos los alimentos en buen estado deben identificarse a través de alguna marcación, o de otro modo ser segregados de los lotes de alimentos contaminadas o no inspeccionados.

e) Cuando se rescatan alimentos, y si estos se reacondicionan convenientemente para el consumo deben ser adecuadamente identificados para su posterior tratamiento.

f) Los productos enlatados que no estén dañados y los alimentos comercializados en frascos de vidrio que después de la inspección se verifique que el sello de seguridad no se ha perdido, y que tienen la probabilidad de ser seguros deben ser limpiados y lavados, antes de abrirse para su uso.

g) En las áreas que han estado inundadas, cualquier alimento intacto que permanece debe moverse a un lugar seco, preferentemente lejos de las paredes y del piso.

h) Deben desecharse los alimentos que han estado expuestos a los productos químicos en general, ya que estos no pueden eliminarse de los alimentos.

i) Deben inspeccionar los refrigeradores y los congeladores para determinar si han sido afectados por la falta de electricidad o aguas de la inundación.

j) Se debe proceder a destruir los alimentos con presencia de hongos ya que pueden contener sustancias tóxicas. La probabilidad de crecimiento del hongo se da en las verduras secas almacenadas, las frutas y los cereales en donde los alimentos se han humedecido.

5. PROCEDIMIENTOS A APLICAR EN SITUACIONES DE EMERGENCIA SANITARIA POR CONTAMINACIÓN QUIMICA Y RADIACTIVA

5.1 Contaminación de alimentos por sustancias peligrosas originada por derrames químicos

a) Según el evento y el tipo de sustancia derramada, el personal técnico calificado del MINSAL, MAG, MARN, Bomberos, Protección Civil deben realizar un diagnóstico preliminar de los daños ocurridos e impacto del evento, así como las medidas contingenciales a tomar.

b) En el diagnóstico debe identificarse los alimentos que hayan estado en contacto con sustancias peligrosas, o con aguas contaminadas en el caso de inundaciones, el tipo de sustancia al que se han expuesto y las rutas más probables de movilización de las sustancias peligrosas hasta entrar en contacto con el alimento.

c) Se debe descartar todo alimento que ha estado en contacto con las sustancias derramadas o con las aguas afectadas con el derrame, aislándolo para su posterior disposición sanitaria.

d) Se debe descartar fórmulas para infantes, jugos y leches que estén empacados en cajas y alimentos enlatados si estos han estado en contacto con agua contaminadas o con vapores provenientes de las sustancias peligrosas.

e) El MINSAL a través de la Unidad control e higiene de los alimentos debe coordinar con MARN para determinar el tratamiento adecuado para la disposición final de los alimentos contaminados con sustancias peligrosas.

f) La Unidad control e higiene de los alimentos debe coordinar con Protección Civil y municipalidad respectiva, para que realicen el tratamiento adecuado de disposición final, tomando en cuenta el tipo de sustancia peligrosa con la cual están contaminados los alimentos y elaboración del acta respectiva.

5.2 Proceso para control de alimentos provenientes de lugares expuestos a incidentes radiactivos

Productos alimenticios

a) La Dirección de Salud Ambiental en coordinación con la Unidad Reguladora de Radiaciones Ionizantes en adelante UNRA del MINSAL debe proceder a revisar la base de datos de las importaciones de alimentos provenientes del país o de los países que hayan sido afectados por un desastre radiactivo.

b) La Dirección de Salud Ambiental según aplicación del Reglamento Sanitario Internacional debe proceder a convocar a las entidades involucradas en la autorización de importaciones siendo estas la Dirección General de Aduanas, Ministerio de Agricultura y Ganadería, la UNRA y el Centro de Investigación y Aplicaciones Nucleares de la Universidad de El Salvador en adelante CIAN-FIA serán el apoyo técnico para desarrollar las acciones pertinentes de acuerdo al procedimiento.

c) La Dirección General de Aduanas debe informar sobre los puntos de entrada para dichos productos.

d) El CIAN-FIA debe proceder a establecer la capacidad instalada para realizar los análisis necesarios, dependiendo de la contaminación y de la información que brinda la Organización Mundial de la Salud, la Agencia Internacional de Energía Atómica e

Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos INFOSAN y a revisar la normativa internacional que defina los estándares.

e) La UNRA debe brindar la capacitación al personal de Aduana, y acompañara en las mediciones de radiación en los alimentos en los puntos de entrada.

f) El CIAN-FIA definirá el procedimiento para la toma y manejo de muestras.

g) Dependiendo de los resultados obtenidos en los análisis efectuados en las muestras de alimentos se procederá a autorizar o no la internación del producto.

h) En el caso de que los productos se encuentren fuera de los límites establecidos por Codex Alimentarius, la autoridad competente ordenara al importador proceder a su re exportación del(los) producto(s).

i) La UNRA y la Dirección de Salud Ambiental, debe dar seguimiento a la aplicación de los procedimientos establecidos en el control de alimentos provenientes de lugares expuestos a incidentes radiactivos.

