



CIRCULAR EXTERNA

CÓDIGO: F-PGED05-04

VERSIÓN: 01

FECHA: 23-08-2013

Página 1 de 21

No. 43

PARA: Alcaldes, Personas Prestadoras Servicio de Acueducto, Directores Locales de Salud, Secretarios De Salud Municipales, Profesionales, Técnicos de Saneamiento Municipales y Auxiliares del Área de la Salud del IDSN.

DE: Dirección

ASUNTO: Cronogramas y Lineamientos para la toma, preservación, transporte y entrega de muestras de aguas para consumo humano, piscinas, alimentos y bebidas al Laboratorio de Salud Pública Departamental año 2023.

FECHA: 13 de marzo de 2023

Teniendo en cuenta la normatividad vigente, leyes: 9 de 1979, 100 de 1993, 715 de 2001 y 1122 de 2007, Decreto Único 780 de 2016, Decretos: 3192 de 1983, 365 de 1994, 3518 de 2006, 3039 de 2007, 1575 de 2007, Res 2674 de 2013, 2115 de 2007, 622 de 2020 y demás normas sanitaria vigentes, establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, el Instituto Departamental de Salud de Nariño, a través de la Subdirección de Salud Pública, área de Salud Ambiental, presenta el cronograma y lineamientos para la toma, transporte y entrega de muestras de alimentos, bebidas alcohólicas, agua para consumo humano y piscinas al Laboratorio Departamental de Salud Pública – LSP, que se tomarán en los 64 municipios del Departamento de Nariño en el año 2023

El Laboratorio de Salud Pública del IDSN recibirá muestras para análisis de lunes a jueves de 7:30 a 14:00 en jornada continua, desde el día 21 de marzo de 2023 hasta el 15 de diciembre de 2023.

I. LINEAMIENTOS PARA TOMA, TRANSPORTE, ENTREGA Y RECEPCION DE MUESTRAS DE AGUA PARA CONSUMO HUMANO Y PISCINAS PARA ANALISIS EN EL LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA:

1. Para el año 2023 se tomarán la siguiente cantidad de muestras de agua: 4144 muestras de vigilancia de calidad de agua para consumo humano, 279 muestras de vigilancia en piscinas, estanques o estructuras similares y 50 muestras de vigilancia de cólera.
2. En los casos que se presenten situaciones de emergencias que impidan que las muestras lleguen a las horas establecidas se debe informar inmediatamente a la Referente de aguas al No. Celular 3016920798 e informar a los correos electrónicos luisfernandacordoba@idsn.gov.co y mauricioguerrero@idsn.gov.co para que determinen las acciones a seguir, e informen a la Coordinación del LSP a los correos jorgeceronperez@idsn.gov.co, mariamgomezjamauca@idsn.gov.co, fernandomunoz@idsn.gov.co o al celular 313 7927036 o al fijo 7215239.



SC-CER98915



CO-SC-CER98915

www.idsn.gov.co



@EnlázetelIDSN

En caso que desde la coordinación y **por solicitud del cliente**, se autorice a recibir muestras que no cumplen las condiciones establecidas para la recepción descritas en los procedimientos del laboratorio y que afecten la calidad de los resultados, en los informes de resultados los ensayos realizados aparecerán como ensayos no acreditados y se registrará la salvedad en la casilla de observaciones.


3. Las muestras deben ser tomadas, transportadas y entregadas en el LSP por los auxiliares del área de la Salud y profesionales de salud ambiental del IDSN, para los municipios de Pasto estas muestras deben tener custodia del personal asignado al área de salud ambiental o secretaria de salud quienes deben tener presente los lineamientos de esta circular y las fechas establecidas.
4. Las muestras deben tomarse en la red de distribución, de acuerdo con lo estipulado en la Resolución 811 de 2008 o la norma que la modifique, derogue o sustituya, **CONJUNTAMENTE CON LA PERSONA PRESTADORA DEL SERVICIO DE ACUEDUCTO QUIEN DEBERÁ DILIGENCIAR CON NOMBRE COMPLETO, FIRMA Y NÚMERO DE CÉDULA LEGIBLES**, en los casos donde la ficha de toma de muestra no esté firmada por el prestador o un delegado, esta será rechazada por el LSP, los Auxiliares en Salud y/o Profesionales del IDSN que una vez hayan entregado las muestras de aguas y alimentos en el LSPD, deberán legalizar su comisión con previo visto bueno de los referentes del programa de vigilancia de calidad de agua y alimentos y bebidas para el proceso de legalización.
5. El formato para la fecha y hora de toma de muestras para aguas o de cualquier otra muestra es aaaa-mm-dd (formato fecha internacional) en números y para la hora es hh:mm (hora militar) en números. Ejemplo, si la muestra fue tomada el ocho de enero de 2023 a las 3:25 pm, se debe escribir así **2023-01-08 a las 15:25**. El uso de este formato en el reporte de estos datos, es indispensable para el laboratorio para dar cumplimiento a los procedimientos del sistema de gestión de calidad del LSP alineado a la norma ISO/IEC 17025:2017.
6. Los Auxiliares en Salud, profesionales de Salud Ambiental y técnicos de saneamiento deben diligenciar correcta y totalmente la ficha de toma de muestra de agua en formatos de la intranet del IDSN y **los datos que se registran en la ficha deben coincidir con los datos registrados en SIVICAP tanto para datos del prestador como para datos de los puntos de toma de muestra**, sin tachones, ni enmendaduras y con letra legible, registrando el valor de cloro residual, pH y donde aplique el tipo de coagulante y desinfectante utilizado; esta información se debe diligenciar en el punto de toma de muestra y es necesaria para el cálculo del IRCA y registro de los resultados en el sistema de vigilancia de la calidad de agua - SIVILAB.
7. Los Auxiliares en salud y profesionales de Salud Ambiental, deben levantar los "Formularios Únicos de Inspección Sanitaria a los Sistemas de Abastecimiento de Suministro de Agua Para Consumo Humano" hasta la hoja No 5 en original para los sistemas de abastecimiento del casco urbano, bien diligenciados sin tachones ni enmendaduras de acuerdo con lo establecido en la Resolución 000082 de 2009, las actas se archivarán en los municipios y se **DEBEN** cargar al Sistema de Vigilancia de



SC-CER98915



CO-SC-CER98915

	CIRCULAR EXTERNA		
	CÓDIGO: F-PGED05-04	VERSIÓN: 01	FECHA: 23-08-2013

Página 3 de 21

Calidad de Agua SIVILAB, el informe de la visita lo deben descargar directamente de la plataforma SIVICAP, entregar al usuario y con las firmas guardar junto al acta en el archivo del Municipio.

