

 <p>Concejo Municipal Santa Rosa de Osos</p>	FORMATO ACTA DE REUNION		
	CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA
	F-CM-015	00	30/08/2016

Acta No:	Fecha: dd/mm/aa			Hora	Lugar
032	20	MAY	2024	4:10 p.m.	Recinto Concejo Municipal

SESIÓN: Ordinaria
CIUDAD: Santa Rosa de Osos
DEPARTAMENTO: Antioquia
REPÚBLICA: Colombia

CONVOCA: Presidente del concejo municipal
OBJETIVO DE LA REUNIÓN: Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia

ORDEN DEL DÍA:

1. Llamado a lista y verificación del quórum.
2. Oración.
3. Lectura y aprobación de orden del día.
4. Intervención de la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia e intervención de los Concejales.
5. Proposiciones y varios.

DESARROLLO:

1. Llamado a lista y verificación del quórum.

Concejales presentes:

1. ÁLVAREZ CARDONA LILIA DEL CARMEN
2. AMAYA MOLINA LUZ MARÍA
3. GÓMEZ PRECIADO CARLOS ARTURO
4. HINCAPIÉ JARAMILLO GUSTAVO ALONSO
5. JARAMILLO MEDINA GERMÁN DARÍO
6. MESA RESTREPO JAIME ALBERTO
7. MONSALVE MIRA LEÓN DARÍO
8. MUÑOZ MESA MARTA IDALI

 <p>Concejo Municipal Santa Rosa de Osos</p>	FORMATO ACTA DE REUNION		
	CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA
	F-CM-015	00	30/08/2016

9. RAMÍREZ ROLDÁN VALERIA
10. ROJAS MIRA ORLEY ENRIQUE
11. ROLDÁN RAMÍREZ DANIEL ARTURO
12. TABORDA GÓMEZ JHOAN FERNANDO

Nota: el concejal Álvarez Lopera John Jaime aún no se encontraba en el recinto

El presidente de la corporación inició la sesión, al verificar que se contaba con quórum reglamentario para decidir y deliberar.

2. Oración.

La oración la realizó el concejal Gustavo Alonso Hincapié Jaramillo.

3. Lectura y aprobación del orden del día.

El presidente de la Corporación pone en consideración y seguidamente somete a votación el orden del día.

1. ÁLVAREZ CARDONA LILIA DEL CARMEN: APRUEBO
2. AMAYA MOLINA LUZ MARÍA: APRUEBO
3. GÓMEZ PRECIADO CARLOS ARTURO: APRUEBO
4. HINCAPIÉ JARAMILLO GUSTAVO ALONSO: APRUEBO
5. JARAMILLO MEDINA GERMÁN DARÍO: APRUEBO
6. MESA RESTREPO JAIME ALBERTO: APRUEBO
7. MONSALVE MIRA LEÓN DARÍO: APRUEBO
8. MUÑOZ MESA MARTA IDALI: APRUEBO
9. RAMÍREZ ROLDÁN VALERIA: APRUEBO
10. ROJAS MIRA ORLEY ENRIQUE: APRUEBO
11. ROLDÁN RAMÍREZ DANIEL ARTURO: APRUEBO
12. TABORDA GÓMEZ JHOAN FERNANDO: APRUEBO

El orden del día es aprobado por 12 concejales presentes en la corporación.

4. Intervención de la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia e intervención de los Concejales.

 <p>Concejo Municipal Santa Rosa de Osos</p>	FORMATO ACTA DE REUNION		
	CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA
	F-CM-015	00	30/08/2016

INTERVIENE EL DIRECTOR DE SALUD AMBIENTAL Y FACTORES DE RIESGO DE LA GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA, RICARDO ANTONIO CASTRILLÓN, Y SALUDA... Proporcionó respuestas detalladas al cuestionario, a través de una presentación que consta de 17 diapositivas, documento que se encuentra adjunto a la presente acta y en el archivo digital del Concejo Municipal de Santa Rosa de Osos.

INTERVIENE EL CONCEJAL DANIEL ARTURO ROLDAN RAMÍREZ, SALUDA Y DICE... Quisiera comenzar expresando mi gratitud por esta oportunidad de dialogar. Desde un principio, he sido uno de los más insistentes en invitar a la Secretaría, pues considera que es fundamental abordar temas relacionados con la normatividad de los establecimientos comerciales de nuestro municipio, como carnicerías, restaurantes y salones de belleza, que también reciben visitas regulares.

