



LÍNEA DE ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

*Guía operativa
PIC 2012*



SECRETARÍA DISTRITAL DE SALUD
DIRECCIÓN DE SALUD PÚBLICA
ÁREA DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA
PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS
BOGOTÁ D.C.

MARIA CRISTINA PRIETO M.
MAGDA LIGIA RAMIREZ C
MARCELA HERNÁNDEZ FERRO
Profesionales Especializadas

TABLA DE CONTENIDO

1	<u>DIMENSIONES EN DONDE SE UBICA Y CÓDIGOS.....</u>	<u>3</u>
2	<u>DEFINICIÓN</u>	<u>3</u>
3	<u>OBJETIVO</u>	<u>3</u>
3.1	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	3
4	<u>DESCRIPCION DE LAS INTERVENCIONES DEL PDA</u>	<u>4</u>
5	<u>ACTIVIDADES DE LA LINEA</u>	<u>5</u>
5.1	ESTABLECIMIENTO VIGILADO Y CONTROLADO	6
5.2	ACTIVIDAD EDUCATIVA	8
5.3	VIGILANCIA DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS.....	8
5.4	INTOXICACIÓN POR CONSUMO DE METANOL	9
5.5	INTEGRACIÓN CON LA ATENCIÓN PRIMARIA EN SALUD	9
5.6	INTEGRACIÓN CON ÁMBITOS	10
5.6.1	ÁMBITO COMUNITARIO:	10
5.6.2	ÁMBITO LABORAL	10
5.6.3	ÁMBITO ESCOLAR	10
5.6.4	ÁMBITO DE IPS.....	11
5.7	LINEAMIENTOS DISTRITALES	11
5.8	ASESORÍA, ASISTENCIA TÉCNICA Y CAPACITACIÓN	11
5.9	ESTRATEGIAS DE LA VIGILANCIA SANITARIA.....	11
6	<u>ANEXOS</u>	<u>12</u>
7	<u>BIBLIOGRAFÍA.....</u>	<u>12</u>

1 DIMENSIONES EN DONDE SE UBICA Y CÓDIGOS

Componente:	Vigilancia en Salud Pública
Categoría:	Intervenciones Individuales o Colectivas
PDA o Transversalidad:	Salud Ambiental
Población:	Etapa de ciclo vital y poblaciones diferenciales a las cuales va dirigida la intervención. <u>Abordaje con enfoque territorial</u>
Proyecto de inversión:	625
CHIP:	0426 (Acciones de PIC para la inspección Vigilancia y Control de consumo de alimentos y medicamentos) y 0428 (Acciones del PIC para la operación de los sistemas de Vigilancia en Salud Pública).
FUT:	Dotación - 02 – Incluye contratación ESE y Persona Jurídica

2 DEFINICIÓN

La línea de Alimentos Sanos y Seguros verifica el cumplimiento de los requisitos higienico-sanitarios, locativos, de funcionamiento y manipulación exigidos en las normas sanitarias vigentes a través de las funciones de inspección, vigilancia y control en los establecimientos que preparan, almacenan, distribuyen y comercializan alimentos y bebidas (alcohólicas y no alcohólicas) para consumo humano.

3 OBJETIVO

Vigilar y promover la calidad e inocuidad de los alimentos y bebidas alcohólicas en establecimientos que los preparan, almacenan, distribuyen, transportan y comercializan en el Distrito Capital mediante la Vigilancia Sanitaria, a través de acciones de información, educación y comunicación que permitan disminuir el consumo de alimentos y bebidas alcohólicas adulteradas, alteradas, falsificadas o contaminadas y reducir la incidencia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos de acuerdo con el análisis de los riesgos asociados al consumo y contribuir la calidad de vida de la población en el Distrito Capital.

3.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Verificar las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos donde se preparan, almacenan, transportan y expenden alimentos y bebidas, así como en las fábricas de bebidas alcohólicas.
- Capacitar a manipuladores de alimentos y población en general en manejo higiénico de alimentos basado en las Buenas Prácticas de Manufactura.