8. Los Auxiliares en salud y profesionales de Salud Ambiental, deben levantar los "Formularios Únicos de Inspección Sanitaria a plantas de tratamiento en zona rural" "pila publica" o "vehículo transportador" EL QUE LE APLIQUE, en original para los sistemas de abastecimiento rurales, bien diligenciados sin tachones ni enmendaduras de acuerdo con lo establecido en la Resolución 622 de 2020, las actas con las firmas se archivarán en los municipios y se cargaran al Sistema de Vigilancia de Calidad de Agua SIVILAB una vez el Instituto Nacional de salud haya habilitado el módulo en el aplicativo SIVICAP

9. En cada fecha programada se tomarán muestras en los sistemas de distribución definidos por los auxiliares en salud y profesionales de salud ambiental, de acuerdo con su proximidad geográfica, teniendo en cuenta las frecuencias, numero de muestras y características a cumplir, que se encuentran establecidas en el archivo de Excel adjunto denominado "**PROGRAMACIÓN FRECUENCIA Y No DE MUESTRAS DE AGUA RESOLUCION 2115/2007 Y 622/2020**". Se les solicita revisar en la hoja No.2 del mencionado archivo el mes que le corresponderá a cada municipio, así como revisar el archivo de "**INVENTARIO PRESTADORES POR MUNICIPIO**" para que de acuerdo al mes que les corresponda programen sus rutas y definan que sistema de distribución se va a muestrear, por favor tengan en cuenta la columna "frecuencia" para que no se repita el sistema de distribución, en este archivo se realizará el control en el momento de la legalización de la comisión.

10. El material para toma de muestras se entrega de lunes a viernes en el horario de trabajo. El laboratorio asegura la calidad y esterilidad de su material para los análisis microbiológicos, por tanto, **no se acepta muestras en material que no sea suministrado por LSP**. En casos puntuales que requieran pasar por material para muestras de control el fin de semana, deben hacer la solicitud oficial con anterioridad en jornada laboral para que el personal responsable les deje separando y rotulando su material y pueda ser entregando por el personal de vigilancia, adicionalmente se deja el formato "Entrega de recipientes y materiales para toma de muestras para análisis fisicoquímico y microbiológico LAPC, con código F-ILSPSSP02-01" para que se registre nombre y firma de la persona que se hace responsable de la recepción del material. Se solicita al personal que recibe el material, disponer de los elementos de apoyo necesarios para su adecuado almacenamiento y transporte.

Debido a la disponibilidad de material y para no desabastecerse, solamente se hará entrega de material a los municipios que tienen programada otra fecha en el mismo mes o con fecha cercana, de igual manera se procederá para los municipios geográficamente lejanos. Como evidencia y para control de material también se diligenciará el formato "Entrega de recipientes y materiales para la toma de muestras para análisis físico químico y microbiológico LAPC" código: LSPSSP02-01.



SC-CER98915




CO-SC-CER98915

www.idsn.gov.co



@EnlázateIDSN

	CIRCULAR EXTERNA		
	CÓDIGO: F-PGED05-04	VERSIÓN: 01	FECHA: 23-08-2013

Página 4 de 21

11. Para el caso de la vigilancia de Salud Oral el IDSN de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2115 de 2007, analizará una vez al año el contenido de flúor en los sistemas de distribución que por su número de habitantes así lo requiera, los municipios se relacionan en la **"PROGRAMACIÓN FRECUENCIA Y No DE MUESTRAS DE AGUA RESOLUCION 2115/2007 Y 622/2020"** anexa al presente, en la ficha de toma de muestra debe marcarse el análisis solicitado.
12. Para el caso de vigilancia de cólera, solamente se tomarán muestras para análisis de agua en la red de distribución los municipios centinelas priorizados por el programa de Sanidad Portuaria, vigilancia de calidad de Agua y Alimentos del área de Salud Ambiental por ser de alto riesgo de presencia de cólera son los siguientes:

MUNICIPIO	No DE MUESTRAS	FRECUENCIA
Tumaco	1	Bimensual
Francisco Pizarro	1	Anual
Olaya Herrera	1	Anual
El Charco	1	Anual
Barbacoas	1	Semestral
Magüi Payan	1	Semestral
Roberto Payan	1	Anual
Ipiales	1	Bimensual
Aldana	1	Bimensual
Cumbal	1	Semestral
Chachagui	1	Bimensual
Taminango (Remolino)	1	Bimensual



SC-CER98915



CO-SC-CER98915

Los municipios centinelas priorizados, deberán adicionar un recipiente de un (1) litro, se debe dejar cámara de aire o llenar hasta los hombros del envase y transportarse en refrigeración (2-8 °C) y diligenciar la ficha de toma de muestras en análisis requerido.

13. Con el fin de dar cumplimiento a la resolución 2115 de 2007 se debe realizar el análisis del parámetro Carbono Orgánico Total COT, en la **"PROGRAMACIÓN FRECUENCIA Y No DE MUESTRAS DE AGUA RESOLUCION 2115/2007 Y 622/2020"**, se registra los municipios que por su número de habitantes en el sistema de distribución deben realizar este análisis. El LSP de acuerdo con su capacidad analítica para este ensayo suministrará al auxiliar en salud, un recipiente de vidrio ámbar de 50 ml para el análisis de Carbono Orgánico Total (COT) y en el momento de la entrega se debe registrar en la ficha de toma de muestra el análisis requerido.
14. Las muestras de vigilancia de agua de estanque de piscina y estructuras similares para el control y vigilancia se deben tomar en las mismas fechas de vigilancia, en **"PROGRAMACIÓN FRECUENCIA Y No DE MUESTRAS DE AGUA RESOLUCION 2115/2007 Y 622/2020"**, ver hoja No 3 "piscinas" para que verifiquen el inventario.