V. DISPOSICIONES GENERALES

Obligatoriedad

Es responsabilidad del personal involucrado dar cumplimiento a los presentes Lineamientos técnicos, caso contrario se aplicarán las sanciones establecidas en la legislación administrativa respectiva.

De lo no previsto

Lo que no esté previsto en los presentes Lineamientos técnicos, se debe resolver a petición de parte, por medio de escrito dirigido al Titular de esta Cartera de Estado, fundamentando la razón de lo no previsto técnica y jurídicamente.

Anexos

Forman parte de los presentes Lineamientos técnicos, los anexos siguientes:

ANEXO 1: Flujograma general de coordinación y activación de la vigilancia de alimentos y aguas donados a su ingreso en aeropuerto y centros de acopio por declaratoria de emergencia nacional

ANEXO 2: Organigrama de la comisión técnica de logística y su relación con el proceso de inspección de la inocuidad de los alimentos.

ANEXO 3: Acta de recepción de la donación.

ANEXO 4: Acta de inspección y decomiso de los productos alimenticios no aptos para el consumo humano.

ANEXO 5: Acta de inspección en centros de acopio para determinar aptitud del consumo humano.

ANEXO 6: Acta de destrucción de alimentos y bebidas.

ANEXO 7: Características para identificar alimentos en mal estado en aeropuertos, centro de acopio y albergues.

ANEXO 8: Características de un alimento sano para su aplicación en albergues.

ANEXO 9: Informe modelo para resumen final de resultados de inspecciones a donativos de alimentos, solicitados por la Comisión Técnica de Logística Sectorial.

Glosario

Alimento: toda sustancia procesada, semiprocesada o no procesada, que se destina a la ingesta humana incluidas las bebidas, goma de mascar y cualesquiera otra sustancia que se utilicen en la, preparación y tratamiento del mismo, pero no incluye los cosméticos, el tabaco ni las sustancias que se utilizan como medicamentos.

Alimento contaminado: es el que contiene organismos patógenos, impurezas, minerales u orgánicas inconvenientes o repulsivas, o un número de organismos banales superior a los límites fijados por las normas respectivas y el que ha sido manipulado en condiciones higiénicas defectuosas, durante la producción, manufactura, envase, transporte, conservación o expendio.

Análisis de riesgo: Es el proceso que caracteriza los efectos adversos, evalúa sus probabilidades, determina sus consecuencias y analiza las formas en que los riesgos pueden ser mitigados. Este sistema facilita la adopción de decisiones en materia de gestión de riesgos y su comunicación. El análisis de riesgos está compuesto de tres etapas: evaluación de riesgos, gestión de riesgos y comunicación de riesgos.

Decomiso: medida sanitaria de seguridad de carácter preventivo o de control, de ejecución inmediata que aplica la autoridad sanitaria competente y que consiste en la privación definitiva de la propiedad del alimento a favor del Estado.

Delegado del Ministerio de Salud. recursos humanos idóneos asignado por el Nivel Regional y SIBASI para inspeccionar las condiciones de los alimentos donados a nivel de aeropuertos, centros de acopio, relacionados con la atención a la población afectada por la emergencia.

Estrategia del Retiro: se define como el curso de acción planificado que permite llevar adelante las acciones para el retiro específico de un producto alimenticio considerado de riesgo.

Incidente alimentario: Evento que posee consecuencias potencialmente dañinas a la población como resultante del consumo de determinado alimento y/o bebidas, o que éstos sean de dudosa procedencia, naturaleza, condición o se determine incumplimiento de normativas.

Intervención/ interdicción/ retención (comiso): Impide la libre disposición. Es una medida preventiva que supone que el producto sea retenido por un tiempo determinado para que no llegue al alcance de la población, a la espera de una confirmación o refutación del peligro. La intervención o interdicción necesariamente debe relacionarse con quien se determine como depositario legal que debe ser una persona natural o jurídica.