En Santa Rosa de Osos, hasta donde tengo conocimiento, nunca hemos tenido un caso de intoxicación alimentaria, lo cual refleja el compromiso de nuestra comunidad con la salud pública. No vengo aquí a criticar, sino a construir juntos un municipio y una sociedad mejor. Es importante que cuando se realicen sanciones, se mantenga un trato respetuoso y cordial, sin caer en actitudes negativas. Debemos enfrentar estas situaciones con la mejor disposición.

Es crucial que los establecimientos comerciales, como carnicerías y tiendas, cumplan con la normativa vigente para evitar problemas sanitarios, como la presencia de roedores o la pérdida de cadenas de frío, que son inaceptables. Estoy convencido de que Santa Rosa es uno de los municipios más comprometidos con la inocuidad alimentaria en Antioquia. Sin embargo, es importante recordar que no todo es negativo, y es esencial mostrar también los aspectos positivos.

Algunas visitas de inspección han sido percibidas como poco amables, y consideramos que debemos abordar a las personas de manera respetuosa, comprendiendo sus circunstancias. En lugar de señalar errores de forma abrupta, proponemos que ofrezcamos nuestra colaboración para mejorar. Como ejemplo, el sector hotelero de Santa Rosa tiene un gran potencial, pero también presenta áreas de mejora. Al abordar estos temas, debemos mantener un enfoque humano, ya que detrás de cada negocio hay personas que dependen de él para su sustento.

 <p>Concejo Municipal Santa Rosa de Osos</p>	FORMATO ACTA DE REUNION		
	CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA
	F-CM-015	00	30/08/2016

Entendiendo las dificultades financieras a las que se enfrentan muchos comerciantes, ya que no todos tienen la capacidad de realizar costosas remodelaciones de inmediato. Por ello, propongo que se establezcan plazos razonables para implementar las mejoras necesarias. Esto no significa evadir la normativa, sino ser empáticos y realistas con los desafíos actuales de emprender un negocio.

Santa Rosa ha demostrado un fuerte compromiso con la salud pública, y me enorgullece decir que nuestros gastos de carne son de alta calidad. Sin embargo, también debemos ser comprensivos con las limitaciones económicas de los pequeños comerciantes. Es fundamental seguir las regulaciones, pero debemos ser conscientes de las dificultades que enfrentan los empresarios locales.

Por último, solicitamos encarecidamente que todos trabajemos juntos, con empatía y colaboración, para seguir mejorando nuestra comunidad. Debemos asegurarnos de que las visitas de inspección sean constructivas y que se ofrezcan soluciones viables para los comerciantes. Estoy convencido de que la gente de Santa Rosa de Osos está dispuesta a trabajar de la mano para lograr un municipio más próspero y seguro para todos.

INTERVIENE EL PRESIDENTE DEL CONCEJO MUNICIPAL, JHOAN FERNANDO TABORDA GÓMEZ, Y DICE... Quisiera hacer una corrección breve: la contaminación cruzada no es manejable. Es importante aclarar que es un tipo de contaminación peligrosa y no podemos permitir que se interprete como algo inofensivo o controlable.

INTERVIENE EL CONCEJAL DANIEL ARTURO ROLDAN RAMÍREZ, Y DICE... Por supuesto, señor presidente. Lo que intentaba ilustrar es que no todo contacto entre objetos es contaminación cruzada. Por ejemplo, colocar una cuchara junto a un vaso no representa un riesgo. Sin embargo, la verdadera contaminación cruzada ocurre cuando se almacenan juntos productos como pescado y carne de res en la nevera. Mi comentario se refería a utensilios en un lavaplatos, como una copa o un pocillo, que no necesariamente están contaminados entre sí.

INTERVIENE EL PRESIDENTE DEL CONCEJO MUNICIPAL, JHOAN FERNANDO TABORDA GÓMEZ, Y DICE... Gracias por la aclaración. El director mencionó un ejemplo específico de contaminación cruzada: descargar una canasta en un área

 <p>Concejo Municipal Santa Rosa de Osos</p>	FORMATO ACTA DE REUNION		
	CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA
	F-CM-015	00	30/08/2016

sucia, como los alrededores de los contenedores de basura, y utilizar una canasta que no cumple con los requisitos mínimos de limpieza y refrigeración. Esto es un riesgo significativo para la salud.

