



MinSalud

Ministerio de Salud
y Protección Social

**PROSPERIDAD
PARA TODOS**



10 PLAN
DECENAL
DE SALUD
PÚBLICA
COLOMBIA
2012
2021

DIMENSION SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

PLAN DECENAL DE SALUD PÚBLICA

Maritza Oliveros Chaves
Coordinadora Programa Nutrición

Alejandro Bartolo V.
Coordinador Programa Control de
Factores de Riesgo del Consumo

Plan Decenal de Salud Pública

PDSP, 2012-2021

La salud en Colombia la construyes tú

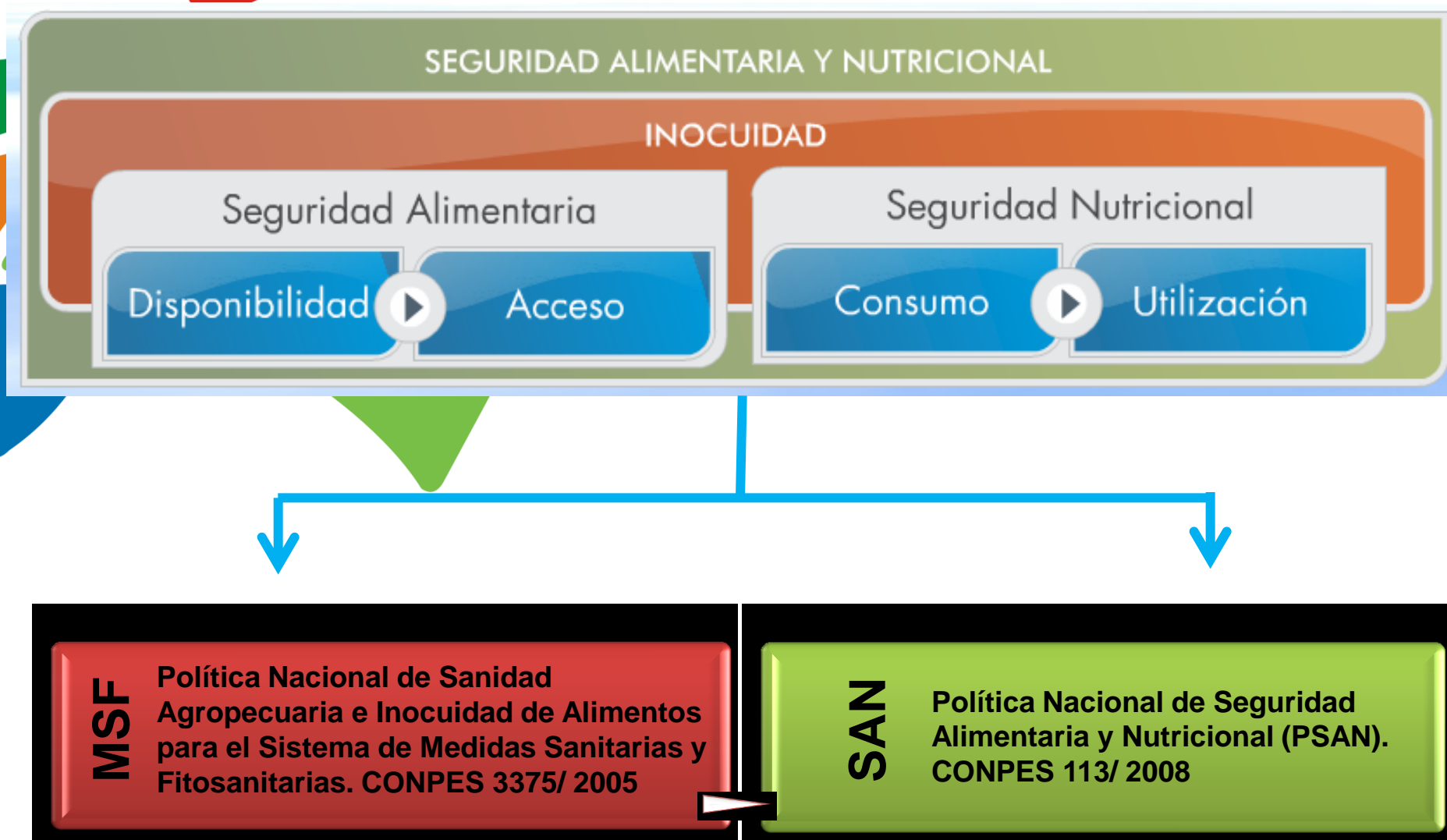


CONTENIDO

1. Antecedentes y fundamentos de la política de inocuidad y seguridad alimentaria de alimentos.

2. Desarrollo normativo en alimentos, interacción con la industria.







POLÍTICAS DE INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

1. Política Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad de Alimentos para el Sistema de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias. CONPES 3375 – 2005.

