

# **TERMINOS DE REFERENCIA PLAN DE INTERVENCIONES COLECTIVAS PIC - 2012**

## **FEBRERO A DICIEMBRE 2012 Inspección, vigilancia y control Sanitario en Terminales Portuarios**

### **EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO: HOSPITAL FONTIBON**

#### **1. JUSTIFICACIÓN**

Dada la responsabilidad de Estado con la Salud Pública de la población nacional y sus compromisos con la salud pública internacional, los Terminales Portuarios como puertas de entrada de pasajeros, mercancías y medios de transporte al territorio nacional, con su potencial generación o diseminación de factores de riesgo, las actividades de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario desarrolladas por las Unidades de Sanidad Portuaria deben ser prioritarias y permanentes.

El desarrollo de las acciones por Punto Crítico contenidas en el Proyecto Especial Terminales Portuarios, busca ajustar los Terminales a la Normatividad Sanitaria Nacional vigente y responder a los requerimientos del Reglamento Sanitario Internacional dentro de las limitaciones propias de la institución y de cada Terminal.

#### **2. ANTECEDENTES**

Estos son los antecedentes que invocan la vigilancia sanitaria en puertos, El compromiso sanitario internacional de Colombia se remonta a los albores del siglo pasado como lo indica el texto.” Igualmente resolvió esta Quinta Conferencia Internacional que “La Oficina Sanitaria Internacional sea conocida y designada como Oficina Sanitaria Panamericana y que las Conferencias Sanitarias Internacionales [que habían adoptado este nombre en 1901] en adelante sean conocidas y designadas como Conferencias Sanitarias Panamericanas”.

El marco de las relaciones internacionales hoy en día, no difiere mucho de las preocupaciones que enmarcadas en los problemas sanitarios globales hoy con la movilidad pueden llegar a nuestro país, así como, no se puede negar la responsabilidad en vigilancia sanitaria que se tiene en vísperas de ratificar un tratado de libre comercio con los Estados Unidos de Norteamérica, frente a los cuales las barreras sanitarias hacia los productos de nuestro país hacen necesario revitalizar nuestro sistemas de vigilancia sanitaria.

El Reglamento Sanitario Internacional:

“La finalidad y el alcance del RSI (2005) es «prevenir la propagación internacional de enfermedades, proteger contra esa propagación, controlarla y darle una respuesta de salud pública proporcionada y restringida a los riesgos para la salud pública y evitando al mismo tiempo las interferencias innecesarias con el tráfico y el comercio internacionales».

El RSI (2005) presenta una serie de novedades, entre las que cabe citar:

- a) un alcance que no se limita a tal o cual enfermedad o modalidad de transmisión en concreto, sino que abarca «toda dolencia o afección médica, cualquiera sea su origen o procedencia, que entrañe o pueda entrañar, daño importante para el ser humano»;
- b) b) la obligación de los Estados Partes de instalar un mínimo de capacidades básicas en materia de salud pública;
- c) c) la obligación de los Estados Partes de notificar a la OMS los eventos que puedan constituir una emergencia de salud pública de importancia internacional de acuerdo con criterios definidos;
- d) d) disposiciones que autorizan a la OMS a tomar en consideración las noticias oficiosas acerca de eventos de salud pública y solicitar a los Estados Partes la verificación de esos eventos;
- e) e) procedimientos para que el Director General determine la existencia de una «emergencia de salud pública de importancia internacional» y formule las recomendaciones temporales correspondientes, después de haber tenido en cuenta la opinión de un Comité de Emergencias;
- f) f) la protección de los derechos humanos de los viajeros y otras personas; y
- g) g) el establecimiento de Centros Nacionales de Enlace para el RSI y Puntos de Contacto de la OMS para el RSI, encargados de tramitar las comunicaciones urgentes entre los Estados Partes y la OMS. Al no limitar la aplicación del RSI (2005) a enfermedades determinadas, se pretende que el Reglamento mantenga su pertinencia y aplicabilidad durante muchos años, aun frente a la evolución continua de las enfermedades y de los factores que determinan su aparición y transmisión.