INTERVIENE EL CONCEJAL GERMAN DARÍO JARAMILLO MEDINA, SALUDA Y DICE... Quiero expresar mi tranquilidad respecto a la situación en Santa Rosa de Osos, basada en dos aspectos. En primer lugar, el porcentaje de negocios con resultados desfavorables es muy bajo para un municipio de nuestro tamaño, lo cual es talentoso. Esto puede deberse a que hemos aprendido a cumplir con las normativas y requisitos de los inspectores. En segundo lugar, nuestros ciudadanos no buscan servicios en lugares que no cumplan con los estándares de limpieza y seguridad, lo cual es un mérito de los dueños y estilistas que mantienen altos estándares en sus establecimientos.

Sin embargo, tengo una inquietud sobre los vendedores ambulantes, específicamente sobre el manejo de la cadena de frío en alimentos como el pollo. Es crucial garantizar que estos productos se preparen y vendan bajo condiciones adecuadas de higiene, sin romper la cadena de frío, para evitar riesgos de salud. Me gustaría saber qué medidas de inspección se implementan para asegurar que estos vendedores cumplan con los estándares de calidad y seguridad alimentaria, permitiendo que todos los ciudadanos de Santa Rosa consuman sus productos con tranquilidad.

INTERVIENE LA CONCEJAL MARTA IDALI MUÑOZ MESA, SALUDA Y DICE... Quiero expresar algunas preocupaciones relacionadas con la gestión sanitaria en los establecimientos de Santa Rosa de Osos. Uno de los temas que me inquieta es la presencia de excrementos de roedores y cucarachas. ¿Quién es responsable de solicitar la fumigación en estos casos? Sabemos que hay restaurantes escolares cerca de áreas abiertas y casas desocupadas.

Considero que debemos intensificar las actividades de asesoría y asistencia técnica, así como las de promoción y prevención. Esto podría lograrse mediante la organización de talleres en el teatro, donde los propietarios de negocios locales puedan recibir formación periódicamente. De esta forma, podríamos evitar el cierre de establecimientos y crear un ambiente de confianza en lugar de temor durante las inspecciones.

 <p>Concejo Municipal Santa Rosa de Osos</p>	FORMATO ACTA DE REUNION		
	CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA
	F-CM-015	00	30/08/2016

Me gustaría saber cómo se transportan las muestras de alimentos que se sospecha están en mal estado. Es crucial que se mantenga la cadena de frío, especialmente considerando la distancia hasta Medellín o los laboratorios donde se analizan las muestras.

Además, cuando un comerciante solicite la licencia de funcionamiento, sería beneficiosa ofrecerles una inducción sobre estos temas. También es fundamental informar a la comunidad sobre los requisitos del INVIMA para la venta y comercialización de alimentos. Santa Rosa de Osos tiene personas muy trabajadoras que elaboran productos como morcilla y chorizos, y necesitan orientación sobre los requisitos para obtener el registro de INVIMA y cómo pueden recibir apoyo en este proceso.

INTERVIENE EL CONCEJAL CARLOS ARTURO GÓMEZ PRECIADO, SALUDA Y DICE... planteo una inquietud sobre la situación en nuestro municipio, en particular sobre la dificultad para adecuar locales. Yo tengo un acopio de leche y he recibido visitas del INVIMA. Sin embargo, hay una problemática que enfrentamos: es complicado conseguir los materiales y trabajadores necesarios para realizar adecuaciones. Encontrar a alguien para hacer trabajos de ferretería, electricidad o albañilería es muy difícil, y eso afecta a todos los establecimientos que ustedes visitan, desde restaurantes hasta peluquerías.

También mencionó que se realiza una visita anual, lo cual es importante, pero cuando se trata de denuncias, hay que ser claros. En los negocios, a veces hay envidia, y puede ser que las denuncias no siempre sean bien intencionadas. Es crucial asegurarse de que las denuncias sean creíbles y justas.

Finalmente, quiero enfatizar la necesidad de ser comprensivos con los establecimientos. Cumplir con el 95% de los requisitos ya es un logro significativo, y aunque es difícil alcanzar el 100%, es importante reconocer el esfuerzo que se hace por cumplir lo mejor posible

INTERVIENE LA CONCEJAL VALERIA RAMÍREZ ROLDÁN, SALUDA Y DICE... Quisiera expresar una preocupación que tenemos en la comunidad. Recibimos numerosas quejas, similares a las que llegan a la Gobernación de Antioquia, pero a menudo nos encontramos limitados en cuanto a los procedimientos adecuados para actuar.