Inocuidad de los alimentos: es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Peligro: agente biológico, físico o químico con el potencial de causar un efecto adverso para la salud cuando está presente en el alimento a niveles inaceptables.

Riesgo: probabilidad de que un hecho negativo ocurra, y de la gravedad que este implica.

Riesgo microbiológico del alimento: Aquellos organismos cuya presencia en un alimento en un nivel específico es indicativo de un problema potencial con la calidad o inocuidad de un alimento.

Buenas Prácticas de Manufactura: condiciones de infraestructura y procedimientos establecidos para todos los procesos de producción y control de alimentos, bebidas y productos afines, con el objeto de garantizar la calidad e inocuidad de dichos productos según normas aceptadas internacionalmente.

Lote: es una cantidad determinada de producto envasado, cuyo contenido es de características similares o ha sido fabricado bajo condiciones de producción

presumiblemente uniformes y que se identifican por tener un mismo código o clave de producción.

Procesamiento de alimentos: son las operaciones que se efectúan sobre la materia prima hasta el alimento terminado en cualquier etapa de producción.

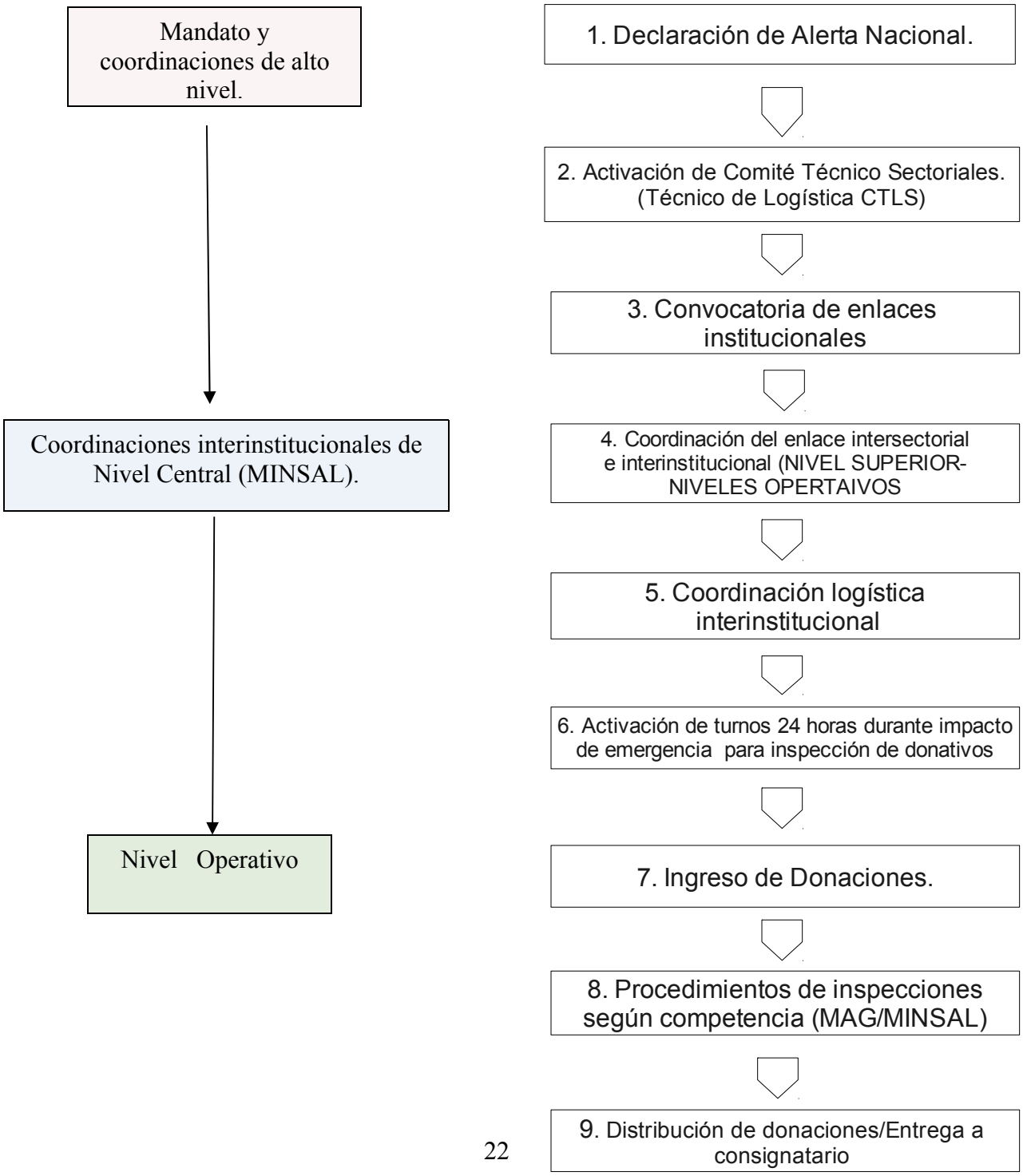
Contaminación cruzada: es aquella contaminación que se realiza entre alimentos crudos y alimentos cocinados, generalmente por haber puesto en contacto ambos alimentos, o bien por haber usado los mismos instrumentos (o manos) para su manipulación sin la correcta limpieza.