En las disposiciones del RSI (2005) se han revisado y actualizado muchas de las funciones técnicas y otras funciones de orden normativo, en particular los certificados relativos a los viajes y el transporte internacionales, así como los requisitos concernientes a puertos, aeropuertos y pasos fronterizos terrestres internacionales.

### 3. SITUACION LOCAL

A través del PIC, se realizan en el nivel local las acciones de promoción de la salud, prevención de la enfermedad, vigilancia en salud pública y control de factores de riesgo relacionados con las actividades de los Terminales Portuarios de capital.

En Bogotá, existen seis terminales ubicados en el Distrito Capital (Aeropuerto Internacional El Dorado, Puente Aéreo, Base de Aviación militar, Terminal Terrestre Barrio Sauzalito, Terminal Satélite de Sur y Zona Franca), donde confluyen un sin número de actores (población fija de cada terminal, pasajeros, carga, correos) y actividades relacionadas con los factores de riesgo del ámbito de la Salud Pública.

Todos los terminales a la fecha en funcionamiento están ubicados en la localidad de Fontibon, excepto el Satélite del sur, lo que permite establecer un sistema óptimo de Inspección, Vigilancia y Control sanitario y epidemiológico, favoreciendo de esta forma la comunicación técnica directa y fluida entre los sujetos de control y la autoridad sanitaria, lo que significará cumplir con los propósitos de control a los productos y condiciones técnico- sanitarias adecuadas de los mismos en forma coordinada y evitando al máximo la colisión de competencias, con los demás entes del estado que tienen actividad permanente dentro de cada Terminal.

Según el Decreto 1601 de 1984 el terminal portuario es un área y/o conjunto de edificaciones, instalaciones y servicios destinados al recibo y despacho de vehículos, al movimiento migratorio e importación, tránsito, cabotaje o exportación de animales, vegetales y mercancías de cualquier índole, tanto de orden nacional como internacional.

A través del mencionado Decreto se implementan estrategias de vigilancia epidemiológica a nivel intra e íter institucional, por medio de la integración de entidades sanitarias competentes, que tienen como objeto común prevenir el ingreso y la salida de enfermedades que pueden afectar la salud humana, animal y vegetal de Colombia y del mundo.

En concordancia con lo expresado en la política ambiental, divulgada por la Secretaría Distrital de Salud, mediante la cual se explicitan unas líneas de intervención en ambiente para el proyecto especial de Terminales portuarios y de las ocho líneas propuestas inicialmente en forma prioritaria se desarrollaran acciones relacionadas con las líneas de Seguridad Alimentaria, Servicios de salud, Saneamiento Básico, Enfermedades Compartidas entre el hombre y los animales; así como ALGUNOS aspectos de la línea de Transporte y energía

## **4. OBJETIVOS**

### **4.1. Objetivo General**

Prevenir y controlar la propagación de eventos que afecten la salud pública en el Distrito Capital y en Colombia en General, que pueden estar relacionados con el ingreso o salida de pasajeros, productos y sustancias por los terminales portuarios.

### **4.2 Objetivos Específicos**

- Garantizar las condiciones mínimas higiénico – sanitarias y técnicas de los establecimientos ubicados en los terminales portuarios, a través de las acciones incluidas en la líneas de acción de seguridad alimentaria , saneamiento básico, servicios de salud, industria y ambiente, transporte y energía.
- Fortalecer los subsistemas establecidos para la vigilancia epidemiológica de los eventos mórbidos, mortales y de factores de riesgo del ambiente
- Enmarcar las acciones de IVC realizadas en los terminales portuarios dentro de las líneas de acción propuestas en la Política de Ambiente de la secretaría Distrital de Salud, de acuerdo con lo dispuesto en cada una de ellas, teniendo en cuenta las que puedan ser implementadas en el proyecto especial.
- Realizar acompañamiento técnico-sanitario a las instituciones del orden Distrital, Departamental o Nacional, que tengan asiento en el puerto.