15. El Laboratorio de Salud Pública garantizará la entrega de los recipientes necesarios para las muestras de vigilancia y para análisis especiales, siempre y cuando los recipientes se devuelvan oportunamente, en su totalidad y en buenas condiciones. Los técnicos en saneamientos municipales, auxiliares en salud, profesionales de salud ambiental y personal encargado de esta actividad de los municipios de Pasto que no devuelvan los recipientes no se les entregará nuevamente. En caso de no utilizar los envases, por favor devolverlos al Laboratorio lo antes posible.
16. Para los municipios de influencia de emergencia por erupción volcánica deben solicitar al Laboratorio Departamental de Salud Pública un *stock* de existencias de envases y reactivos para la toma de muestras de agua, con el fin de que estén preparados para la emergencia en caso de que ocurra el evento.
17. Los municipios deben vigilar permanentemente cloro residual y pH a todos los sistemas de distribución; estos reportes deben reposar en su archivo y se registrarán en el Sistema de Información de Salud Ambiental SISA.
18. En el caso de que se requiera tomar muestras de agua por brotes de ETA, EDA, Hepatitis A, fiebre tifoidea, Cólera, otros tipos de eventos de interés en Salud Pública, emergencias y desastres, deben ser tomadas y transportadas al LSP por el personal de saneamiento de la Dirección Local de Salud (Técnico de Saneamiento Municipal). El Laboratorio de Salud Pública y el área de Salud Ambiental prestarán la respectiva asistencia técnica y acompañamiento necesario para que estas muestras se tomen adecuadamente.
19. A continuación, se relaciona por municipio el número de muestras anual de agua a vigilar en la vigencia 2023 de acuerdo a los lineamientos establecidos en el Decreto 1575 de 2007, Resolución 2115 de 2007 y Resolución 622 de 2020, piscinas y cólera.



SC-CER98915



CO-SC-CER98915

MUNICIPIO	MENSUAL AGUA	BIMESTRAL AGUA	TRIMESTRAL AGUA	SEMESTRAL AGUA	TOTAL AGUA	PISCINAS	COLERA
Albán	1			16	42	3	
Aldana	1		2	1	20		5
Ancuya	1	1		15	45	9	
Arboleda		3	2	14	51	4	
Barbacoas	2		2	4	36		2
Belén	1	2		10	40		
Buesaco	2		5	24	88	24	
Chachagui	2	1	2	31	95	105	5
Colon Génova		1	7	22	77	4	
Consacá		2	4	17	60	6	
Contadero		1	4	14	49		
Córdoba	1	1	3	7	41		

CIRCULAR EXTERNA

CÓDIGO: F-PGED05-04

VERSIÓN: 01

FECHA: 23-08-2013

Página 6 de 21

MUNICIPIO	MENSUAL AGUA	BIMESTRAL AGUA	TRIMESTRAL AGUA	SEMESTRAL AGUA	TOTAL AGUA	PISCINAS	COLERA
Cuaspud	1		1	4	22		
Cumbal	2	4	9	10	96		2
Cumbitara		1		18	41	3	
El Charco	1				10		1
El Peñol	1			10	30	4	
El Rosario		1	2	21	55	6	
El Tablón		3	1	40	99	4	
El Tambo	2			34	88	4	
Francisco Pizarro	1				10		1
Funes	1	1	1	10	39		
Guachucal	1		8	25	92		
Guaitrilla	1	2	4	26	88	1	
Gualmatan	1		1	7	28		
Iles		1	2	30	73	5	
Imues		2	1	18	50	9	
Ipiales	2	3	7	29	121		5
La Cruz	1	1	4	24	79		
La Florida		6	3	16	74		
La Llanada	1		1	9	32	2	
La Tola		1			5		
La Unión	2	3	4	24	99	10	
Leiva	1	2		17	54		
Linares	1		4	24	74	12	
Los Andes	1		1	23	60	3	
Magüi Payan	1				10		2
Mallama		2		16	42	4	
Mosquera		1			5		
Nariño	1			4	18		
Olaya Herrera	1				10		1
Ospina	1		3	3	28	2	
Pasto	18	37	20	93	631		
Policarpa	1		3	21	64	5	
Potosí	1		5	11	52	2	



SC-CER98915



CO-SC-CER98915

MUNICIPIO	MENSUAL AGUA	BIMESTRAL AGUA	TRIMESTRAL AGUA	SEMESTRAL AGUA	TOTAL AGUA	PISCINAS	COLERA
Providencia		2		16	42		
Puerres	1			20	50		
Pupiales	1	2	3	4	40		
Ricaurte	1		1	12	38	3	
Roberto Payán		1			5		1
San Lorenzo		4	8	39	130	4	
Samaniego	2	6		74	198	7	
San Bernardo		1	2	21	55		
San Pablo	1		2	27	72	3	
San Pedro de Cartago	1			7	24		
Sandino	2	2	2	32	102	9	
Santa Bárbara	1				10		
Santacruz		2		27	64	5	
Sapuyes	1		1	16	46		
Taminango	2	2	1		34	8	5
Tangua	1		2	27	72	2	
Tumaco	3	2		1	42	13	5
Túquerres	3	1	9	39	149		
Yacuanquer	1		4	11	48	4	
TOTAL					4144	289	35




SC-CER98915



CO-SC-CER98915

PROCEDIMIENTO PARA TOMA DE MUESTRA DE AGUA:

1. Los recipientes deben rotularse previamente a la toma de muestra e introducirlos en las cajas térmicas necesarias para la preservación de la misma. El código asignado en el rótulo por el técnico debe coincidir con el registrado en la ficha de toma de muestra, de manera que cada muestra pueda identificarse de manera inequívoca.
2. Los Auxiliares del área de la Salud y profesionales de salud ambiental del IDSN que toman la muestra deben utilizar los elementos de protección personal necesarios.
3. La toma de muestra para COT debe realizarse de manera rigurosa en la fuente. Purgar una vez el recipiente, descartar y llenar las botellas de muestra hasta el rebose

	CIRCULAR EXTERNA		
	CÓDIGO: F-PGED05-04	VERSIÓN: 01	FECHA: 23-08-2013

Página 8 de 21

con un mínimo de turbulencia, se cierra inmediatamente sin dejar espacio de cabeza. Es de suma importancia para el análisis que el líquido se llene y rebose totalmente la superficie. Tapar inmediatamente y custodiar.