CONPES 3376 – Bovina

CONPES 3458 – Porcina

CONPES 3375/2005 ➡ CONPES 3468 – Avícola

CONPES 3514 – Frutas

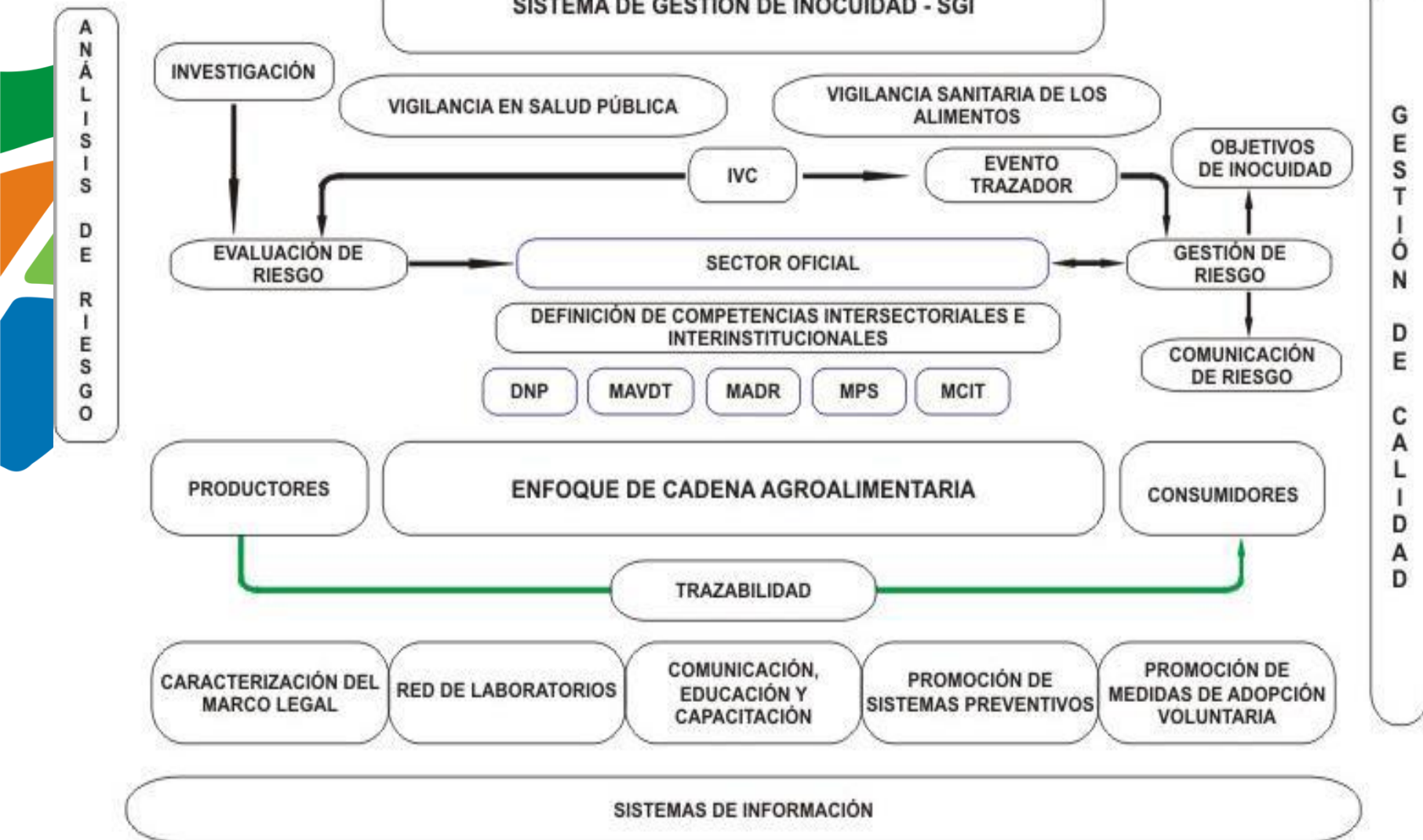
CONPES 3676 – Bovina



POLÍTICAS DE INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Objetivos de la Política

- Mejorar el estatus sanitario agroalimentario.
- Proteger la salud y vida de las personas, los animales y las plantas.
- Mejorar la competitividad de la producción agroalimentaria nacional.
- Admisibilidad sanitaria de la producción nacional agroalimentaria en los mercados internacionales.