## **5. Población Objeto**

Está conformada por población humana fija y flotante, establecimientos con actividad desarrollada dentro de un Terminal Portuario, productos de consumo o sus materias primas, vehículos con actividad dentro de los Terminales.

## **6. Componentes del Proyecto**

### *Inspección vigilancia y control de Terminales Portuarios*

- **6.1 Inspección, vigilancia y control de los Terminales Portuarios del Distrito.**

Corresponde a verificación de condiciones higiénico sanitarias de las áreas internas y externas que conforman los puertos (se excluyen establecimientos)

Proceso mediante el cual se vigila en forma regular la calidad del agua para consumo, el manejo sanitario de residuos sólidos (convencionales y peligrosos), control de plagas y la operación de programas de Salud Ocupacional en los terminales portuarios

- **6.2 Inspección de cadáveres** que hacen transito por el Aeropuerto El Dorado. Actividad dirigida a prevenir contaminación o diseminación de enfermedades por su manejo inadecuado. Se hace un seguimiento orientado a verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en las normas sanitarias vigentes para el traslado y conservación de los mismos.
- **6.3 Convocar a Comités de Sanidad Portuaria** que corresponde a proceso mediante el cual se pretende hacer coordinación interinstitucional e intersectorial en donde participan todos los organismos estatales de vigilancia y control y representantes las empresas privadas y responsables de la administración de terminales portuarios, con el fin de definir competencias, evaluar acciones por sector y unir esfuerzos encaminados a asegurar el buen funcionamiento de los terminales portuarios del Distrito Capital. Realizar la convocatoria bimensual.
- **6.4 Inspección Vigilancia y Control en actividades que generan Riesgos por Consumo de alimentos** (restaurantes, catering, cafeterías, expendios minoristas, panaderías, fruterías, comidas rápidas, proveedores de alimentos en establecimientos de los Terminales)
- **6.5 Inspección, Vigilancia y Control en Industrias productoras de alimentos de servicio a bordo (catering)**
- **6.6 Acciones sanitarias de Saneamiento Básico en establecimientos de bajo riesgo** (Ej. lujos, librerías, artesanías etc.), IVC Bodegas y Hangares.
- **6. 7 Operativos de Inspección a buses de transporte de pasajeros intermunicipal e Inter. Departamental.**
- **6.8 Control en vehículos transportadores de alimentos y/o sus materias primas**
- **6.9 Operativos de control de alimentos, sus materias primas y bebidas alcohólicas.**
- **6.10 Actividades educativas de Manejo Higiénico de alimentos.**

- **6.11 Vigilancia epidemiológica de eventos mórbidos y mortales** que incluirá las siguientes intervenciones :
  - **6. 11.1** Ser unidad notificadora en los sistemas de vigilancia epidemiológica: de eventos prioritarios en salud pública registrados en el Sivigila y sub sistemas de vigilancia (SISVEA, SISVAN, SIVIM, VESPA), Lesiones de causa externa, Fármaco vigilancia; Infecciones Intra-hospitalarias). La vigilancia de eventos mórbidos y mortales en los terminales portuarios se realizará a través del Sistema SIVIGILA D.C, ya que los mismos, actúan como unidades notificadoras del Sistema;
  - Igualmente apoya directamente la Vigilancia epidemiológica de eventos de salud pública de interés internacional que puedan ingresar por los terminales portuarios y llegar a afectar la salud de la población Colombiana. La participación en estos sistemas debe ser activa, de todos los grupos tanto ambiente como vigilancia y con presencia en los diferentes ámbitos.
  - **6.11.2** Frente a las diferentes alertas sanitarias que se generan desde el Nivel Internacional, nacional y Distrital, responder de acuerdo con los lineamientos establecidos para dar respuesta a dichas situaciones.
- **6.12. Realizar actividades denominadas Gestión** ante los organismos estatales de vigilancia y control y representantes de la administración de terminales portuarios como, asistencia y participación en eventos o reuniones convocadas por otras instituciones cuya actividad se desarrolle dentro del Terminal y/o cuya finalidad sea de impacto para el buen funcionamiento sanitario del mismo. Gestión involucra tiempos para actualizar censos, atención de quejas, disponibilidad. EVENTO
- **6.13 Inspección Sanitaria de alimentos o sus materias primas y licores con destino a destrucción o donación que se encuentren en depósitos sujetos a Inspección, Vigilancia y Control dentro del Proyecto Especial Terminales Portuarios.**

