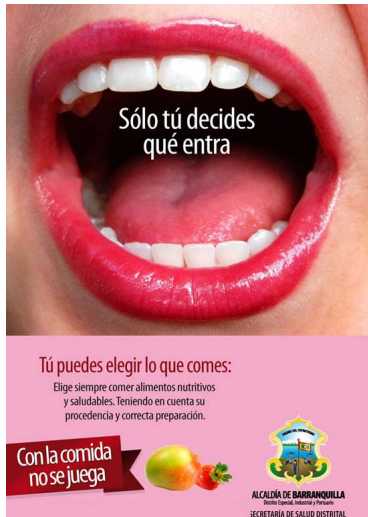




Es responsabilidad del Distrito de Barranquilla garantizar la vigilancia y control sanitario de los alimentos para el consumo humano que se fabrican, distribuyen, expenden, transportan y de las ventas de alimentos en la vía pública, para disminuir los riesgos de contraer enfermedades por el consumo de alimentos contaminados.

Un pequeño porcentaje de los establecimientos dedicados a esta actividad, que según el

censo de la Oficina de Salud Pública es de 5.100, no reúnen las condiciones sanitarias, los cuales requieren la constante intervención de las autoridades sanitarias para el mejoramiento de sus condiciones sanitarias, y en muchos casos falta de capacitación a los manipuladores de alimentos.



## Objetivos

Verificar condiciones higiénicas locativas y técnicas de funcionamiento de establecimientos relacionados con la actividad de alimentos y Bebidas Alcohólicas.

## Actividades

- Realizar visitas de inspección sanitaria a los establecimientos comercializadores, distribuidores y expendedores de alimentos y Bebidas Alcohólicas así como los vehículos relacionados con estas actividades.
- Realizar toma de muestras de alimentos y bebidas alcohólicas en establecimientos comercializadores, distribuidores y expendedores; así como en establecimientos fabricantes de Bebidas Alcohólicas.
- Detectar, investigar y controlar oportunamente los brotes de infecciones o intoxicación alimentarias (ETAs)
- Realizar cursos de capacitación a manipuladores de alimentos.

## Enlaces Relacionados

[Secretaría de Salud entrega resultados de pruebas a queso contaminado](#)