 <p>Concejo Municipal Santa Rosa de Osos</p>	FORMATO ACTA DE REUNION		
	CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA
	F-CM-015	00	30/08/2016

Por ejemplo, el señor Ricardo nos ha compartido una perspectiva alentadora sobre cómo debería ser el proceso con los funcionarios. Sin embargo, las experiencias que nos relatan nuestros conciudadanos son distintas. A menudo, las respuestas no son las esperadas y es crucial formalizar estas quejas para que no sean ignoradas.

Hemos escuchado afirmaciones preocupantes, como: "Tengo la autoridad para clausurar su negocio" o "Si pude clausurar el negocio de una persona, no será difícil hacerlo con otros." Estas actitudes contrastan con las políticas propuestas y sugieren una desconexión entre la teoría y la realidad en el campo.

Es necesario establecer un canal claro para dialogar sobre estos problemas, ya que los informes llegan tanto a ustedes como a nosotros. Además, quisiera discutir el tema de la contaminación cruzada, ya que he recibido distintas definiciones sobre este asunto y me gustaría esclarecerlo.

Finalmente, pregunto ¿la vigilancia en temas de sanidad, especialmente en hospitales, está bajo su supervisión o si corresponde a otra entidad? Es vital contar con claridad en estos procesos para el bienestar de nuestra comunidad.

INTERVIENE EL CONCEJAL GUSTAVO ALONSO HINCAPIÉ JARAMILLO, SALUDA Y DICE... Es crucial enfocarnos en controlar los riesgos, evitando que situaciones perjudiciales afecten nuestra imagen, como podría ocurrir con el sector ganadero en caso de un brote de aftosa, lo cual daña la reputación del país. En este sentido, la capacitación es fundamental y debe continuar programándose regularmente.

Tengo algunas preguntas puntuales: ¿En qué momento se diferencian las visitas del INVIMA de las realizadas por la Secretaría de Salud? ¿Existe alguna interacción entre ambas entidades, o funcionan de manera independiente? Es importante comprender cómo se intercambia información, ya que ambas ofrecen recomendaciones.

Asimismo, ¿cómo se incluye la revisión de los vehículos que transportan alimentos? ¿Es responsabilidad de la Secretaría de Salud del municipio, o está relacionada con este tema de protección? También me interesa saber cómo se supervisa el

 <p>Concejo Municipal Santa Rosa de Osos</p>	FORMATO ACTA DE REUNION		
	CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA
	F-CM-015	00	30/08/2016

Programa de Alimentación Escolar (PAE), dado que han surgido preocupaciones al respecto.

Finalmente, quisiera saber cómo se controla el manejo de carnes, a menudo mal llamada "carne para gallinazos". Esta práctica, conocida por todos, representa un riesgo significativo. Me pregunto si este control recae sobre don Nelson y Consuelo, y si es necesario solicitar ayuda policial para ciertas actividades.

INTERVIENE EL CONCEJAL ORLEY ENRIQUE ROJAS MIRA, SALUDA Y DICE... Coincido con el compañero Carlos Arturo en que la falta de mano de obra calificada es un desafío, pero también es evidente que muchos emprendedores eligen locales sin la debida adecuación, lo que provoca problemas posteriores.

Considero esencial que la Secretaría Seccional de Salud y Protección Social de Antioquia en se acerque a la comunidad para capacitar a los emprendedores sobre la correcta adecuación de sus locales según el tipo de negocio. Por ejemplo, en el sector de alimentos, es crucial que el local esté diseñado para garantizar el correcto flujo y almacenamiento de los productos, evitando la contaminación cruzada. La capacitación en el uso adecuado de materiales también es fundamental para evitar fallos.

En cuanto a los negocios existentes, la orientación sobre cómo adecuar adecuadamente los locales podría prevenir muchos inconvenientes y gastos. Reunir a los comerciantes y brindarles capacitación específica sería beneficioso.

En relación con los roedores, es preocupante observar su proliferación en Santa Rosa, especialmente durante la noche. Nunca hemos tenido una jornada específica para controlar estos animales, lo cual sería muy necesario.

Sobre la disposición de residuos sólidos, es importante que los negocios de comida rápida sigan prácticas adecuadas, ya que la mala disposición de residuos puede alimentar a los roedores. Es responsabilidad del comerciante gestionar con corrección los residuos, especialmente cuando el horario del carro recolector no coincide con el cierre de los negocios.