EVENTO, cuya finalidad es emitir Conceptos sanitario sobre mercancías de consumo humano con destino a destrucción por abandono o deterioro, Concepto sanitario a mercancías de consumo humano con destino a donación por solicitud de las autoridades aduaneras y dentro de los marcos de su Normatividad. Esta autoridad reglamenta procedimientos de movilización con destino a destrucción, apoyados en la Normatividad Sanitaria y Ambiental vigentes. De requerirse se prestara apoyo de laboratorio para determinar inocuidad de alimentos incautados por la DIAN con destino a donación.

• **7. METODOLOGÍA**

Cada componente será desarrollado a través de las acciones sanitarias que a continuación se describen especificando la descripción de cada una de ellas, las acciones que incluye, el resultado esperado y los medios de verificación, los que servirán de soporte para la interventoría y el seguimiento técnico del proyecto.

**7.1 COMPONENTE 6.1**

| <b>INTERVENCIÓN INDICATIVA</b>  | <b>DESCRIPCION</b>  | <b>♦ ACCIONES</b>  | <b>RESULTADO ESPERADO</b>   | <b>MEDIOS DE VERIFICACION</b>   |
|---|---|--|---|---|
| <p><b>*Vistas integrales de verificaciones de condiciones higiénicas sanitarias de los puertos.</b></p> | <p>Proceso orientado a garantizar la inspección, vigilancia y control sanitario a aquellos puntos críticos que pueden convertirse en factores de riesgo ambientales de las líneas de seguridad alimentaria , saneamiento básico, enfermedades compartidas entre el hombre y los animales, industria y ambiente y transporte y energía, que pongan en peligro la salud de la población fija y flotante en los terminales portuarios y demás población nacional o extranjera que transite por el Terminal Portuario</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Visitas Higiénico sanitarias integrales de diagnostico e intervenciones que pueden involucrar el apoyo de otros sectores que tengan competencia.</li> <li>♦ Visitas integrales de seguimiento para verificar recomendaciones hechas en la visita de diagnóstico.</li> <li>♦ Planeación y programación conjunta con los sectores comprometidos en el buen funcionamiento de los terminales portuarios para garantizar las condiciones higiénicas sanitarias de los puertos.</li> </ul> | <p>Censo actualizado por Terminal portuario</p> <p>Información sistematizada, depurada y actualizada</p> <p>Georeferenciación por línea de acción y factor de riesgo ambiental en cada terminal portuario</p> | <p>Bases de datos depuradas y actualizadas</p> <p>Actas de IVC que soportan las actividades de vigilancia y control sanitarios</p> <p>Informes de gestión</p> |

|  |  |   |  |  |
|--|--|---|--|--|
|  | <p>Visitas realizadas por profesional médico veterinario con apoyo por evento de otro perfil profesional de la línea de seguridad alimentaría, un ingeniero sanitario y ambiental y tecnólogo en saneamiento ambiental</p> <p>El tiempo requerido 8 horas (incluye recorrido, elaboración y notificación del acta).</p> <p>Dos visitas por Terminal /año</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Fortalecer trabajo intersectorial e interdisciplinario con el propósito garantizar las condiciones higiénicas sanitarias de los puertos.</li> <li>♦ Aplicación de medidas sanitarias en aquellos puntos vigilados en donde se encontraron riesgos que están poniendo en peligro la salud de la población fija y flotante en los terminales portuarios y demás población que circule por el Terminal Portuario</li> <li>♦ Diligenciamiento de los instrumentos establecidos para registrar la información que soporta la inspección, vigilancia y control sanitario en cada punto crítico.</li> </ul> |  |  |
|--|--|---|--|--|