POLÍTICAS DE INOCUIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

2. Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (PSAN). CONPES 113 – 2008.

□ **Objetivo General.** Garantizar que la población colombiana, disponga, acceda y consuma alimentos de manera **permanente y oportuna, en suficiente cantidad, variedad, calidad e inocuidad.**

•5 EJES

- Disponibilidad
- Acceso
- Consumo
- Aprovechamiento o utilización biológica
- Calidad e inocuidad**





MinSalud
Ministerio de Salud
y Protección Social

Plan Decenal de Salud Pública

Salud ambiental

Salud Pública en
emergencias y
desastres

Vida saludable
y condiciones
crónicas

Vida saludable libre
de enfermedades
transmisibles

Salud Mental

Derechos
sexuales y
Sexualidad

Seguridad
Alimentaria y
Nutricional

Dimensiones transversales

Impacto
en
equidad,
salud y
bienestar





Seguridad Alimentaria y Nutricional

DEFINICIÓN

Acciones que buscan garantizar el derecho a la alimentación sana con equidad, en las diferentes etapas del ciclo de vida, mediante la reducción y prevención de la malnutrición, el control de los riesgos sanitarios y fitosanitarios de los alimentos y la gestión intersectorial de la seguridad alimentaria y nutricional con perspectiva territorial

Seguridad Alimentaria y Nutricional

OBJETIVO

Propender por la Seguridad Alimentaria y Nutricional de la población colombiana a través de la implementación, seguimiento y evaluación de las acciones intersectoriales con el fin de asegurar la salud de las personas y el derecho de los consumidores.



7.4.3.1 Disponibilidad y acceso a los alimentos

7.4.3.1.1 Definición del componente

Acciones que contribuyen a potenciar la oferta de alimentos a nivel nacional, regional y local y el suministro suficiente de estos frente a los requerimientos de la población, con el propósito de posibilitar el acceso a una alimentación adecuada y sostenible por parte de toda la población.

7.4.3.1.2 Objetivos del componente

- a.** Contar con una adecuada oferta del grupo de alimentos prioritarios establecidos en el Plan de Seguridad Alimentaria y Nutricional.
- b.** Garantizar el acceso al grupo de alimentos prioritarios

7.4.3.1.3 Metas del componente

- a. A 2015, aumentar a 3'374.525, las hectáreas agrícolas sembradas de cultivos permanentes y transitorios de la Canasta SAN.
- b. A 2015, aumentar a 2'480.391, las hectáreas en producción en el territorio nacional por producto de la Canasta SAN.
- c. A 2015, aumentar a 8.3 el rendimiento agrícola promedio de los productos de la Canasta SAN (productividad: relación entre producción y área cosechada Tn/Ha).
- d. A 2015, aumentar a 3'837.363, las toneladas de producción pecuaria de la Canasta SAN.
- e. A 2015, reducir a 28,5% el porcentaje de la población bajo la línea de pobreza (línea de pobreza adoptada por el país, según el DNP).
- f. A 2015, reducir a 8,80% el porcentaje de la población bajo la línea de indigencia o extrema pobreza (línea adoptada por el país, según el DNP).

7.4.3.2 Consumo y aprovechamiento biológico de alimentos

7.4.3.2.1 Definición del componente

Acciones que buscan fortalecer en la población la selección adecuada de los alimentos y la práctica de hábitos alimentarios saludables que le permitan mantener un estado de salud y nutrición adecuado. Incluye factores determinantes del medio ambiente, entornos y estilos de vida, situación nutricional de la población, disponibilidad, calidad y acceso a los servicios de salud, agua potable y saneamiento básico.