- Desarrollar una estrategia de comunicación dirigida a la comunidad acerca de la importancia que tiene de notificar situaciones que evidencien incumplimiento en las normas sanitarias por parte de los establecimientos. De igual forma la notificación de eventos de interés en la salud pública asociados al consumo de alimentos.
- Vigilar factores de riesgo que puedan originar la aparición de brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETAS y tomar decisiones que contribuyan a su disminución y control.
- Verificar la calidad e inocuidad de los alimentos y bebidas alcohólicas que se preparan, almacenan, transportan y comercializan en el Distrito Capital mediante actividades de inspección, vigilancia y control
- Realizar vigilancia sanitaria a los Laboratorios de Control de Calidad microbiológica y fisicoquímica de alimentos.

4 DESCRIPCIÓN DE LAS INTERVENCIONES DEL PDA

LINEA DE ACCION ALIMENTOS SANOS Y SEGUROS

PRODUCTOS (Lo que se obtiene del proceso)	SUBPRODUCTOS O PRODUCTOS	PERIODICIDAD	INDICADORES	SOPORTES INTERVENTORIA	PERFIL TALENTO HUMANO
Actividad educativa (Capacitación en manejo higiénico de alimentos)	Certificados y listados de asistencia	MENSUAL	NUMERO DE CURSOS EJECUTADOS/TOTAL CURSOS PROGRAMADOS * 100	LISTADOS DE ASISTENCIA TEST PRE Y POST	PROFESIONAL EN INGENIERIA DE ALIMENTOS O MEDICO VETERINARIO
vehículos transportadores de alimentos	ACTAS DE IVC VEHICULOS	MENSUAL	NUMERO DE VEHICULOS CON CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE/NUMERO TOTAL DE VEHICULOS INSPECCIONADOS * 100 ;NUMERO DE VEHÍCULOS CON CONCEPTO SANITARIO DESFAVORABLE/NUMERO TOTAL DE VEHICULOS INSPECCIONADOS * 100	ACTA IVC	TÉCNICO EN SANEAMIENTO
muestras de alimentos y bebidas alcohólicas con resultado "no aceptable"	RESULTADOS DE LSP	MENSUAL	No. D emuestras con calidad no aceptable/No. De muestras analizadas por el LSP * 100	ACTAS TOMA DE MUESTRAS OFICIOS REMISORIOS SOPORTES ADICIONALES	PROFESIONAL EN INGENIERIA DE ALIMENTOS O MEDICO VETERINARIO
operativo de alimentos y bebidas alcohólicas	FORMATOS DE OPERATIVOS	SEMANAL	NA	FORMATO DE OPERATIVOS	PROFESIONAL EN INGENIERIA DE ALIMENTOS O MEDICO VETERINARIO TÉCNICOS EN SANEAMIENTO
Proyecto vigilancia intensificada Laboratorios de Control de Calidad de Alimentos que venden servicios a terceros en el Distrito Capital	CONCEPTOS SANITARIOS	MENSUAL	Número de conceptos sanitarios favorables/No. Total de conceptos sanitarios * 100; Número de conceptos sanitarios Pendientes/No. Total de conceptos sanitarios cr * 100 ; Número de conceptos sanitarios desfavorables/No. Total de conceptos sanitarios * 100	ACTA IVC	BACTERIOLOGO INGENIERO DE ALIMENTOS INGENIERO SANITARIO
Proyecto de vigilancia intensificada Inspección, Vigilancia y Control de Leche Higienizada en el Distrito Capital.	CONCEPTOS SANITARIOS	MENSUAL	Número de conceptos sanitarios favorables/No. Total de conceptos sanitarios * 100; Número de conceptos sanitarios Pendientes/No. Total de conceptos sanitarios cr * 100 ; Número de conceptos sanitarios desfavorables/No. Total de conceptos sanitarios * 100	ACTAS IVC ACTAS TOMA DE MUESTRAS OFICIOS REMISORIOS SOPORTES ADICIONALES	MEDICO VETERINARIO Y TECNICO EN SANEAMIENTO
Proyecto de vigilancia intensificada control de carnes foráneas	informe mensual de actividades	mensual	Número de vehículos inspeccionados. Cantidad en KG de carne inspeccionada. Cantidad en Kg carne decomisada	FORMATO DE OPERATIVOS	PROFESIONALES EN MEDICINA VETERINARIA Y TÉCNICOS EN SANEAMIENTO
Proyecto de vigilancia intensificada Red de Capacitadores Particulares de Alimentos de la Secretaria Distrital de Salud	informe mensual de cursos supervisados y trámite de solicitudes	mensual	Cursos supervisados, Numero personas inscritas en la red	INFORME MENSUAL LISTADO PERSONAS AUTORIZADAS	PROFESIONALES EN MEDICINA VETERINARIA O INGENIERIA DE ALIMENTOS
Proyecto de vigilancia intensificada Metales pesados en hortalizas distribuidas en plazas de mercado, centros de abasto e hipermercados de la ciudad de Bogotá D.C.	informe	anual	NA	INFORME MENSUAL	PROFESIONAL EN INGENIERIA DE ALIMENTOS TÉCNICO EN SISTEMAS
Proyecto de vigilancia intensificada Inspección, vigilancia y control de las plantas ensambladoras, vehículos y rutas de refrigerios del programa de la Secretaría Distrital de Educación.	conceptos sanitarios	mensual	NA	ACTAS IVC ACTAS TOMA DE MUESTRAS OFICIOS REMISORIOS SOPORTES ADICIONALES INFORME MENSUAL	PROFESIONALES EN MEDICINA VETERINARIA O INGENIERIA DE ALIMENTOS TÉCNICOS EN SANEAMIENTO