## 7.1 COMPONENTE 6.2

| INTERVENCION INDICATIVA                                   | DESCRIPCION   | ACCIONES QUE INCLUYE LA INTERVENCIÓN   | RESULTADO ESPERADO  | MEDIOS DE VERIFICACIÓN   |
|---|---|--|---|--|
| <p align="center"><b>Comités de Sanidad Portuaria</b></p> | <p>Proceso mediante el cual se pretende hacer coordinación interinstitucional e intersectorial en donde participan todos los organismos estatales de vigilancia y control y representantes de la administración de terminales portuarios, con el fin de definir competencias, evaluar acciones por sector y unir esfuerzos encaminados a asegurar el buen funcionamiento de los terminales portuarios del Distrito Capital.</p> <p>▪ Se realizará por un (1) profesional médico veterinario de la línea de seguridad alimentaria, un (1) tecnólogo en saneamiento y profesional ingeniero</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Convocar y Participar activamente en el desarrollo de los Comités de Sanidad Portuaria que están establecidos en cada terminal portuario.</li> <li>- Fortalecer el desarrollo de los comités de Sanidad Portuaria.</li> <li>- Unificar criterios relacionados con la vigilancia y control epidemiológico en los terminales</li> <li>- Identificar las medidas de prevención y control que pueden ser aplicadas intersectorialmente con miras a la eficacia y eficiencia de todos los</li> </ul> | <p>Mantener los Comités de sanidad portuaria locales activos.</p> | <p align="center">Consolidado de citaciones</p> <p align="center">Actas de Reunión</p> |

|  |   |  |  |  |
|--|---|--|--|--|
|  | <p>sanitario y ambiental.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ La duración del comité es de 6 horas de las cuales mínimo 2 horas son en el desarrollo del evento el tiempo restante corresponde a convocatoria, preparación y seguimiento a tareas si es del caso.</li> </ul> <p>Podrá convocarse debido a EVENTO generado por situación sanitaria crítica aunque no este programado en ese periodo y suplirá el siguiente en la programación.</p> <p>Tiempo total de ejecución<br/>6 horas</p> | <p>sectores que actúan y participan en la prevención y control de los riesgos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Divulgar la legislación sanitaria de aplicación el Terminales Portuarios y Promover el ajuste o complementación del Terminal y sus actividades a la Normatividad sanitaria vigente de aplicación en el mismo, si se identifica esta necesidad.</li> <li>- Liderar como sector el logro de los productos y cumplimiento de compromisos establecidos en los comités de sanidad portuaria.</li> </ul> |  |  |
|--|---|--|--|--|

### 7.1 COMPONENTE 6.3

| INTERVENCION INDICATIVA                                | DESCRIPCION  | ACCIONES QUE INCLUYE LA INTERVENCIÓN  | RESULTADO ESPERADO   | MEDIOS DE VERIFICACIÓN   |
|--|--|---|--|--|
| <p><b>Vigilancia en el transporte de cadáveres</b></p> | <p>Proceso orientado a garantizar que el transporte de cadáveres no se constituya en factor de riesgo para la Salud Publica de los trabajadores del Terminal aéreo del Distrito y demás población relacionada con el transporte del mismo dentro y fuera del territorio Colombiano.</p> <p>Tiempo por actividad 1 hora</p> <p><b>ESTA ACTIVIDAD SE ADELANTA A EVENTO *</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hacer seguimiento técnico orientado a verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en las Normas Sanitarias vigentes para la conservación y transporte de cadáveres.</li> <li>• Características del material de fabricación y hermetismo de los ataúdes, taponamiento de los orificios naturales del cadáver, embalsamamiento. Caja metálica sellada entre otros.</li> <li>• Adecuada preservación según causa de muerte. duración en tiempo del traslado, medio de transporte.</li> <li>• Cumplimiento de Normas para el</li> </ul> | <p>Cumplimiento de las Medidas Sanitarias establecidas para el adecuado transporte de cadáveres en el Terminal Aéreo.</p> <p>Asesoría, asistencia técnica, sensibilización</p> | <p>Acta de inspección de cadáveres diligenciada</p> <p>Consolidado mensual de cadáveres inspeccionados, en caso que se haya adelantado esta actividad.</p> <p>Soporte de asesoría y asistencia tecnica</p> |