Finalmente, me surge una duda sobre el transporte de carne en negocios de barrio. Dado que es difícil que un carro de distribución llegue a cada pequeño negocio,

 <p>Concejo Municipal Santa Rosa de Osos</p>	FORMATO ACTA DE REUNION		
	CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA
	F-CM-015	00	30/08/2016

¿sería posible utilizar neveras portátiles con hielo para mantener la carne refrigerada hasta el destino?

INTERVIENE LA SEÑORA LUZ MARI RUIZ - COMERCIANTE, SALUDA Y DICE...
Mi invitación es a cumplir con las normas, pero siempre con respeto hacia el comercio, los funcionarios y todos los involucrados. La normativa cambia constantemente, por lo que debemos actualizarnos, informarnos y trabajar unidos para mejorar. No se trata de imponer, sino de guiar con empatía y consideración.

Como se mencionó, para crecer es esencial tratar a los demás con amabilidad y ponernos en su lugar. El temor a ser sancionado o cerrado puede ser abrumador. Además, enfrentamos problemas como la informalidad y el trabajo clandestino, mientras que actividades ilegales, como la venta de droga, siguen sin control.

También quiero destacar que, así como debemos cumplir con nuestros deberes, tenemos derechos. Si hay conflictos con funcionarios, es importante saber que podemos solicitar que otro funcionario nos atienda.

Es crucial considerar a los tenderos y a los adultos mayores que no están familiarizados con la tecnología. La información y la capacitación deben llegar a todos, incluso a quienes tienen dificultades con los recursos digitales. Además, la situación de los animales callejeros y la recolección de residuos por parte de vendedores ambulantes también contribuyen a la contaminación. Por tanto, es fundamental gestionar estos temas para evitar problemas adicionales.

En conclusión, pedimos espacios para el diálogo y la información necesaria. Nuestro objetivo es unirnos y mejorar la calidad del servicio y la gestión en todos los aspectos.

INTERVIENE LA SEÑORA BLANCA TABORDA, SALUDA Y DICE... Coincido con lo que dice varios concejales, en que la forma en que se comunican las normas es tan importante como el contenido. Aprecio que existan funcionarios educados y respetuosos, pero debo expresar mi preocupación por la conducta de la señora Consuelo Moreno.

Aunque entiendo la necesidad de cumplir con las normas y aceptar sanciones si corresponde, la actitud de la señora Moreno es inaceptable. Ella suele ser despectiva y amenazante, lo cual resulta problemático. En lugar de ofrecer orientación y tiempo para hacer las adecuaciones necesarias, ella actúa con una falta de respeto considerable.

 <p>Concejo Municipal Santa Rosa de Osos</p>	FORMATO ACTA DE REUNION		
	CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA
	F-CM-015	00	30/08/2016

Además, me preocupa la inconsistencia en la aplicación de sanciones. He observado establecimientos con conceptos desfavorables que siguen operando sin problemas, mientras que otros, que se esfuerzan por cumplir con los requisitos, enfrentan un trato arbitrario. Si se decide cerrar un establecimiento, debe hacerse de manera clara y definitiva, sin ambigüedades.

La actitud de la señora Moreno, al amenazar y hablar mal de los establecimientos, es una gran preocupación. ¿Qué medidas se pueden tomar para abordar esta situación con dicha funcionaria?

INTERVIENE EL DIRECTOR DE SALUD AMBIENTAL Y FACTORES DE RIESGO DE LA GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA, RICARDO ANTONIO CASTRILLÓN, Y DICE... Quiero iniciar mencionando que nuestro objetivo es transformar el enfoque tradicional del gobierno en cuanto a las visitas de inspección. En el pasado, se ha priorizado la sanción, pero ahora nuestro enfoque es educar y asesorar antes de recurrir a sanciones. Estamos trabajando para cambiar esta mentalidad y asegurar que nuestro equipo se enfoque en apoyar y guiar a los establecimientos para que cumplan con las normativas de manera efectiva.

Para quienes desean abrir un nuevo establecimiento, ofrecemos visitas previas que brindan orientación constructiva. En estas visitas, no solo se evalúa el cumplimiento de las normas, sino que se proporcionan recomendaciones para mejorar las instalaciones. Queremos que estas visitas sean una oportunidad para crecer y corregir antes de llegar a la etapa de sanción.

Es importante señalar que las visitas de seguimiento deben basarse en la evaluación inicial. Si un establecimiento muestra un incumplimiento persistente o recurrente, se aplicarán sanciones correspondientes. Sin embargo, en casos donde los problemas han sido resueltos o se ha mostrado un esfuerzo significativo por cumplir, se evaluará con justicia.