5 ACTIVIDADES DE LA LINEA

5.1 Establecimiento Vigilado y Controlado

Se deben realizar acciones orientadas a garantizar la inspección, vigilancia y control de los establecimientos donde se manipulan alimentos y bebidas, definidos como población objeto competencia del sector salud; verificando en cada uno de ellos las condiciones higiénico sanitarias de infraestructura, saneamiento básico, equipos, personal, productos, documentación, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), entre otros. De acuerdo a la normatividad vigente, con el fin de contribuir a garantizar la prevención y control de los diferentes factores de riesgo y determinantes que puedan afectar la calidad e inocuidad de los alimentos y bebidas, las actividades específicas se encuentran en los protocolos.

A continuación se presentan los puntos críticos a vigilar:

- IVC Depósitos de leche higienizada
- IVC Carritos de leche cruda
- IVC Fraccionadoras de pollo que expenden en el mismo establecimiento.
- IVC Expendio de Carne
- IVC Plantas ensambladoras de refrigerios
- IVC a Trilladoras y molinos de harina de maíz y otros cereales
- IVC a Depósitos y expendios de pescado y productos de mar
- IVC a Restaurantes y comidas rápidas
- IVC a Panaderías, cafeterías, fruterías (incluye las de IPS que prestan servicio a visitantes, hoteles y moteles).
- IVC a Servicios de alimentación a IPS.
- IVC a Depósitos agua y bebidas.
- IVC a Fábricas de bebidas alcohólicas
- IVC a Depósitos de bebidas alcohólicas
- IVC a Expendios de bebidas alcohólicas
- IVC a Laboratorios privados de bromatología
- IVC a Comedores comunitarios
- IVC a Restaurantes por concesión (incluye casinos empresas, batallones y cárceles)
- IVC a Depósitos de alimentos y re-empaque de granos y aceites
- IVC a Terminal Nacional Pesquero
- IVC a Plazas de Mercado pequeñas y medianas. (ver estándares Alimentos Sanos y Seguros).
- IVC a Centrales de Abastos Corabastos, Paloquemao, Agrópolis
- IVC a Expendios Minoristas (tiendas y cigarrerías).
- IVC a Hipermercados y Supermercados
- IVC Plataformas logísticas de Plan Maestro de Abastecimiento
- IVC Plazoletas de comidas de centros comerciales
- IVC Teatros y cinemas múltiples con expendio de alimentos
- Inspección de vehículos transportadores de Alimentos

Adicionalmente dentro de la línea se ejecutan los siguientes proyectos de vigilancia intensificada:

- Vigilancia intensificada de leche cruda e higienizada
- Vigilancia intensificada de carnes
- Inspección, vigilancia y control de laboratorios de bromatología de Alimentos
- Inspección, vigilancia y control de refrigerios escolares
- Red de capacitadores de alimentos.