| INTERVENCION INDICATIVA | DESCRIPCION | ACCIONES QUE INCLUYE LA INTERVENCIÓN   | RESULTADO ESPERADO | MEDIOS DE VERIFICACIÓN |
|-------------------------|-------------|--|--------------------|------------------------|
|                         |             | <p>transporte de cadáveres a nivel internacional según Normatividad, convenios y acuerdo vigentes.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisión del Certificado de defunción, Licencia de inhumación y orientación a usuarios para facilitar el trámite del traslado.</li> <li>• Vigilar el cumplimiento de todas las Normas de bioseguridad en el manejo de cadáveres.</li> <li>• Asesoría y asistencia técnica a todos los funcionarios del Terminal que lo requieran sobre el buen manejo en el transporte de cadáveres y el riesgo que puede constituir para la Salud Publica el incumplimiento de las Normas Técnicas establecidas para ello.</li> </ul> |                    |                        |

**7.2 Componentes 6.4-6.5-6.6-6.7-6.8-6.9-6.10-** Garantizar las condiciones mínimas higiénico – sanitarias y técnicas **de los establecimientos** ubicados en los terminales portuarios, a través de las acciones para tal fin contenidas en las líneas de acción y descritas en cada una de ellas como son seguridad alimentaria , saneamiento básico, enfermedades compartidas entre el hombre y los animales, industria y ambiente que se puedan presentar.

| INTERVENCION INDICATIVA  | DESCRIPCION   | ACCIONES QUE INCLUYE LA INTERVENCIÓN   | RESULTADO ESPERADO   | MEDIOS DE VERIFICACIÓN  |
|--|---|--|--|---|
| <p><b>1- Establecimientos vigilados y controlados: Inspección y vigilancia y control</b></p> | <p>Proceso orientado a garantizar la inspección, vigilancia y Control sanitario a aquellos puntos críticos que pueden generar riesgo sanitario para lo cual el enfoque desde ambiente incluye acciones por línea así:</p> <p><b><u>Restaurantes y comidas rápidas,</u></b></p> <p>Realizado por profesional médico veterinario con <u>apoyo por evento</u> de otro perfil profesional de la línea de seguridad alimentaría.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Actualización del censo de puntos críticos definidos en cada uno de las líneas de acción: de seguridad alimentaria, saneamiento básico, Este debe ser específico para cada terminal portuario.</li> <li>- Visitas integrales de diagnóstico y evaluación a cada punto crítico acordes con las líneas de acción propuestas.</li> </ul> | <p>Censo actualizado de puntos críticos por cada línea de acción y por terminal portuario</p> <p>Establecimientos vigilados y controlados en forma regular a lo largo del año, con concentración de 3 visitas.</p> <p>Información sistematizada, depurada y actualizada</p> <p>Informes mensuales con análisis de la</p> | <p>Informes mensuales de actividades de vigilancia y control</p> <p>Bases de datos depuradas y actualizadas</p> <p>Actas de IVC que soportan las actividades de vigilancia y control sanitarios</p> |

| INTERVENCION INDICATIVA | DESCRIPCION  | ACCIONES QUE INCLUYE LA INTERVENCIÓN  | RESULTADO ESPERADO | MEDIOS DE VERIFICACIÓN |
|-------------------------|--|---|--------------------|------------------------|
|                         | <p>Duración de la visita 2 horas. Comprende tres visitas en el año con muestreo.</p> <p><b><u>Expendios minoristas</u></b></p> <p>(Tiendas, cigarrerías), Cafeterías (panaderías, fruterías) Actividad realizada por técnico o tecnólogo en saneamiento.</p> <p>Duración de la visita 1.5 horas. Cocentracion tres visitas en el año con muestreo</p> <p><b><u>Saneamiento Básico</u></b></p> <p><b><u>Hangares</u></b></p> <p>Establecimientos que almacenan productos químicos y similares y</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Visitas de seguimiento para verificación de cumplimiento a recomendaciones hechas en la visita de diagnóstico.</li> <li>- Toma de muestras <b><u>por evento</u></b> ante la identificación de un posible riesgo. Envío de estas muestras al laboratorio de salud pública y seguimiento a los resultados para notificación y la aplicación de medidas sanitarias en caso de requerirse, en forma oportuna, ante un resultado</li> </ul> | información        |                        |