VI. VIGENCIA

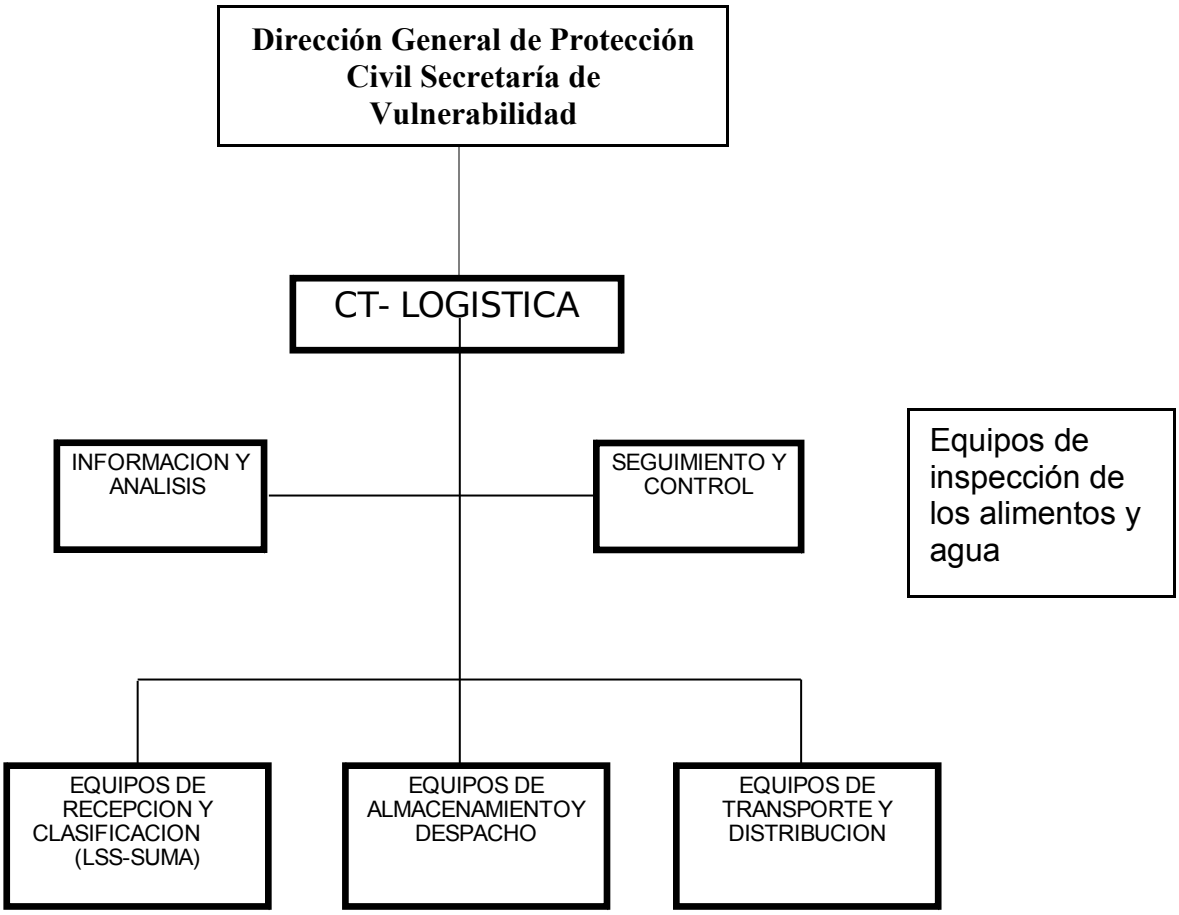
Los presentes Lineamientos técnicos entraran en vigencia, el mismo día de su oficialización.