Agradecemos que se nos informe sobre cualquier actitud inapropiada por parte de nuestros funcionarios. Es crucial para nosotros investigar estos casos y tomar las medidas correctivas necesarias. Queremos garantizar que todas las visitas sean realizadas con respeto y profesionalismo, y estamos comprometidos a escuchar ambas partes de cualquier conflicto.

Además, enfrentamos varios desafíos en diversos sectores. Por ejemplo, hemos encontrado problemas serios en hoteles donde se han detectado condiciones inaceptables, y en salones de belleza que operan como negocios mixtos sin la debida separación de espacios. Estas situaciones deben ser manejadas con rigor para cumplir con la normativa y garantizar la seguridad.

 <p>Concejo Municipal Santa Rosa de Osos</p>	FORMATO ACTA DE REUNION		
	CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA
	F-CM-015	00	30/08/2016

También hemos establecido requisitos de capacitación obligatoria para manipuladores de alimentos y bioseguridad. Estos cursos son esenciales para asegurar que todos los involucrados en el manejo de alimentos cumplan con los estándares necesarios para proteger la salud pública.

Estamos aquí para mejorar continuamente y valoramos cualquier información que nos permita hacerlo de manera efectiva.

En cuanto a los problemas con la gestión de residuos, estoy de acuerdo con el concejal. La mala gestión de basuras, especialmente en el manejo de alimentos, contribuye a la proliferación de roedores y cucarachas. Es esencial que este tema se aborde de manera integral. Esto puede implicar la colaboración con el PBOT y la empresa de recolección de basuras para implementar sanciones y prácticas adecuadas, como el uso de bolsas herméticas para evitar la contaminación y la atracción de plagas. Esta es una cuestión ambiental crucial que va más allá de nuestras visitas de inspección y requiere una solución municipal más amplia.

En el ámbito educativo, me complace informarles que hemos comenzado a implementar programas de capacitación en Amaga y otras localidades. La educación es una de nuestras prioridades, y estamos desarrollando actividades para capacitar a los comerciantes y operadores en el manejo adecuado de sus establecimientos.

Respecto al transporte de muestras, todos los involucrados están capacitados para manejar las muestras de acuerdo con su tipo. Algunas muestras requieren ser congeladas, otras deben ser conservadas en hipoclorito de sodio, dependiendo del caso. Los protocolos para el embalaje y el transporte de muestras son rigurosos, especialmente para aquellas que pueden contener agentes patógenos. Las muestras son manipuladas y transportadas siguiendo estrictos procedimientos para garantizar su integridad y seguridad hasta que lleguen al laboratorio. Así, podemos asegurar que se cumplen los estándares necesarios para el manejo seguro de estas muestras.

Quiero aclarar las diferencias y responsabilidades entre Invima y la Secretaría de Salud en el ámbito de la regulación de alimentos y sanidad.

Invima se encarga de supervisar todos los procesos relacionados con la producción de alimentos. Esto incluye desde la transformación de la materia prima hasta el producto final que se comercializa. Por ejemplo, si se trata de una fábrica de arepas o chorizos, Invima se ocupa de verificar y certificar todo el proceso de transformación y producción del alimento, asegurando que cumpla con las normativas establecidas.

 <p>Concejo Municipal Santa Rosa de Osos</p>	FORMATO ACTA DE REUNION		
	CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA
	F-CM-015	00	30/08/2016

Por otro lado, **la Secretaría de Salud** se enfoca en el manejo sanitario de los productos una vez estos están en circulación. Nosotros realizamos inspecciones en los establecimientos que manejan estos productos, como supermercados, restaurantes, y otros puntos de venta. Evaluamos las condiciones sanitarias en las que se manejan los alimentos y llevamos a cabo pruebas de laboratorio para asegurar la calidad y seguridad de los productos. Esto incluye la toma de muestras de alimentos y agua, así como el monitoreo de la cadena de frío en el transporte de productos perecederos.