| INTERVENCION INDICATIVA | DESCRIPCION   | ACCIONES QUE INCLUYE LA INTERVENCIÓN   | RESULTADO ESPERADO | MEDIOS DE VERIFICACIÓN |
|-------------------------|---|--|--------------------|------------------------|
|                         | <p>realizan mantenimiento de aeronaves.</p> <p>Realizada por técnico o tecnólogo en saneamiento e Ingeniero ambiental y/o sanitario con duración de 4 horas, con 2 visitas al año.</p> <p><b>Bajo riesgo</b> realizado por técnico o tecnólogo en saneamiento ambiental con duración de 1 hora- Concentración 2 vistas año.</p> <p><b>.Bodegas:</b><br/>Establecimientos que, almacenan alimentos o sus materias de primasnacionalizadas o sin nacionalizar y otras mercancías, dada su connotación de depósito bajo custodia</p> | <p>de no aceptabilidad.</p> <p>- Aplicación de medidas sanitarias en aquellos puntos vigilados en donde se encuentren riesgos que están poniendo en peligro la salud de la población fija y flotante en los terminales portuarios y demás población<br/>Diligenciamiento de los instrumentos establecidos para registrar la información que soporta la inspección, vigilancia y control sanitario en cada punto crítico.</p> |                    |                        |

| INTERVENCION INDICATIVA | DESCRIPCION   | ACCIONES QUE INCLUYE LA INTERVENCIÓN   | RESULTADO ESPERADO | MEDIOS DE VERIFICACIÓN |
|-------------------------|---|--|--------------------|------------------------|
|                         | <p>aduanera.</p> <p>Realizadas por profesional médico veterinario con <u>apoyo por evento</u> de profesional de la línea de seguridad alimentaría.</p> <p>Duración de 3 horas, Concentración 2 visitas en el año.</p> <p>Se realizara IVC en lo correspondiente a Buenas prácticas de almacenamiento, condiciones higiénico-sanitarias, saneamiento básico, salud ocupacional y seguridad industrial. Incluyen bodegas de Zona Franca, Bodegas dentro y fuera del Aeropuerto dentro del Perímetro de la</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mantenimiento del subsistema de información del SISVEA a través de, diligenciamiento de los instrumentos de recolección de la información (actas); digitación de la información, depuración y actualización; envío de la información al Área de Vigilancia en Salud Pública en forma sistematizada y con periodicidad mensual.</li> <li>- Mantenimiento del Subsistema de análisis a través de: análisis</li> </ul> |                    |                        |



| INTERVENCION INDICATIVA | DESCRIPCION  | ACCIONES QUE INCLUYE LA INTERVENCIÓN  | RESULTADO ESPERADO | MEDIOS DE VERIFICACIÓN |
|-------------------------|--|---|--------------------|------------------------|
|                         | <p>Localidad novena.</p> <p><b><u>CATERING.</u></b></p> <p>Proceso orientado a garantizar la inspección vigilancia y control a los establecimientos que elaboran alimentos para vuelos nacionales e internacionales. Realizado por profesional médico veterinario con apoyo <u>por evento</u> de profesional de la línea de seguridad alimentaria.</p> <p>Duración de la visita 4 horas comprende 2 visitas en el año con muestreo.</p> <p><b><u>Inspección de proveedores de alimentos en Terminal Terrestre.</u></b></p> | <p>mensual de la información, construcción de indicadores de gestión e impacto; geo-referenciación de puntos críticos por terminal portuarios.</p> <p>Mantener archivo físico de los medios de verificación</p> |                    |                        |