4. El punto de muestreo en red debe mantenerse limpio para evitar cualquier tipo de contaminación, se debe abrir la llave y dejar correr agua por dos (2) minutos, para luego poder realizar la lectura de cloro residual libre, pH y la toma de la muestra respectiva en el siguiente orden:
 - a) Muestra de agua de consumo humano para análisis fisicoquímico: Se requiere tomar la muestra en un recipiente limpio, en una cantidad mínima de un (1) litro. Se destapa el recipiente y se enjuaga dos veces con la misma muestra y luego se llena completamente, transportarse en refrigeración (2 - 6°C) de acuerdo con lo establecido en el método.
 - b) Muestra de agua de consumo humano para análisis microbiológico: Se requiere tomar un volumen mínimo de 200 ml en recipiente estéril con tiosulfato de sodio. Para la toma de muestra tener en cuenta: Limpiar el orificio de salida de la llave con una gasa impregnada de solución de hipoclorito (3 al 5%) o alcohol al 70%, destapar recipiente y llenar hasta los hombros dejando una cámara de aire, tapar inmediatamente. Este recipiente contendrá un reactivo químico por lo cual **NO SE DEBE ENJUAGAR**. Transportarse en refrigeración (2-6 °C).
5. Para recoger muestra de agua de estanque de piscina y estructuras similares para el control y vigilancia se deben tomar en cada estanque y en lo posible durante horas de máxima ocupación del mismo, a una profundidad entre 25 y 30 cm y en un área cercana a los puntos de succión o boca del desnatador. Para análisis microbiológico se requiere un recipiente adicional estéril que contiene como agente decolorante tiosulfato de sodio al 10% (**concentración DIFERENTE a la que requieren las muestras de agua potable de control**), de mínimo 200 ml y máximo 250 ml y se debe dejar cámara de aire o llenar hasta los hombros del envase, en recipiente estéril con tiosulfato de sodio y transportarse en refrigeración (2-6 °C).
6. Es necesario tener en cuenta la descripción del punto de muestreo, fecha y hora de toma de muestra (no debe pasar de las **22 horas** entre la toma de muestra y la entrega de la misma en el laboratorio), además la preservación de la misma debe estar entre 2 y 6 °C puesto que esto influye en los resultados.
7. Al llegar al LSP para entregar las muestras se solicita a los auxiliares en salud, técnicos de saneamiento y personal que hace custodia de muestras de cada Municipio, ingresar de manera ordenada y en orden consecutivo de llegada al área de recepción y esperar su turno para la entrega de las muestras. Se solicita a los técnicos de saneamiento de cada Municipio llegar con el tiempo suficiente para esperar el turno correspondiente, y cumplir con la oportunidad de entrega de las muestras en el LAPC-LSP.



SC-CER98915



CO-SC-CER98915

	CIRCULAR EXTERNA		
	CÓDIGO: F-PGED05-04	VERSIÓN: 01	FECHA: 23-08-2013

Página 9 de 21

8. Al momento de la recepción se solicitará al técnico ubicar la nevera de muestras en el mesón respectivo sin abrirla. La auxiliar del LSP procederá a realizar la verificación de la fecha programada y la documentación correspondiente.

Para la toma de la temperatura el personal responsable de recepción de LSP- LAPC procederá de la siguiente manera:

La toma de temperatura de las muestras de aguas se realiza con termómetro infrarrojo, de manera individual, muestra por muestra (muestra de agua para análisis fisicoquímico y muestra de agua para análisis microbiológico o para el análisis que se requiera), a una distancia aproximada a 10 cm respecto a la muestra que estará ubicada por fuera de la nevera de conservación en la cual se transportó la muestra. Si la muestra de agua tiene presencia evidente de hielo o ha presentado congelación aparente, no se tomará la temperatura y se rechaza la muestra de manera inmediata, describiendo en las observaciones del formato de "Registro de entrega y rechazo de muestras en el laboratorio de ambientes y productos de consumo", código: F-ILSPSSP02-02, el causal de dicho rechazo.

9. Muestras de agua para análisis especiales:


- ✓ **Metales pesados (Mercurio, plomo, cobre, arsénico, etc.):** se debe dejar correr el agua como en las muestras para vigilancia y llenar completamente el frasco plástico entregado por el LSP, identificar y refrigerar (2 – 8 °C). Este recipiente contendrá un reactivo químico por lo cual **NO SE DEBE ENJUAGAR**. Total de muestra: 250mL.
- ✓ **Hidrocarburos:** llenar completamente el frasco de vidrio ámbar entregado por el LSP, identificar y refrigerar (2 – 8 °C). Si la muestra tiene cloro residual debe informarse al LSP para que se haga entrega del envase con adición de Tiosulfato de sodio de acuerdo a lo establecido en el LSP, este recipiente contendrá un reactivo químico por lo cual **NO SE DEBE ENJUAGAR**, tapar e invertir la muestra 3 veces. Total de muestra: 1 Litro.
- ✓ **Plaguicidas:** Este recipiente **NO SE DEBE ENJUAGAR**, llenar completamente el frasco de vidrio ámbar, identificar y refrigerar (2 – 8 °C). Si la tapa es plástica, colocar papel aluminio en la boca del frasco antes de tapar. Total de muestra: 1 Litro.
- ✓ **Salmonella, Shigella o Vibrio:** Tomar mínimo 1 litro de agua en recipiente estéril dejando cámara de aire. En caso de no disponer del recipiente estéril se puede usar un recipiente limpio haciendo dos enjuagues previos a la recolección de la muestra, dejando cámara de aire, identificar y refrigerar (2 – 8 °C). Si se requieren los tres análisis se deben tomar tres litros de muestra.
- ✓ **Hepatitis A:** Tomar 20 litros de agua en garrafones estériles. Tomar dos puntos de recolección de agua: bocatoma y planta de procesamiento de agua. En caso de no disponer del recipiente estéril se puede usar un recipiente limpio haciendo dos enjuagues previos a la recolección de la muestra, dejando cámara de aire, identificar y refrigerar (2 – 8 °C).



SC-CER98915



CO-SC-CER98915

	CIRCULAR EXTERNA		
	CÓDIGO: F-PGED05-04	VERSIÓN: 01	FECHA: 23-08-2013

Página 10 de 21

II. INSTRUCCIONES Y RECOMENDACIONES PARA TOMA, ENVIO Y RECEPCION DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS PROCEDENTES DE LA VIGILANCIA RUTINARIA, ASOCIACION DE RIESGO, DENUNCIAS, ENTRE OTROS, A TRAVÉS DEL LABORATORIO SALUD PÚBLICA DEPARTAMENTAL- LSP:


1. Tener en cuenta la **Tabla 2. RELACIÓN DE ALIMENTOS A MUESTREAR**, grupos de alimentos y gramaje, unidades de alimentos y bebidas a muestrear.
2. El formato para la fecha y hora de toma de muestras de alimentos y bebidas o de cualquier otra muestra es aaaa-mm-dd (formato fecha internacional) en números y para la hora es hh:mm (hora militar) en números. Ejemplo, si la muestra fue tomada el ocho de enero de 2023 a las 3:25 pm, se debe escribir así **2023-01-08 a las 15:25**. El uso de este formato en el reporte de estos datos, es indispensable para el laboratorio para dar cumplimiento a los procedimientos del sistema de gestión de calidad del LSP alineado con la norma ISO/IEC 17025:2017
3. Para todas las etapas de la toma de muestra (documentación, selección de muestra, alistamiento de insumos y materiales, elementos de bioseguridad, diligenciamiento del acta, toma y transporte de muestras) referenciarse en el "Manual de Toma de Muestras de Alimentos y Bebidas" para entidades territoriales de salud de INVIMA y normatividad vigente para alimentos y bebidas en Colombia.
4. Durante la toma de muestra deben existir precauciones de asepsia, evitar la contaminación durante el procedimiento de toma de muestra, ésta debe ser depositada en bolsas estériles con cierre hermético y transportarse en el menor tiempo posible hasta el LSP garantizando las condiciones de transporte y almacenamiento de la muestra. Cuando se requiera refrigeración, la temperatura de la muestra debe estar entre 2° a 8 °C, además, se debe verificar las cantidades o el gramaje en la Tabla 2. Anexa.
5. Cuando se muestree panela debe diligenciar en el espacio "observaciones" todos los datos correspondientes a este alimento, como: Nombre completo del producto o marca comercial, ingredientes, Nombre y ubicación del trapiche panelero, número de lote o fecha de producción, condiciones de conservación, declaración del contenido neto.
6. Si el establecimiento a muestrear se encuentra con concepto sanitario DESFAVORABLE, no amerita tomar muestras para análisis.
7. En caso de tener que tomar muestras procedentes de ventas de alimentos comercializados en la vía pública, se debe tener en cuenta la descripción de que corresponde a un monitoreo debido a la situación sanitaria encontrada, toda vez que dichos establecimientos son ilegales mientras no estén autorizados por el ente territorial para el uso espacio público.



SC-CER98915



CO-SC-CER98915

	CIRCULAR EXTERNA		
	CÓDIGO: F-PGED05-04	VERSIÓN: 01	FECHA: 23-08-2013

Página 11 de 21

8. Todas las muestras de alimentos preparados independientemente del establecimiento donde se muestree se deberán tomar el mismo día de entrega al Laboratorio de Salud Pública -LSP.
9. Muestras de bebidas alcohólicas: se atenderán por denuncia sanitaria o por asociación a eventos de interés en salud pública, para lo cual se debe recibir indicaciones desde el programa de alimentos y bebidas-Salud Ambiental-Instituto Departamental de Salud de Nariño -IDSN
10. En las mismas fechas de las muestras de alimentos se incluirán las muestras para análisis de prevención del Cólera. En el acta de toma de muestras deberá registrarse "**Prevención Cólera**". El LSP analizará únicamente el parámetro *Vibrio cholerae*.
11. Tener en cuenta que la fecha de vencimiento sea mínima de un (1) mes antes de su caducidad a la fecha de recepción de la muestra en el LSP, exceptuando productos perecederos.
12. Cuando por denuncias o solicitudes especiales se requiera muestrear productos con pesos mayores a los especificados en la tabla 2, se llevará una unidad completa y sellada al LSP donde se realizará el fraccionamiento.
13. Si el muestreo se hace a granel, debe mezclarse perfectamente su contenido y con una cuchara estéril, envasarlo en bolsas higiénicas cierre hermético y de capacidad suficiente según requerimiento de la tabla 2, plasmando la información del empaque original del producto en el acta de toma de muestra.
14. Para el caso de muestras tomadas en carro tanque, carro distribuidor o cantinas, se realizará previa agitación y homogenización del producto, teniendo en cuenta que las muestras de diferentes compartimentos no podrán mezclarse en un mismo recipiente e implementar las recomendaciones de bioseguridad e higiene.
15. De presentarse brote o caso de ETA, la toma de muestra de alimentos debe corresponder a lo estipulado en el protocolo de vigilancia del evento (restos de alimentos encontrados en el establecimiento, o hisopado de superficies en contacto con los alimentos supuestamente comprometidos), definido por el Instituto Nacional de Salud. Estas muestras serán allegadas al LSP con el acta de toma de muestras y la ficha epidemiológica de los pacientes.
Así mismo, es responsabilidad de la UPGD, contar con medios de transporte (Cary Blair) para las muestras biológicas y kit de tubos para las muestras de sangre (intoxicación química). Recibir orientación de los profesionales del LSP- Tel: 7215239, Celular: 313 7927036.

El LSP estará dispuesto a brindar información sobre la toma, conservación y transporte de muestras procedentes de ETA.

16. El LSP no analiza muestras biológicas forenses involucradas con investigaciones judiciales. Esto es competencia de Medicina Legal.

17. Para los productos industrializados que tengan parámetros regidos por decretos, resoluciones o normas se deberá aplicar el número de muestras (n) que solicita la norma cuando salud ambiental lo determine. Esto aplica únicamente para los ensayos microbiológicos.
18. Para los productos industrializados cuyo resultado afecte la inocuidad y que tengan parámetros regidos por decretos, resoluciones o normas, se procederá a informar a la entidad competente INVIMA, solicitándole se realice el respectivo muestreo en la fábrica.
19. Los grupos de alimentos a muestrear son los siguientes, ver tabla 2:

Tabla 2. RELACIÓN DE ALIMENTOS A MUESTREAR

GRUPO	ALIMENTO	EJEMPLO DE TIPO DE ALIMENTO	CONDICIONES DE CONSERVACION DE LA MUESTRA	TOTAL DE MUESTRAS PARA TECNICOS	No MUESTRAS MICROBIOLOGÍA	No MUESTRAS FISICOQUÍMICO
G1 Grupo 1	Menú elaborado en CDI, hogares comunitarios, restaurantes escolares y comerciales.	Ensaladas, jugos no industrializados, ensaladas de frutas, arroz, sopa, o menú del día.	Temperatura de refrigeración 2° a 8 °C.	2 Unidades de 100 g o mL c/u	2 Unidades de 100 g o mL c/u	N/A
Nota: entiéndase por unidad el empaque individual con el contenido mínimo establecido.						
G 2 Grupo 2	Leche y Derivados Lácteos	Leche líquida pasteurizada y ultra pasteurizada	Temperatura ambiente	6 Unidades de 200 a 250 mL c/u	2 Unidades	4 Unidades
				4 Unidades de 500 a 1100 mL c/u	2 Unidades	2 Unidades
		Leche UAT (UHT). Leche esterilizada	Temperatura ambiente	10 Unidades de 200 a 250 mL c/u	6 Unidades	4 Unidades
				8 Unidades de 500 a 1100 mL c/u	6 Unidades	2 Unidades