San Salvador, 10 de junio de dos mil catorce.

ANEXO 1: FLUJOGRAMA GENERAL DE COORDINACIÓN Y ACTIVACIÓN DE LA VIGILANCIA DE ALIMENTOS Y AGUAS DONADOS A SU INGRESO EN AEROPUERTO Y CENTROS DE ACOPIO POR DECLARATORIA DE EMERGENGIA NACIONAL



ANEXO 2 ORGANIGRAMA DE LA COMISIÓN TECNICA DE LOGISTICA Y SU RELACIÓN CON EL PROCESO DE INSPECCIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS



ANEXO 3: ACTA DE RECEPCIÓN DE LA DONACIÓN
MINISTERIO DE GOBERNACIÓN
Comisión Departamental de Protección Civil

Departamento: _____ **fecha y hora**: _____

_____.

RECEPCIÓN DE DONACIÓN

No. De piezas_____ Valor estimado_____ Ficha N°: _____

	FECHAS Y HORA	TRANSPORTE
País y/o Organismo Donante/Sociedad Civil:	Enviado____/_____/____/	☐ AIRE
Destino_____	Recibido___/_____/____/	☐ TIERRA
Referencia N°:_____	Hora recibido ____ ____	☐ MAR
Peso estimado_____ Libras ☐ Kilos ☐ Quintales ☐ Toneladas ☐		
TRANSPORTE:_____TRANSPORTISTA:_____		
OFICIAL QUE RECIBE:_____FIRMA:_____		

DETALLE DE PRODUCTOS

Suministro o producto	Cantidad	Unidad de Presentación	Peso Unitario (Estimado)	Precio Estimado	Vencimiento

ANEXO 4: ACTA DE INSPECCIÓN Y DECOMISO DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO APTOS PARA EL CONSUMO HUMANO

EN _____, A LAS _____ HORAS, CON _____ MINUTOS DEL DÌA _____ DEL MES DE _____ DEL AÑO DOS MIL _____. PRESENTE EL DELEGADO DEL MINISTERIO DE SALUD, QUIEN EN ESTA FECHA PRACTICÓ INSPECCIÒN SANITARIA A PRODUCTOS ALIMENTICIOS, QUE SE ENCUENTRAN EN _____, CONSIGNADO A _____

EN DONDE HABIENDO ENCONTRADO PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN CONDICIONES NO APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO, SE PROCEDIO AL DECOMISO DE LOS MISMOS, LOS CUALES SE DETALLAN A CONTINUACIÓN:

TIPOS DE ALIMENTOS	**No. DE UNIDADES (a)**	**PESO O VOLUMEN**			
		POR UNIDAD (b)		**TOTAL (axb)**	
		Kg	**Lts**	**Kg**	**Lts**
TOTALES					

Lo actuado es de conformidad a lo establecido en el Artículo 90 del Código de Salud y en fe de lo actuado se firma la presente en _____, a los _____ días del mes de _____ del año dos mil _____

_____
Nombre, Firma y Sello del Delegado del MINSAL

_____
Nombre, Firma y Sello del Representante del Consignatario

_____
Nombre y Firma (Testigo 1)

_____
Nombre y Firma (Testigo 2)

ANEXO 5: ACTA DE INSPECCIÓN EN CENTROS DE ACOPIO PARA DETERMINAR APTITUD DEL CONSUMO HUMANO

En _____ a las _____ horas, con_____ minutos del día _____ del mes de _____ del dos mil_____. Presente el delegado del Ministerio de Salud, quien en esta fecha practicó inspección sanitaria a productos alimenticios, que se encuentran en Aeropuerto/ Aduana/ Centro de Acopio ubicado en _____correspondiente a productos descritos en Acta de donación de donativos en especie No._____, Donativo consignado a: _____

En donde se observa lo siguiente:_____

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

Por lo anterior, se concluye que los productos alimenticios inspeccionados y que no fueron objeto de decomiso de acuerdo a actas de inspección y decomiso de alimentos y/o bebidas no alcohólicas correspondientes, han cumplido plenamente con los requisitos sanitarios evaluados, al no encontrarse indicios como los tipificados en artículo 84 del Código de Salud vigente, por lo que los mismos son APTOS PARA CONSUMO HUMANO.