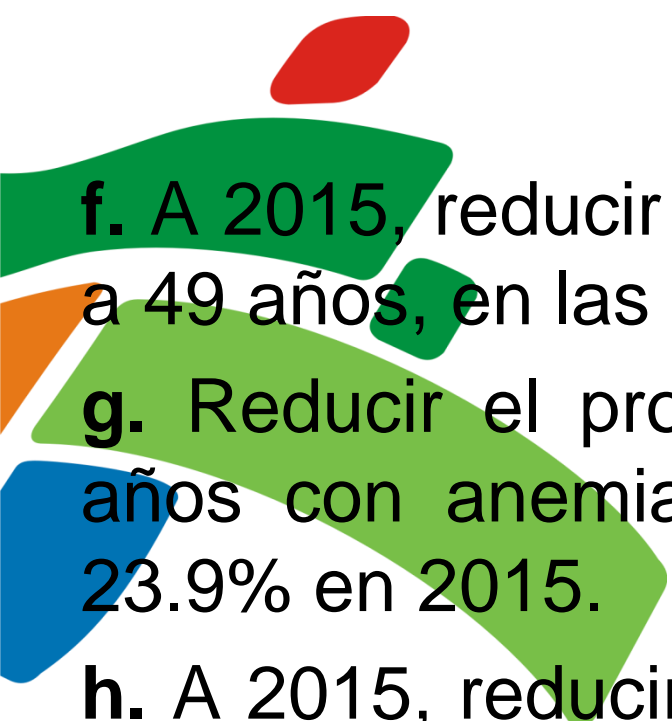
7.4.3.2.2 Objetivos del componente

Lograr que la población colombiana consuma una alimentación completa, equilibrada, suficiente y adecuada.

Mejorar el nivel de aprovechamiento y utilización biológica de los alimentos.

7.4.3.2.3 Metas del componente

- a.** A 2015, incrementar en 2 meses la duración media de la lactancia materna exclusiva en menores de 6 meses.
- b.** Reducir la mortalidad infantil evitable por desnutrición en forma progresiva: el 30% en el 2013, el 50% en el 2015 y el 100% en 2020.
- c.** A 2021, mantener en $<10\%$ la proporción de Bajo Peso al Nacer.
- d.** A 2021, reducir a 2.60% la prevalencia de desnutrición global en niños y niñas menores de 5 años, y a 8,0% la prevalencia de desnutrición crónica en niños y niñas menores de 5 años.
- e.** A 2015, disminuir a 35.9% la prevalencia de sobrepeso y obesidad en hombres de 18 a 64 años; a 44.6% en mujeres de 18 a 64 años; y a 30.2% en mujeres de 13 a 49 años.



f. A 2015, reducir a 20% la anemia en mujeres de 13 a 49 años, en las áreas urbanas y rurales.

g. Reducir el promedio de escolares entre 5 y 12 años con anemia nutricional: a 32% en 2010 y a 23.9% en 2015.

h. A 2015, reducir a 20% la anemia en niños y niñas menores de cinco años.



7.4.3.3 Inocuidad y calidad de los alimentos

7.4.3.3.1 Definición del componente

Acciones para garantizar que los alimentos no causen daño al consumidor cuando se preparen o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan, contribuyendo a la seguridad alimentaria de la población.

7.4.3.3.2 Objetivos del componente

- a. Desarrollar un marco institucional que facilite y promueva la coordinación y la complementación de las entidades públicas y abra espacios de participación a los consumidores y a todos los actores de la cadena alimentaria.
- b. Perfeccionar el marco regulatorio haciéndolo más consistente con la protección de la salud de las personas y los derechos de los consumidores.
- c. Modificar el sistema de inspección, vigilancia y control de los alimentos, de tal forma que sean más preventivos e integrados, con mayor capacidad de respuesta ante una crisis alimentaria.
- d. Promover en la industria alimentaria, en todos los eslabones, prácticas de autocontrol basadas en la prevención y control de los peligros y el desarrollo de la trazabilidad de los alimentos, sin perjuicio de las actividades ineludibles de inspección, vigilancia y control que el Estado ejecute.



7.4.3.3.3 Metas del componente

- a.** A 2021, lograr el 75% de notificación inmediata al SIVIGILA, con agente etiológico identificado en alimentos de mayor consumo, para los brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETA.
- b.** A 2021, lograr el 60% de las acciones de Inspección, Vigilancia y Control (en el sector salud) ejecutadas bajo el enfoque del riesgo.