N/A SC-CER98915



CO-SC-CER98915



CIRCULAR EXTERNA

CÓDIGO: F-PGED05-04

VERSIÓN: 01

FECHA: 23-08-2013

Página 13 de 21

G2 Grupo 2	Leche y Derivados Lácteos	Leche cruda	Según la temperatura de almacenamiento en que se encuentre el producto	4 Unidades c/u	2 unidades de 500 mL	2 unidades de 500 mL
		Leche en Polvo	Temperatura ambiente	4 Unidades de mínimo 200 g c/u.	2 Unidades	2 Unidades
		Yogurt, Kumis	Temperatura de refrigeración 2° a 8 °C	4 Unidades de mínimo 100 mL c/u.	2 Unidades	2 Unidades
		Mantequilla y crema de leche	Según la temperatura de almacenamiento en que se encuentre el producto	2 Unidades de mínimo 100 g/mL c/u.	2 Unidades	N/A
		Arequipe, manjar blanco	Temperatura ambiente	2 Unidades de mínimo 50 g c/u	2 Unidades	N/A
		Helados procesados y/o artesanales, Leche condensada, Postres	Según la temperatura de almacenamiento en que se encuentre el producto	2 Unidades de mínimo 100 g c/u.	2 Unidades	N/A
		Quesos	Temperatura de refrigeración 2° a 8 °C,	4 Unidades de mínimo 200 g c/u	2 Unidades	2 Unidades
		Bebida láctea	Según la temperatura de almacenamiento en que se encuentre el producto	2 Unidades de mínimo 100ml	2 unidades	NA



SC-CER98915



CO-SC-CER98915

CIRCULAR EXTERNA

CÓDIGO: F-PGED05-04

VERSIÓN: 01

FECHA: 23-08-2013

Página 14 de 21

GRUPO	ALIMENTO	EJEMPLO DE TIPO DE ALIMENTO	CONDICIONES DE CONSERVACION DE LA MUESTRA	TOTAL DE MUESTRAS PARA TECNICOS	No MUESTRAS MICROBIOLOGÍA	No MUESTRAS FISICOQUÍMICO
G3 Grupo 3	C Carne y subproductos Cárnicos	Carne y subproductos Cárnicos (pre cocidos y/o procesados salchicha, salchichón, mortadela, carne de hamburguesa, chorizo, jamón)	Temperatura de refrigeración 2° a 8 °C,	4 Unidades completas y selladas de mínimo 150 g c/u.	2 Unidades completas y selladas de mínimo 150g	2 Unidades completas y selladas de mínimo 150g
		Enlatados cárnicos Ej.: Salchichas, mortadela	Temperatura ambiente	8 Unidades	6 Unidades	2 Unidades
		Cárnicos crudos adobados	Temperatura de refrigeración 2° a 8 °C,	2 unidades de mínimo 100 g c/u.	2 unidades de mínimo 100 g c/u.	N/A
		Enlatados productos de la pesca ejemplo: atún, sardina, etc.	Temperatura ambiente	9 Unidades	6 unidades	3 unidades
		Salchichas manguera, chorizo artesanal	Temperatura de refrigeración 2° a 8 °C,	4 Unidades de mínimo 100 g c/u.	2 Unidades de mínimo 100 g c/u	2 Unidades de mínimo 100 g c/u
GRUPO	ALIMENTO	EJEMPLO DE TIPO DE ALIMENTO	CONDICIONES DE CONSERVACION DE LA MUESTRA	TOTAL DE MUESTRAS PARA TÉCNICOS	No MUESTRAS MICROBIOLOGÍA	No MUESTRAS FISICOQUÍMICO
G4 Grupo 4	Pan y productos de panadería	Pasteles, tortas, ponqués, torta fría, merengues o suspiros.	Según la temperatura de almacenamiento en que se encuentre el producto	2 Unidades de 100 g c/u.	2 Unidades de 100 g c/u.	N/A



SC-CER98915



CO-SC-CER9891



CIRCULAR EXTERNA

CÓDIGO: F-PGED05-04

VERSIÓN: 01

FECHA: 23-08-2013

G5 Grupo 5	Alimentos listos para consumo:	Alimentos listos para consumo, ejemplo: sándwich, perro caliente, hamburguesa, pinchos, chorizo, papa rellena, tamales, hornado, quimbolitos, empanadas, almojábanas, buñuelos, pasteles (pollo, queso, carne, hawaiano, etc.), arepas, coctel de mariscos, salchi papa ensaladas de frutas y/o vegetales, Jugos no industrializados, arroz, sopa, o menú del día	Temperatura de refrigeración 2° a 8 °C	2 Unidades de mínimo 100 g c/u.	2 Unidades	N/A
---------------	--------------------------------	---	--	---------------------------------	------------	-----



3C-CER98915

Nota: entiéndase por unidad el empaque individual con el contenido mínimo establecido.



GRUPO	ALIMENTO	EJEMPLO DE TIPO DE ALIMENTO	CONDICIONES DE CONSERVACION DE LA MUESTRA	TOTAL DE MUESTRAS PARA TECNICOS	No MUESTRAS MICROBIOLOGÍA	No MUESTRAS FISICOQUÍMICAS
G6 Grupo 6	Productos a base de huevo	Pastas o fideos, mayonesa, huevo fresco, pasteurizado o deshidratados,	Según la temperatura de almacenamiento en que se encuentre el producto	*Pastas 2 Unidades mínimo 100 g c/u. *MAYONESA mínimo 2 unidades de 100 g c/u. *Huevos crudos 2 unidades de mínimo 100 g c/u.	Pastas 2 Unidades mínimo 100 g c/u. *MAYONESA mínimo 2 unidades de 100 g c/u. *Huevo crudo 2 unidades.	N/A



CO-SC-CER98915

Nota: entiéndase por unidad el empaque individual con el contenido mínimo establecido.



GRUPO	ALIMENTO	EJEMPLO DE TIPO DE ALIMENTO	CONDICIONES DE CONSERVACION DE LA MUESTRA	TOTAL DE MUESTRAS PARA TECNICOS	No MUESTRAS MICROBIOLOGÍA	No MUESTRAS FISICOQUÍMICO
G7. Grupo G7.	Sandis: bolis o lises. Mecatos: papas fritas, mani, platanitos. Gaseosas.	N/A	Según la temperatura de almacenamiento en que se encuentre el producto	2 unidades de mínimo 100 g/mL.	2 unidades de mínimo 100 g/mL.	N/A
	Jugos industrializados, pulpas de fruta, néctar, jugos de fruta, refrescos de fruta envasados. helados industrializados de fruta en agua.	N/A		2 Unidades de 100 mL o g c/u. 2 unidades de mínimo 100 g c/u.	2 Unidades de 150 mL o g c/u. 2 unidades de mínimo 100 g c/u.	N/A
	Jugos industrializados, pulpas de fruta, néctar, jugos de fruta sometidos a procesos de esterilidad comercial (envasados en tetra pack, UHT).	N/A		6 unidades	6 unidades	 N/A SC-CER98915 
Grupo 7po 7	Agua envasada botella o bolsa	N/A	Según la temperatura de almacenamiento en que se encuentre el producto	12 unidades presentación de 200 mL c/u.	Presentación 200 mL = 2 Unidades c/u	Presentación 200 mL = 10 unidades c/u
				5 unidades presentación de 600 mL c/u	Presentación de 600mL = 2 Unidades c/u	Presentación de 600mL = 3 Unidades c/u
				4 unidades de 1000 mL c/u.	1000mL = 2 Unidades c/u	1000mL = 2 Unidades c/u
	Bebidas energizantes	N/A	Según la temperatura de almacenamiento en que se encuentre el producto	2 unidades de mínimo 100 mL c/u.	2 unidades de mínimo 100 mL c/u.	N/A

Nota: entiéndase por unidad el empaque individual con el contenido mínimo establecido.