| INTERVENCION INDICATIVA | DESCRIPCION   | ACCIONES QUE INCLUYE LA INTERVENCIÓN | RESULTADO ESPERADO | MEDIOS DE VERIFICACIÓN |
|-------------------------|---|--------------------------------------|--------------------|------------------------|
|                         | <p>Realizada por técnico o tecnólogo en saneamiento ambiental, en el mes se destinara 4 horas de verificación de Documentos y productos diligenciando la respectiva acta elaborada para tal fin.</p> <p><b><u>IVC vehículos transportadores de alimentos o materias primas</u></b> que ingresan a los puertos, comprende 4 horas/mes. Se realiza por técnico o tecnólogo en saneamiento.</p> <p><b><u>Operativos de alimentos (dos)</u></b></p> <p>Actividad mensual, con una duración de 6 horas realizada con profesional médico veterinario con <u>apoyo</u></p> |                                      |                    |                        |

| INTERVENCION INDICATIVA | DESCRIPCION   | ACCIONES QUE INCLUYE LA INTERVENCIÓN | RESULTADO ESPERADO | MEDIOS DE VERIFICACIÓN |
|-------------------------|---|--------------------------------------|--------------------|------------------------|
|                         | <p>por <u>evento</u> de profesional de la línea de seguridad alimentaria y 2 técnicos o tecnólogos en saneamiento.</p> <p><b><u>Actividad educativa</u></b></p> <p>Actividad bimensual</p> <p>Duración de 6 horas más 2 horas de preparación dirigido a manipuladores de alimentos de los Terminales de transporte. Realizado por profesional médico veterinario <u>con apoyo por evento</u> de profesional de la línea de seguridad alimentaria</p> <p><b><u>IVC en buses de transporte de pasajeros</u></b></p> |                                      |                    |                        |

| <b>INTERVENCION INDICATIVA</b> | <b>DESCRIPCION</b>   | <b>ACCIONES QUE INCLUYE LA INTERVENCIÓN</b> | <b>RESULTADO ESPERADO</b> | <b>MEDIOS DE VERIFICACIÓN</b> |
|--------------------------------|--|---|---------------------------|-------------------------------|
|                                | <p>Realizada por técnico o tecnólogo en saneamiento</p> <p>Duración de la actividad 1 hora.</p> <p>Verificación de condiciones higiénico-sanitarias y elaboración de la respectiva acta.</p> |   |                           |                               |

## 8. INDICADORES

| INDICADOR TRAZADOR   | RESULTADO ESPERADO  | MEDIOS DE VERIFICACIÓN   |
|--|---|--|
| <p><b>Establecimientos vigilados y controlados por cada línea de intervención, por Terminal portuario:</b></p> <p># de establecimientos vigilados y controlados / # de establecimientos programados para vigilar y controlar x 100</p> | <p>Vigilar y controlar por lo menos el 100% de los establecimientos programados en cada terminal portuario.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Archivos de cada terminal y punto críticos vigilando y controlado.</li> <li>- Bases de datos depuradas y actualizadas por terminal portuario</li> </ul> |
| <p><b>Vigilancia a transporte de cadáveres</b></p> <p>No. de cadáveres inspeccionados / No de cadáveres que se transportan vía aérea x 100</p>   | <p>100% de cadáveres que se transportan con cumplimiento de requisitos de transporte y conservación</p>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>♦ Actas de inspección de cadáveres</li> </ul>   |

**Presupuesto Total asignado para ejecución del proyecto para el mes de FEBRERO A DICIEMBRE DE 2012: \$114.084.069**

**PRESUPUESTO FEB – JUL 2012: \$ 62.227.675**

**SE FACTURARA POR TECHO FIJO MENSUAL UN VALOR DE: \$10.371.279**

### **TALENTO HUMANO REQUERIDO:**

1. Un profesional Médico Veterinario.
2. Un profesional Ingeniero Sanitario y ambiental o Ingeniero Ambiental.
3. Un técnico o tecnólogo en saneamiento ambiental.

Nota: La ESE debe radicar al primero de marzo de 2012 en la Secretaria Distrital de Salud plan de acción del proyecto el cual deje ver las metas, actividades,

productos a entregar, con base en el presupuesto a ejecutar durante el periodo Febrero – Julio de 2012.