- Proyecto de investigación de contenido de metales pesados en hortalizas comercializadas en Bogotá, D.C.

Actividades:

- Verificación de condiciones técnico - sanitarias, de aseo, dotación, infraestructura, dando cumplimiento a los requisitos mínimos establecidos en la normatividad.
- Actualización de censo por puntos críticos a vigilar y controlar.
- Diligenciamiento de actas de vigilancia y control, oficios y otros instrumentos.
- Diligenciar en forma correcta y oportuna todas las variables relacionadas con alimentos sanos y seguros de la base de datos SISVEA (vehículos, muestras no aceptables, medidas sanitarias) conforme a los parámetros establecidos previamente por Nivel Central.
- Asesoría técnica a los usuarios, propietarios o representantes de los establecimientos.
- Sistematización, análisis y realimentación de la información.
- Asistencia a reuniones convocadas por nivel central.
- Notificación y realimentación interlocal e interinstitucional de los eventos relacionados con el consumo de alimentos y bebidas.
- Coordinación intersectorial, con entidades como INVIMA, SIS, UAESP, IPES; Secretaría Distrital de Ambiente, etc; con el fin de mejorar las condiciones higiénico sanitarias de los establecimientos.
- Toma y remisión de muestras de alimentos y bebidas (alcohólicas y no alcohólicas) al Laboratorio de Salud Pública en los formatos establecidos y atendiendo a los lineamientos definidos en los protocolos de muestreo.
- Recolección y entrega oportuna de los resultados de los análisis practicados a las muestras remitidas al Laboratorio de Salud Pública e informes de seguimiento a las muestras cuyo resultado fue no aceptable.
- Remisión de todos los resultados de las muestras calificadas como no aceptables por el Laboratorio de Salud Pública al Área de Vigilancia en Salud Pública (con copia a la línea de Alimentos Sanos y Seguros) especificando que se remite para dar inicio a proceso sancionatorio; para lo cual la información debe estar completa, se debe anexar el acta de visita en caso que se haya elaborado y los documentos deben ser en letra legible. Los resultados de calidad no aceptable de alimentos procedentes de fábricas de alimentos controladas por el INVIMA deben notificarse por escrito a dicha entidad con copia a nivel central.
- Realizar seguimiento a los alimentos cuyas muestras han sido calificadas con calidad no aceptable, aplicar las medidas sanitarias de seguridad a que hubiere a lugar e informar oportunamente a Nivel Central.
- Realimentación a nivel local de las actividades de IVC en la mesa de Seguridad Alimentaria y Nutricional Local.
- Efectuar la vigilancia epidemiológica de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETAs, conforme al protocolo y lineamientos establecidos por INS y Nivel Central.
- Diseñar, presentar e implementar propuestas de investigación.

Procesos sancionatorios en caso que al establecimiento se le otorgue Concepto Sanitario Desfavorable, la ESE debe remitir al Área de Vigilancia en Salud Pública la documentación correspondiente con la información completa y debidamente diligenciada en un período no mayor de veinte días hábiles para el inicio del proceso sancionatorio indicando la razón de la remisión. Esta documentación comprende: acta de visita sanitaria en original, con los datos muy claros sobre: nombre completo del propietario y del representante legal si se trata de una persona jurídica, el número de identificación con cédula o NIT según el caso y la dirección de notificación judicial.

(Verificar que los datos suministrados por el usuario sean los consignados en el certificado de Cámara y Comercio).

En caso de que se hayan decomisado productos, se debe remitir el acta original de decomiso diligenciada en su totalidad, principalmente en lo relacionado con la especificación de los productos decomisados, la causa de la medida sanitaria y la fecha. Si se han realizado varias visitas al establecimiento, se debe enviar copia de los antecedentes administrativos, (solicitud de visita o queja si la hay), y de las anteriores actas de visita.