Un aspecto importante en nuestras inspecciones es la gestión de los vehículos de transporte de alimentos. Examinamos que estos vehículos cumplan con las normativas de temperatura y refrigeración. Revisamos registros de temperatura para asegurarnos de que los productos se mantengan en condiciones óptimas durante su transporte. Esta es una tarea crítica para prevenir problemas de salud pública, ya que el incumplimiento puede llevar a la contaminación de los alimentos. En el caso de alimentos sospechosos o contaminados, como carnes de dudosa procedencia, es esencial actuar de inmediato. Cuando identificamos un problema, como la falta de cadena de frío o indicios de contaminación, procedemos a decomisar los productos y los remitimos a la Fiscalía para su investigación. Este es un proceso que requiere coordinación con las autoridades competentes para garantizar que se tomen las medidas adecuadas

Respecto a los cierres de establecimientos podemos optar por cerrar un negocio de manera total o parcial. Por ejemplo, si un establecimiento tiene problemas en una sección específica, como la zona de licores o la cocina, podemos cerrar únicamente esa área para permitir que el resto del negocio continúe operando mientras se realizan las adecuaciones necesarias. Los cierres pueden ser temporales o definitivos, dependiendo del grado de cumplimiento del establecimiento con las normativas.

En cuanto a los planes de mejora, cualquier establecimiento abierto al público puede presentar uno para abordar las deficiencias encontradas durante una inspección. Les damos la posibilidad de definir los tiempos necesarios para implementar las mejoras. Sin embargo, es fundamental que estos planes se ejecuten de manera efectiva. Si un establecimiento no avanza en las mejoras acordadas, esto puede llevar a medidas más severas. Es importante que los propietarios sean proactivos en la implementación de los cambios necesarios para cumplir con las normas.

Un ejemplo que ilustra la importancia de estas acciones es un caso reciente en Turbo, donde un técnico tuvo que tomar decisiones rápidas debido a las condiciones deplorables de un establecimiento. A pesar de las dificultades, el técnico trabajó con

 <p>Concejo Municipal Santa Rosa de Osos</p>	FORMATO ACTA DE REUNION		
	CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA
	F-CM-015	00	30/08/2016

el propietario para organizar y limpiar el lugar, demostrando que con una correcta asesoría y acción, es posible mejorar las condiciones sanitarias de los negocios.

Es importante aclarar que la Secretaría de Salud se enfoca exclusivamente en la parte sanitaria de los hospitales y otros establecimientos de salud. Nosotros no nos ocupamos de aspectos relacionados con la calidad de los servicios o la red de habilitación de los hospitales; esa es competencia de otras dependencias dentro de la Secretaría de Salud, específicamente las áreas de calidad y red habilitación. Nuestro papel se limita a asegurar que las prácticas sanitarias sean adecuadas, lo que incluye la gestión de residuos peligrosos y la prevención de contaminación.

En la gestión de alimentos, la contaminación cruzada puede ocurrir de tres formas principales:

De Alimento a Alimento: Esto sucede cuando un utensilio o superficie que ha estado en contacto con un alimento crudo, como la yuca, se usa para cortar otro alimento, como la carne, sin haber sido debidamente limpiado. Esta práctica puede transferir microorganismos y contaminantes entre los alimentos, lo cual es un riesgo significativo para la salud.

De Persona a Alimento: La contaminación cruzada también puede ocurrir cuando una persona manipula alimentos sin las debidas medidas de higiene. Por esta razón, se exige el uso de tapabocas y gorros. Estos elementos ayudan a evitar que partículas, como saliva o cabello, entren en contacto con los alimentos. Hemos observado casos en los que personas han estornudado cerca de alimentos sin cubrirse adecuadamente, lo que puede causar contaminación cruzada.

De Superficie a Alimento: Las superficies sucias o mal mantenidas que están en contacto con los alimentos pueden transferir contaminantes. Por ejemplo, colocar alimentos en superficies que también se usan para el reciclaje o que no están limpias puede resultar en contaminación cruzada. Para evitar esto, es crucial mantener las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos en condiciones óptimas.

Para el transporte de alimentos, especialmente aquellos que necesitan ser mantenidos a bajas temperaturas, recomendamos el uso de **neveras de icopor**. Estas neveras son ideales para mantener los alimentos refrigerados durante el transporte. Además, es importante que las pilas de refrigeración estén adecuadamente colocadas dentro de las neveras para asegurar que los productos mantengan la temperatura adecuada. Nosotros, en nuestra función, también transportamos productos biológicos en estas condiciones, y hemos comprobado que esta práctica previene problemas de contaminación.

 <p>Concejo Municipal Santa Rosa de Osos</p>	FORMATO ACTA DE REUNION		
	CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA
	F-CM-015	00	30/08/2016

INTERVIENE LA CONCEJAL VALERIA RAMÍREZ ROLDÁN, Y DICE Creo que uno de los puntos más importantes de nuestra discusión es la contaminación cruzada. Este tema es fundamental, y es crucial que tanto los funcionarios como los propietarios de los establecimientos entiendan su gravedad.