Dimensión de Seguridad Alimentaria y Nutricional (SAN) 2012 - 2021 – Componentes y Estrategias





GESTIÓN DE LAS POLÍTICAS DE MEDIDAS SANITARIAS Y FITOSANITARIAS

- **Desarrollo y fortalecimiento del sistema de información de inocuidad de alimentos.**
- **Implementación del sistema de información de inocuidad de alimentos.**
- **Fortalecimiento del análisis de riesgo en inocuidad de alimentos.**
- **Identificar la necesidad de promover los convenios de cooperación con organismos internacionales relacionados con inocuidad.**
- **Fortalecer la articulación intersectorial a lo largo de la cadena agroalimentaria a nivel nacional y local.**
- **Disponer del personal suficiente, idóneo y capacitado para cumplir con las actividades relacionadas con la gestión del control de alimentos.**



MinSalud
Ministerio de Salud
y Protección Social

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL

Decreto Ley 19 de 2012 – Modelo IVC

MODELO DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE ALIMENTOS



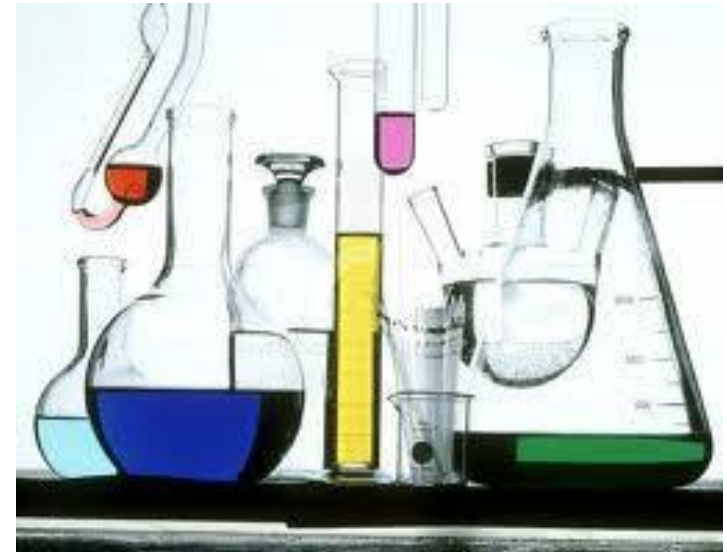
TEMAS TRABAJADOS EN LEGISLACIÓN SANITARIA

- Carnes.
- Leche y derivados lácteos.
- Planes Nacionales de Residuos.
- Aditivos alimentarios.
- Etiquetado de los alimentos.
- Organismos genéticamente modificados.
- Frutas y hortalizas.
- Aceites y grasas.
- Bebidas alcohólicas.
- Empaques para alimentos.



LABORATORIOS DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS

- Fortalecer la capacidad técnica y operativa de los laboratorios para atender las necesidades relacionadas con el componente de inocuidad de alimentos a lo largo de la cadena.
- Garantizar la operación de los laboratorios oficiales acorde con la normatividad vigente y las necesidades en cuanto a los procesos de equivalencia adelantados por el país.



INFORMACIÓN, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN



- Establecer y desarrollar estrategias de IEC a nivel nacional en relación con la inocuidad de alimentos.
- Disponer de un esquema de organización y coordinación para la IEC a nivel nacional en relación con la inocuidad de alimentos.





Disponibilidad y acceso a los alimentos



QUE TENEMOS





QUE NOS FALTA

- Concretar la conformación del comité departamental de SAN.
- Construir la Política Departamental de SAN.

TRANSVERSALIDAD

- En coordinación con la Secretaria de Desarrollo Social, se ha venido trabajando el tema de la conformación del comité departamental de SAN y a través de este avanzar en la formulación de la Política Departamental de SAN.
- El Comité estaría conformado por : Secretaria Departamental de Desarrollo Social, Secretaria Departamental de Desarrollo Agropecuario, Secretaria Departamental de Salud, Secretaria Departamental de Educación, el ICBF, SENA, Comité Departamental de Cafeteros, Carder.
- Secretaria de Educación (Py Colegios centinelas, Ordenanza tiendas y loncheras saludables)
- Articulación de la Secretaria de Salud y Secretaria de Educación en el tema de programas PAE
- Comité Departamental de Inocuidad de Alimentos de Risaralda.

Consumo y Aprovechamiento Biológico

Plato saludable de la
FAMILIA COLOMBIANA



QUE TENEMOS

- Suministro de micronutrientes a población infantil y gestantes, desde los respectivos programas a través de los PIC.
- Desparasitación de niños menores de 5 años.
- Capacitaciones temas: Alimentación sana y estilos de vida saludables, Enfermedades Crónicas no transmisibles, lactancia materna.
- Verificación a ESES en el proceso de seguimiento a eventos de bajo peso al nacer (BPN).
- Acompañamiento a las ESES en los programas de C y D
- Socialización y seguimiento a los nuevos patrones de crecimiento y desarrollo OMS adoptados por el MSP

QUE TENEMOS

- Vigilancia de eventos: BPN y Mortalidad por o asociada a desnutrición en menores de 5 años.
- Notificación obligatoria y oportuna de estos dos eventos
- AAT a DLS y ESES: guías y protocolos
- Concordancia RUAF – SIVIGILA
- Articulación con epidemiología.
- Revisión y concepto técnico de minutas de SAN
- Revisión minutas centros penitenciarios y carcelarios del departamento.
- Apoyo en la implementación de la estrategia IAMI
- Fomento de Lactancia Materna exclusiva primeros 6 meses
- Celebración semana de estilos de vida saludables, según lineamientos del Minsalud.
- Estrategia de promoción de consumo de frutas y verduras y reducción del consumo de sal.