5.2 Actividad Educativa

Es una estrategia de información, comunicación y educación en salud dirigida a grupos específicos de la población en forma colectiva con el objeto de lograr cambios en conocimiento y sensibilizar o motivar a las personas sobre la necesidad de reafirmar o modificar sus costumbres, principalmente las relacionadas con las Buenas Prácticas de Manufactura.

Cada sesión informativa debe cubrir mínimo 15 a 25 +/- 5 personas, la población a abordar preferiblemente debe relacionarse con grupos comunitarios organizados. Se debe diligenciar planilla de asistencia según formato establecido por la Secretaria Distrital de Salud.

Según Decreto 1500, Resolución 2905 art. 80 reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios y de inocuidad de la carne y productos cárnicos comestibles en las especies bovinas y bufalina destinados para el consumo humano y las disposiciones para su beneficio, desposte, almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación y exportación. Capacitación de carne y productos cárnicos de mínimo 10 horas anuales en el momento que entre en vigencia el Decreto 1500 de 2007.

Los profesionales que llevan a cabo las capacitaciones en cada una de las ESE deben estar inscritos en la Red de Capacitadores del Distrito Capital.

Actividades:

Dentro de la metodología para llevar a cabo las actividades educativas, se deben tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Favorecer horarios y lugares de atención para que las personas interesadas en tomar los cursos se inscriban.
- Ficha técnica de la capacitación: elaboración de objetivos, definición de participantes, uso de metodologías (talleres, actividades lúdicas, etc).
- Medir resultados del impacto generado en participantes: respuesta de los participantes, desarrollo y aplicación de encuestas pre y post.
- Efectuar seguimiento y consolidación de los cursos realizados y de las personas beneficiadas con esta actividad, aclarando el tipo de actividad económica de las mismas y demás datos que se requieran por Nivel Central.

5.3 Vigilancia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos

Los principales eventos mórbidos y mortales a cuya prevención contribuye esta línea, son los casos individuales o brotes por Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS), cuya vigilancia se realiza a través del SIVIGILA, con énfasis en la notificación de brotes.

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos, incluidas las intoxicaciones e infecciones, son patologías producidas por la ingestión accidental, incidental o intencional de alimentos y/o aguas contaminados en cantidades suficientes con agentes químicos, físicos y biológicos, debido a la deficiencia en el proceso de elaboración, manipulación, conservación, transporte, distribución y/o

comercialización de los alimentos y agua. Esta consideración no incluye las reacciones de hipersensibilidad por ingesta de alimentos. Dentro de la vigilancia de este evento, los profesionales (obligatorio: epidemiólogo, ingeniero de alimentos y/o médico veterinario; opcional: ingeniero sanitario o técnico de saneamiento de ser necesario) encargados de realizar las actividades de inspección, vigilancia y control deben adelantar el análisis de riesgos que pudieron generar el evento y realizar las acciones de control pertinentes, teniendo en cuenta el protocolo de vigilancia de ETA.

Actividades:

- Identificación de los factores de riesgo relacionados con la presentación de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS).
- Seguimiento al desarrollo e implementación del plan de choque en el establecimiento probablemente implicado en el brote.
- Toma de muestras de alimentos y/o de agua relacionados con los eventos anteriores y entrega en el Laboratorio de Salud Pública.
- Interpretación de los resultados de las muestras analizadas por el Laboratorio de Salud Pública.
- Aplicación de medidas sanitarias de seguridad en caso de ser necesario.
- Participación en la elaboración de los informes de investigaciones epidemiológicas de campo (IEC) de 24, 72 horas y final de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS) orientando el análisis de la causalidad del evento. Los informes presentando deben tener revisión previa a su entrega o envío del Referente de Vigilancia Sanitaria y del Coordinador de Vigilancia en Salud Pública, lo cual deberá figurar en el pie de página.
- Seguimiento sanitario al establecimiento hasta que se asegure la eliminación de los factores de riesgo relacionados con la presentación de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETAS).

5.4 Intoxicación por Consumo de Metanol

La línea incluye también la vigilancia de intoxicaciones relacionadas con la ingesta de bebidas alcohólicas adulteradas, falsificadas y alteradas con metanol. Para ello se alimenta los sistemas de información mediante datos provenientes de actividades Inspección, Vigilancia y control de fábricas, depósitos, expendios de bebidas alcohólicas, toma de muestras y aplicación de medidas sanitarias (SISVEA), Seguimiento a intoxicaciones (SIVIGILA).