Instituto
Departamental
de Salud de Nariño

CIRCULAR EXTERNA

CÓDIGO: F-PGED05-04

VERSIÓN: 01

FECHA: 23-08-2013

Página 17 de 21

GRUPO	ALIMENTO	EJEMPLO DE TIPO DE ALIMENTO	CONDICIONES DE CONSERVACION DE LA MUESTRA	TOTAL DE MUESTRAS PARA TECNICOS	No MUESTRAS MICROBIOLOGÍA	No MUESTRAS FISICOQUÍMICO
G8 Grupo 8	Productos deshidratados: gelatinas en polvo, batidos en polvo, dulces, aromáticas, café en polvo, molido o granulado.	N/A	Temperatura ambiente	2 unidades de mínimo 100 g c/u	2 unidades de mínimo 100 g c/u	N/A
	Salsas envasadas comercialmente Ejemplo: tártara, BBQ, montaneza, Salsa de tomate, mostaza, etc.	N/A	Temperatura ambiente	2 unidades de mínimo 50 g c/u.	2 unidades de mínimo 50 g c/u.	N/A
	Aceites y Grasas	Aceite	Temperatura ambiente	2 Unidades de mínimo 100 mL c/u	N/A	2 Unidades de mínimo 100 mL c/u.
		Margarina Industrial Margarina Esparcible para mesa y cocina.		2 Unidades de mínimo 100 g c/u.	2 Unidades de mínimo 100 g c/u.	N/A
Espicias y condimentos	N/A	Temperatura ambiente	2 unidades de mínimo 30 g c/u.	2 unidades de mínimo 30 g c/u.	N/A	



N/A SC-CER98915



CO-SC-CER98915

Nota: entiéndase por unidad el empaque individual con el contenido mínimo establecido.

www.idsn.gov.co

Calle 15 N° 28-41 Plazuela de Bomboná San Juan de Pasto - Nariño - Colombia
Conmutador: 7235428 - 7236928 - 7223031 - 7296125



Instituto
Departamental
de Salud de Nariño



@EnlázateIDSN

CIRCULAR EXTERNA

CÓDIGO: F-PGED05-04

VERSIÓN: 01

FECHA: 23-08-2013

Página 18 de 21

GRUPO	ALIMENTO	EJEMPLO DE TIPO DE ALIMENTO	CONDICIONES DE CONSERVACION DE LA MUESTRA	TOTAL DE MUESTRAS PARA TECNICOS	No MUESTRAS MICROBIOLOGÍA	No MUESTRAS FISICOQUÍMICO
GA	Productos a base de cereales	Harina, Carve, Arepas granos, cereales	Temperatura ambiente	4 unidades Harina de Trigo, 2 Unidades otros Productos a Base de Cereales.	2 unidades de harina de trigo. 2 Unidades Productos a Base de Cereales	2 unidades Harina de Trigo
	Alimentos elaborados a base de cereales y/o farináceos para niños lactantes y de corta edad, crudos, pre cocidos e instantáneos.	Féculas infantiles, Bienestarina, galletas fortificadas	Temperatura ambiente	2 unidades de mínimo 100 g Bienestarina: 4 unidades.	2 unidades de mínimo 100 g 2 unidades de bienestarina	2 unidades de Bienestarina
GB	Sal	N/A	Temperatura ambiente	2 unidades de 500 g c/u.	N/A	2 unidades de 500 g c/u.
GC	Panela	N/A	Temperatura ambiente	2 unidades de mínimo 200 g c/u	N/A	2 unidades de mínimo 200 g c/u
	<p>NOTA: En el acta de toma de muestras se debe diligenciar en el espacio de "observaciones" toda la información del rotulo como: Nombre completo del producto o Marca comercial, ingredientes, Nombre del fabricante, ubicación del trapiche panelero, Número de lote o fecha de producción, Condiciones de conservación, Declaración del contenido neto.</p>					
GD	Licores (las muestras sólo se tomarán en los municipios donde existan bodegas o grandes expendios). Ver instrucción B.	Cerveza, sabajón, Piña colada, cremas de licores	Temperatura ambiente	4 unidades	2 unidades	2 unidades
		Otras bebidas alcohólicas		2 unidades	N/A	2 unidades

Nota: El LSP no admitirá cambio de grupo de alimentos a analizar, puesto que con anterioridad se preparan los medios y reactivos para cada análisis.

III. EL LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA DEL IDSN RECHAZARÁ LAS MUESTRAS PARA ANÁLISIS EN LOS SIGUIENTES CASOS (DE ACUERDO A INSTRUCTIVO ENTRADA GENERAL LAPC CÓDIGO: I-LSPSSP02):

CRITERIOS GENERALES

1. No se recibirán muestras de vigilancia en fechas diferentes a las estipuladas en la programación para cada Municipio.
2. Cuando los formatos de fichas de toma de muestra no se encuentren en la versión vigente.
3. Cuando las muestras no lleguen en las condiciones de temperatura, empaque, conservación y transporte requeridas.
4. Muestras no identificadas y rotuladas previamente por el funcionario en el sitio de muestreo.
5. Cuando las muestras lleguen fuera del horario establecido, exceptuando aquellas que tengan autorización del coordinador de salud ambiental, referente y la coordinación del LSP.

CRITERIOS ESPECIFICOS PARA MUESTRA DE AGUA

6. Cuando las muestras de agua lleguen congeladas.
7. Cuando las muestras de agua lleguen sin la cámara de aire para los análisis de microbiología.
8. Cuando las muestras de agua para COT lleguen con cámara de aire.
9. Cuando el volumen de muestra es inferior al requerido, a excepción de las muestras procedentes de evento ETA.
10. Cuando las muestras de aguas excedan las 22 horas desde la toma de muestra a la llegada al LSP.
11. Cuando las muestras de agua llegan con la ficha de toma de muestra sin nombre, firma y cédula del testigo.