Y en fe de lo actuado, se firma la presente

_____	_____
Nombre, firma y sello. del delegado MINSAL	Nombre, firma y DUI (testigo)
_____	_____
Nombre, firma y sello. del delegado MINSAL	Nombre, firma y DUI (testigo)

ANEXO No. 6 ACTA DE DESTRUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

En _____a las _____ horas, con_____minutos del día _____ del mes de _____ del año dos mil_____, presente el Señor_ _____Inspector de Salud Ambiental de la Unidad de Salud y las personas siguientes:_____
_____
_____

Siendo estas la fecha y hora señaladas para proceder a la destrucción de los productos alimenticios, cuya cantidad, y naturaleza están especificadas detalladamente en las actas de decomiso adjuntas; se procedió a dicha destrucción de los productos decomisados en: _____
_____
_____

Los productos alimenticios en mención fueron decomisados por encontrarse en condiciones no aptas para el consumo humano y procediéndose a su destrucción mediante la metodología siguiente: _____
_____
_____
_____

Lo actuado es de conformidad a lo establecido en el Art. 90 del Código de Salud.

No habiendo más que hacer constar, se firma la presente, en el lugar, hora y fecha arriba indicado.

F:_____ F:_____

Delegado Ministerio de Salud
(Firma y sello)

ANEXO Nº 7. CARACTERÍSTICAS PARA IDENTIFICAR ALIMENTOS EN MAL ESTADO EN AEROPUERTOS, CENTROS DE ACOPIO Y ALBERGUES.

ALIMENTOS FRESCOS	**ALIMENTOS SECOS Y EMPACADOS**	**ALIMENTOS ENLATADOS**
Olor desagradable	Empaques rotos (evaluar aptitud de consumo)	Latas Oxidadas o picada
Áreas magulladas o golpeadas (consumo inmediato o disposición final)	Empaque dañado (evaluar aptitud de consumo)	Fecha de vencimiento caducada
Con presencia de Moho	Húmedos o con presencia de moho	Fecha de vencimiento no legible
Señales de deterioro por insectos o roedores	Empaques sucios (evaluar aptitud de consumo)	Presencia de fugas en la lata
Apariencia muy madura (consumo inmediato o disposición final)	Empaques contaminados con sustancias que pudieron haber afectado el producto	Olor, sabor y apariencia distinta a la usual
----	Contenido diferente a lo marcado en la etiqueta	Latas infladas o con efecto de rebote en la tapa superior.
----	Alimento vencido o con elementos extraños	---

ANEXO Nº 8 CARACTERÍSTICAS DE UN ALIMENTO SANO PARA SU APLICACIÓN EN ALBERGUES.

PRODUCTO	COLOR	OLOR	TEXTURA	APARIENCIA
Carne de res	Rojo brillante	Fresco	Elástica y suave	Firme
Carne de cerdo	Rosa pálido	Fresco	Elástica y suave	Firme
Aves	Rosa pálida	Ni agrio ni fuerte	Elástica y suave	Firme
Pescados	*Agallas de color rojo y brillantes *Ojos brillantes y transparentes	Característico	Elástica y suave	Firme
Frutas	Brillante	Fresco	Firme	Sin daño de magulladuras, desgarrada, picaduras o manchas
Verduras	Brillante	Fresco	Firme	Sin daño de magulladuras, ni presencia de insectos u otros defectos

ANEXO 9. INFORME MODELO PARA RESUMEN FINAL DE RESULTADOS DE INSPECCIONES A DONATIVOS DE ALIMENTOS, SOLICITADOS POR LA COMISIÓN TÉCNICA DE LOGÍSTICA SECTORIAL.

Técnico de Enlace de CTLS por el MINSAL:_____
Fecha:_____

Descripción	Resultados	Observaciones
Número y ubicaciones de los Centros de Acopios con apoyo MINSAL		
Número de Recursos humanos participantes		
Número de días invertidos en centros de acopio (24 horas), en declaración de Emergencia Nacional		
Número de días invertidos por centro de acopio (horario regular, sin Declaración de emergencia Nacional)		
- Número de partidas de donativos inspeccionados (número) + Sin rechazos + Parcial + Marginados completamente		

Firma Responsable:_____