Gestión sanitaria y ambiental para la salud: Son actividades locales que deben ser realizadas en cada una de las ESE. Estas actividades de gestión deben ser lideradas por el referente de la Oficina de Atención al Ambiente y los profesionales y técnicos que llevan a cabo la ejecución de esta línea en la localidad y que deben participar en los diferentes encuentros interlocales donde se analizan aspectos relacionados con la seguridad alimentaria.

Se debe coordinar con las entidades que hacen parte del Comité de Seguridad Alimentaria y Nutricional SAN. Dicho espacio busca tanto la realimentación a las instituciones que participan en el comité de las actividades realizadas por la ESE, como gestión el desarrollo de actividades que permitan el mejoramiento continuo de la inocuidad de los productos alimenticios en la respectiva localidad.

5.5 Integración con la Atención Primaria en Salud

La integración de las acciones está dada por el enfoque de promoción de la salud y prevención de enfermedades que abordara el equipo de salud con enfoque familiar y comunitario (Salud A su Casa), reflejado de forma siguiente:

- Realización de los análisis de la situación de salud y del entorno que permitan conocer factores que incidan en la inocuidad de los alimentos en un territorio
- Identificación de las prioridades.
- Definición de intervenciones.
- Ejecución de actividades educativas según grupos poblacionales y necesidades.

5.6 Integración con Ámbitos

Desde la línea de Alimentos Sanos y Seguros, para la interacción con ámbitos se han definido los siguientes aspectos, los cuales favorecen un abordaje integral y son prioridades para el Distrito Capital.

5.6.1 Ámbito Comunitario:

- Canalización del ámbito en caso de observar establecimientos con condiciones sanitarias inadecuadas.
- Fortalecimiento de la vigilancia sanitaria en comedores comunitarios para contribuir a garantizar la inocuidad de los alimentos que allí se expendan
- Sensibilización sobre el expendio de alimentos sanos.
- Cursos complementarios entre BPM y nutrición en comedores.
- Integración de las actividades de Nutrición y salud en todos los comedores donde se realizan actividades de IVC.
- Actividades educativas dirigidas a las madres comunitarias sobre manejo higiénico de alimentos
- Actividades de comunicación para la movilización social en las temporadas de vigilancia intensificada de alimentos y bebidas – Supervigila.

5.6.2 Ámbito Laboral

- Canalización al ámbito en caso de evidenciar empresas informales que requieran mejorar condiciones de trabajo.
- Canalización del ámbito cuando finalizado el proceso de concertación, no hayan mejorado las condiciones sanitarias que están afectando la salud de los trabajadores
- Participación activa en el diseño e implementación de los planes de emergencia en plazas de mercado
- Participación en el análisis y ejecución de intervenciones ante los riesgos colectivos priorizados.

5.6.3 Ámbito Escolar

- Realimentación de las condiciones sanitarias de refrigerios, tiendas y restaurantes escolares al equipo de Salud al Colegio para que las exigencias sanitarias sean incluidas en los planes de acción que buscan mejorar las condiciones sanitarias y ambientales de las

instituciones educativas aquí intervenidas. Actividades educativas para promover el adecuado manejo y el cumplimiento de condiciones higiénico sanitarias de refrigerios y alimentos en tiendas y restaurantes escolares de instituciones educativas.

- Sensibilización de la población escolar a través de la iniciativa de Veterinario al Colegio en coordinación con PAESA.
- Articulación con la transversalidad de Seguridad Alimentaria y Nutricional SAN en temas relacionados con la calidad e inocuidad en programas de provisión de alimentos en poblaciones en condiciones de vulnerabilidad.
- Actividades de comunicación para la movilización social en jornadas de vigilancia intensificada de alimentos y bebidas con población escolar – Supervigila.