Consumo y Aprovechamiento Biológico

QUE NOS FALTA

- Aprobación de la ordenanza de tiendas y loncheras saludables.
- Implementación del SISVAN
- Actualización de la línea de base del estado nutricional en menores de 12 años.
- Profesional Nutricionista de planta, que coordine el programa de Vigilancia Nutricional de la Secretaría de Salud.

TRANSVERSALIDAD

- ESES y DLS
- Secretarías de Salud de Pereira y Dosquebradas
- Secretaria Departamental de Desarrollo Social
- Secretaria Departamental de Educación
- INS
- Minsalud
- PMA
- ICBF
- FAO

Inocuidad y Calidad de Alimentos





QUE TENEMOS

- AAT a ESES en implementación de guías y protocolos de Vigilancia Epidemiológica de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.
- AAT a ETS de Pereira y Dosquebradas en actividades de IVC con enfoque de riesgo.
- Investigación de Brotes
- Notificación inmediata de eventos de ETAS
- Reporte de brotes al INS
- Apoyo LDSP análisis (muestras de alimentos y biológicas).
- AAT a expendios de carne, establecimientos gastronómicos, restaurantes escolares en BPM y POES.
- Actividades de IVC restaurantes escolares y establecimientos de alto riesgo.
- Nueva normatividad: Resoluciones 1229 , 2674 y 3753 de 2013.
- CONPES 113, 151, 3375, 3376, 3675, 3676, 3458, 3468, 3514

**Inocuidad y calidad de
alimentos**

QUE TENEMOS

- Elaboración de mapas de peligros y riesgos para la inocuidad de los alimentos (cadena cárnica, cadena láctea, panela).
- Convenios de investigación con universidades – Unilibre – Nodo de Biotecnología. (Análisis de riesgos, Inocuidad carne y queso)
- Trabajos de grado estudiantes FUAA (caracterización microbiológica de derivados cárnicos – chorizos)
- Capacitación del recurso humano que realiza IVC, en Introducción al Análisis de Riesgos en Inocuidad de los Alimentos “ARIA”.
- Estrategia de IEC – Material didáctico, comunicados de prensa, capacitaciones a manipuladores, formación técnicos de salud ambiental.
- Capacitaciones FAO y Consulta Observatorio de Seguridad Alimentaria y Nutricional “OSAN”



Inocuidad y calidad de alimentos

QUE NOS FALTA

- Fortalecimiento del Laboratorio de Salud Pública
- Que haya mayor integración entre los programas de control de factores de riesgo del consumo, vigilancia nutricional y SAN.
- Definir un Plan de muestreo para cada municipio.
- Fortalecer el recurso humano que realiza IVC en los municipios (técnicos de planta).
- Implementar el Sistema de información para IVC.
- Implementar el nuevo modelo de IVC Resolución 1229 de 2013.
- Implementación Perfil sanitario de leche cruda.
- Adopción del Manual de IVC de Alimentos con enfoque de riesgo.

**Inocuidad y calidad de
alimentos**

TRANSVERSALIDAD

- Comité Departamental de Inocuidad de los Alimentos de Risaralda.
- Comité Departamental de IVC de la Calidad de la Panela.
- Comité Departamental de Sanidad Portuaria.
- Mesa Cadena Cárnica.
- Perfil Sanitario de Leche cruda, implementación Decreto 1880 de 2011 – Minsalud – FAO – Universidad Javeriana - ICA – Desarrollo Agropecuario – ETS de Pereira y Dosquebradas, Desarrollo Rural Pereira, gremios pecuarios.
- Mesa de trabajo interinstitucional INVIMA y ETS del Departamento.

Inocuidad y calidad de alimentos



MinSalud
Ministerio de Salud
y Protección Social

**PROSPERIDAD
PARA TODOS**



MUCHAS GRACIAS

10 PLAN
DECENAL
DE SALUD
PÚBLICA
COLOMBIA
2012
2021