CRITERIOS ESPECIFICOS PARA MUESTRA DE ALIMENTOS

12. Cuando las muestras cuyas unidades no pertenezcan al mismo lote de producción, presentación, características de empaque, volúmenes, fecha de vencimiento y diferente marca comercial.
13. Cuando haya incumplimiento en rotulado (Resolución 5109 de 2005 de MINSALUD).
14. Muestras con fechas de vencimiento expiradas o próximas a vencerse. Este tiempo depende de la naturaleza del producto.
15. Que presenten perforaciones, abolladuras, contaminación macroscópica u otra alteración.
16. Número de unidades incompletas o inferior al exigido (ver tabla).
17. El peso y/o volumen por unidad de muestra inferior al requerido, a excepción de las muestras procedentes de evento ETA.
18. Cuando las muestras percederas excedan las 22 horas desde la toma de muestra a la llegada al LSP.



SC-CER98915



CO-SC-CER98915



CIRCULAR EXTERNA

CÓDIGO: F-PGED05-04

VERSIÓN: 01

FECHA: 23-08-2013

Página 20 de 21

19. Muestras de contrabando (sin Registro Sanitario de Colombia), exceptuando intoxicaciones.

Nota: De presentarse uno o más de los anteriores casos (criterios generales o específicos según tipo de muestra), no se expedirá la constancia de comisión.

El Laboratorio de Salud Pública estará disponible las 24 horas del día para atender los brotes de ETA, e intoxicaciones por sustancias potencialmente tóxicas y otros eventos de salud pública, que se puedan presentar en el departamento de Nariño. Ante cualquier inquietud comunicarse con Dimensión de Salud Ambiental a los teléfonos: 7235314 - 7232260 Ext.: 149, 147. Correo electrónico: jorgeceronperez@idsn.gov.co, mariamgomezjamauca@idsn.gov.co, fernandomunoz@idsn.gov.co. Laboratorio Departamental de Salud Pública: Teléfono: 7215239, 7202444 Fax: 7201935.

Se debe notificar el evento presentado al laboratorio a través del líder del LSP quien se pondrá en contacto con el personal de disponibilidad para acordar la logística para el ingreso de las muestras.

GENERALIDADES


1. No se realizará reprogramación de muestras de agua y de alimentos, que se dejaron de tomar por efectos de incumplimiento en el cronograma, solo se reprogramará en casos especiales como emergencias, desastres naturales, paros o desplazamientos masivos de población.
2. Una vez entregada la muestra de agua, alimentos, superficies y bebidas en el LSP los técnicos en saneamiento municipales, auxiliares en salud y profesionales de salud ambiental, deben dirigirse a la oficina de salud ambiental a legalizar según aplique la comisión, y descargar las muestras entregadas en el calendario con el fin de determinar el indicador de cumplimiento de cada programa.
3. El LSP realizará las observaciones necesarias a los técnicos en saneamiento municipal, auxiliar en salud y profesionales de salud ambiental con respecto a la adecuada entrega de muestras e informará lo pertinente a la oficina de salud ambiental.
4. Se solicita NO emplear abreviaturas (en la localización del punto de muestreo o del establecimiento donde se tome la muestra de alimentos y bebidas), en ninguna sección de la ficha de toma de muestra de agua y toma de muestras de alimentos (p. ej. V, C, B, entre otros, para vereda, corregimiento, barrio respectivamente).
5. Los recipientes entregados en el LSP se encuentran debidamente controlados para garantizar la calidad de la muestra que se tome en campo, por lo tanto, NO debe ser manipulado, por ejemplo: destapado previamente, con empaques plásticos ajustados, modificados NI re-esterilizado. De igual manera la persona a quien se entrega dichos recipientes se debe hacer responsable de los mismos para su devolución ante el LSP.



SC-CER98915



CO-SC-CER98915

	CIRCULAR EXTERNA		
	CÓDIGO: F-PGED05-04	VERSIÓN: 01	FECHA: 23-08-2013

Página 21 de 21

El laboratorio rechazará muestras recolectadas en material entregado con fechas de esterilización \geq 3 meses.

6. Se recomienda tener en cuenta las instrucciones dadas en capacitación para el buen manejo y cierre de las bolsas estériles que contienen las muestras de alimentos.
7. El LSP no se hará cargo de almacenar pilas refrigerantes por tanto se entregarán a la persona responsable al momento del ingreso de la muestra.
8. Cabe mencionar que ante el rechazo por parte del LSP de muestras de agua o alimentos y bebidas sin una justa causa de fuerza mayor o caso fortuito, se adelantaran las medidas administrativas a lugar.
9. Se adjunta cronograma de toma de muestras de agua y alimentos y bebidas año 2023, para el mes de marzo, en adelante se notificará vía correo electrónico y en cartelera oficial de salud ambiental, el cronograma mes a mes, con mínimo 15 días de antelación al inicio del siguiente mes, para que el auxiliar realice las gestiones correspondientes a su comisión.

Atentamente,


DIANA PAOLA ROSERO ZAMBRANO
 Directora


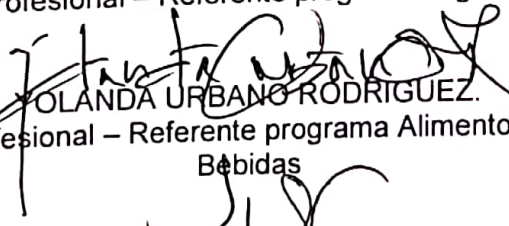

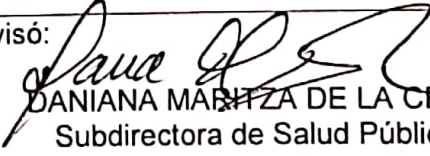




Instituto Departamental de Salud de Nariño



SC-CER98915



CO-SC-CER98915

Proyectó:  LUISA FERNANDA CORDOBA F. Profesional – Referente programa Aguas  YOLANDA URBANO RODRIGUEZ. Profesional – Referente programa Alimentos y Bebidas  JORGE LUIS CERON PEREZ Profesional – Coordinador Laboratorio de Salud Pública		Revisó:  DANIANA MARITZA DE LA CRUZ Subdirectora de Salud Pública  M^a. Alejandra BARCO MARIA ALEJANDRA BARCO Subdirectora de Salud Pública (ADHOC-T)  MAURICIO GUERRERO OSEJO Profesional – Líder Dimensión Salud Ambiental	
Firma: 	Fecha: 13/03/2023	Firma: 	Fecha: 13/03/2023