5.6.4 Ámbito de IPS

Como el ámbito de IPS centra sus funciones en las IPS de la red Pública de primer nivel, se canalizará a este ámbito o la información sobre las condiciones sanitarias de los servicios de alimentación de las IPS objeto de intervención, para que desde el ámbito se cuente con un diagnóstico integral. En el proceso de diagnóstico institucional revisar los servicios de alimentación y nutrición en las IPS que lo presten en condiciones adecuadas conforme a las indicaciones y directrices dadas a los profesionales por parte de la Dirección de Salud Pública. De no ser cumplidas estas condiciones se deberá informar y retroalimentar a la oficina de medio ambiente de la respectiva ESE y al área de Vigilancia en Salud Pública de la SDS al profesional referente de Alimentos Sanos y Seguros. De igual modo en el plan de acción de la IPS deberá quedar incluido el seguimiento al cumplimiento de los compromisos que de éste surjan.

Actividades educativas en temas relacionados con manejo higiénico de alimentos dirigida a cuidadores, beneficiarios, directivos, personal de cocina, entre otros.

5.7 Lineamientos Distritales

- Concertación para ajustar, actualizar o complementar lineamientos técnicos de vigilancia sanitaria
- Análisis frente a necesidad de desarrollar proyectos de vigilancia intensificada puntos críticos
- Socialización y entrega de lineamientos

5.8 Asesoría, Asistencia Técnica y Capacitación

- Planeación y ejecución de espacios de análisis y estandarización de criterios
- Acompañamiento local según necesidad
- Respuesta oportuna y pertinente a solicitudes
- Visitas a las diferentes ESE para verificar desarrollo de actividades

5.9 ESTRATEGIAS DE LA VIGILANCIA SANITARIA

- Coordinación intersectorial con Hospitales ESE de la red pública
- Realimentación permanente de información

- Promover acciones relacionadas con la gestión del conocimiento como: investigación, capacitación.
- Vigilancia Rutinaria e intervención brotes ETA
- Vigilancia intensificada en temporadas de mayor consumo.
- Estudio de la distribución de los factores de riesgo de los establecimientos
- Investigación de contenido de metales pesados en hortalizas comercializadas en Bogotá, D.C.
- Ejecución de Proyectos de vigilancia intensificada

Las respuestas de los sistemas de información deben darse de la siguiente manera:

- Propuesta de cambio a regulaciones vigentes
- Seguimiento y vigilancia permanente de la situación en salud y las respuestas de la comunidad e instituciones promoviendo el principio de autonomía individual y colectiva con la garantía de derechos y respecto por la diversidad poblacional.
- Intensificación de la vigilancia de alimentos y bebidas alcohólicas en temporadas de alto consumo (semana santa, temporada de fin de año, realización de eventos especiales) mediante actividades de IVC, capacitación, toma de muestras, entre otros.
- Articulación interinstitucional de acciones (INVIMA, INS)
- Cumplimiento de condiciones higiénico sanitarias
- Comportamiento conceptos sanitarios emitidos, (favorables, pendientes, desfavorables)
- Comportamiento medidas sanitarias aplicadas.
- Cumplimiento en el envío de medidas sanitarias para proceso sancionatorio
- Cumplimiento del plan de muestreo.
- Muestras con parámetros de aceptabilidad dentro de la norma
- Factores de riesgo detectados según punto crítico
- Eventos mórbidos y mortales (ETA)
- Eventos bajo vigilancia: Enfermedades Transmitidas por Alimentos
- Instrumentos de información: actas de inspección vigilancia y control, actas de toma de muestra, actas de aplicación de medidas de seguridad

6 ANEXOS

- Proyectos de vigilancia intensificada, formatos de actas de IVC y normas.

7 BIBLIOGRAFÍA

- Decreto 3075 de 1997. Ministerio de Salud, Colombia.
- Guía VETA 1994, Organización Panamericana de la Salud-Organización Mundial de la Salud, Colombia.

- [www.cdc.gov/spanish/especiales.CDC/enfermedades alimenticias](http://www.cdc.gov/spanish/especiales.CDC/enfermedades_alimenticias).
- www.col.ops-oms.org/eventos/ita/saludalimentos1.asp.
- Decreto 3518 de 2006. Ministerio de la Protección Social, Colombia.
- Reglamento Sanitario Internacional 2005, Organización Mundial de la Salud, Suiza