Desde mi perspectiva, cuando un funcionario detecta una infracción relacionada con la contaminación cruzada, como el uso del mismo cuchillo para cortar diferentes tipos de alimentos sin la debida limpieza, se debe considerar el contexto y el nivel de conocimiento del operador del establecimiento. Entiendo que estas prácticas deben ser corregidas, pero también creo que el proceso educativo y de instrucción debe ser priorizado. La educación adecuada es esencial antes de proceder con sanciones severas.

En mi opinión, aunque la contaminación cruzada es una razón común para sancionar, la aplicación de medidas correctivas debe ser equilibrada. Si un establecimiento muestra disposición para corregir sus errores tras recibir la instrucción adecuada, debería tener la oportunidad de hacerlo sin enfrentar sanciones drásticas de inmediato. Creo que es importante revisar los criterios utilizados para sancionar para evitar que se conviertan en una excusa para imponer castigos severos.

He observado situaciones donde las prácticas inadecuadas, como colocar una olla de arroz junto a una olla de mazamorra en el mismo mesón, resultan en sanciones. En estos casos, creo que debemos evaluar cuidadosamente los criterios aplicados para imponer sanciones y priorizar la formación y corrección antes que las medidas drásticas como el cierre temporal o definitivo. Llamo a que los funcionarios instruyan a los establecimientos de manera efectiva y consideren la posibilidad de mejora antes de tomar decisiones severas.

INTERVIENE EL DIRECTOR DE SALUD AMBIENTAL Y FACTORES DE RIESGO DE LA GOBERNACIÓN DE ANTIOQUIA, RICARDO ANTONIO CASTRILLÓN, Y DICE... He revisado todas las visitas realizadas en los últimos 12 meses por los dos técnicos, que suman un total de 759 visitas. De esas visitas, solo 10 establecimientos fueron cerrados. Esto me lleva a preguntarme si realmente en Santa Rosa de Osos, con 759 visitas realizadas, solo 10 establecimientos no cumplen con las normativas. Esta estadística me sugiere que podría no haber una toma de medidas sanitarias rigurosas comparadas con otros lugares. La realidad es que los problemas más recurrentes han sido asociados con plagas, roedores y parásitos. Por ejemplo, hemos encontrado excrementos de animales en mesas y mezones, lo cual es una situación crítica. Sin embargo, mi intención es tratar estos temas con total seriedad y cariño, y por eso estamos comprometidos a seguir capacitando y revisando las condiciones.

 <p>Concejo Municipal Santa Rosa de Osos</p>	FORMATO ACTA DE REUNION		
	CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA
	F-CM-015	00	30/08/2016

En cuanto a la actualización normativa, quiero asegurarles que estamos al día con los cambios. Si sale un decreto hoy, mañana ya lo estamos aplicando y actualizando. Sabemos que la eficiencia y la efectividad dependen de estar al tanto de las últimas normativas y prácticas, y por eso mantenemos un proceso constante de actualización.

En relación con el emprendimiento, vamos a establecer una mesa de trabajo para abordar el tema de los 8 acueductos negativos. Además, planeamos colaborar con la Secretaría de Emprendimiento para guiar a las personas en la correcta adecuación de sus negocios. Nuestro objetivo es asegurar que los emprendedores reciban el apoyo necesario para evitar gastos innecesarios en adecuaciones y asegurar que sus inversiones sean rentables. Vamos a trabajar en conjunto para brindarles el apoyo técnico adecuado.

Finalmente, respecto a la queja sobre la funcionaria Consuelo, estoy al tanto y seguiré el debido proceso para abordar esta situación. Les prometo que les proporcionaré una conclusión más adelante una vez que el proceso haya concluido.

5. Propositiones y varios

No hubo proposiciones y varios.

No siendo otro el objeto de esta reunión se da por terminada a las 6:30 p.m. el 20 de mayo de 2024.

PRÓXIMA REUNIÓN: 21 de mayo de 2024, en el recinto del Concejo Municipal.

Esta acta es firmada por quienes en ella intervienen.


JHOAN FERNANDO TABORDA GÓMEZ
 Presidente Concejo Municipal


CINDY CATALINA PÉREZ ZAPATA
 Secretaria General Concejo Municipal