

INFORME TÉCNICO POR PROGRAMA
CONTROL DE FACTORES DE RIESGO DEL CONSUMO “PCFRC”
2012 - 2015

Objetivo General

Desarrollar un plan de acción en asesoría, asistencia técnica, inspección, vigilancia y control con enfoque de riesgo, del Programa de Control de Factores de Riesgo del Consumo “PCFRC”, tendiente a minimizar los factores de riesgo y la morbilidad asociada al consumo de alimentos.

Objetivos Específicos

- ✓ Ejecutar las acciones de inspección, vigilancia y control de los factores de riesgo del consumo con enfoque de riesgo.
- ✓ Asesorar y dirigir la asistencia técnica a todos los municipios relacionada con los factores de riesgo del consumo.
- ✓ Con el LDSP Desarrollar un plan de muestreo de alimentos que constituyan riesgo en Salud Pública.
- ✓ Desarrollar una estrategia de IEC sobre factores de riesgo del consumo y hábitos saludables.

ACTIVIDADES REALIZADAS

Talleres de Capacitación en BPM y POES

- Visitas a expendios y establecimientos gastronómicos
- Muestras tomadas y analizadas en el promedio de 750 X año
- Operativos de Vigilancia y Control contra comercio de carne ilegal
 - Aplicación de Medidas Sanitarias: Decomisos, cierres temporales
 - Implementación Plan de Medios – IEC, en prevención de ETAS y promoción de hábitos de consumo saludables.
 - Coordinación interinstitucional para dar cumplimiento a los objetivos del programa.
 - Apoyo a convenios con universidades: estudios de investigación calidad microbiológica de alimentos. (queso crudo, carne de cerdo, chorizos)
 - Conformación y liderazgo en la operación de comités interinstitucionales (Inocuidad, panela, PRPBA, cadena cárnica, SAN, Sanidad Portuaria).

- Asesoría y asistencia técnica a comités de vigilancia sanitaria de Programas de Alimentación Escolar “PAE”.
- Asesoría y asistencia técnica a microempresarios de alimentos para trámites de obtención de RS, PS ó NS.

SEGUIMIENTO INDICADORES DE IMPACTO.

Plan de Desarrollo “Risaralda Unida, Incluyente y con Resultados”

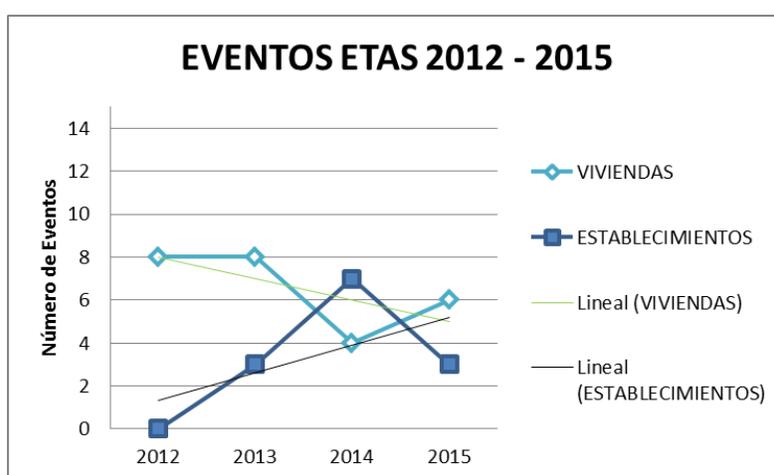
Metas Plan de Desarrollo 2012 - 2015

Numero de brotes de ETAS

Mantener el número de brotes anuales de Enfermedades Transmitidas por Alimentos “ETAS” en el Departamento en 15 ó menos, en casos provenientes de sujetos objeto de control sanitario.

EVENTOS ETAS 2012 - 2015

LUGAR DEL EVENTO	AÑO			
	2012	2013	2014	2015
VIVIENDAS	8	8	4	6
ESTABLECIMIENTOS	0	3	7	3
TOTAL	8	11	11	9



FORTALEZAS Y/O LOGROS

- ✚ Creación Comité Departamental de Inocuidad. Adopción Resolución 3753 de 2013
- ✚ Actualización mapa de riesgos cadena cárnica
- ✚ Actualización mapa de peligros de Pollo crudo en canal y Queso
- ✚ Elaboración Mapa de Riesgos Panela
- ✚ Participación en proyectos de investigación de riesgos microbiológicos en carne y derivados cárnicos de cerdo, y queso fresco (Universidad Libre – Nodo de Biotecnología – Asoporcultores).
- ✚ Asesoría trabajo de grado “Evaluación de los Factores de Riesgos microbiológicos asociados con la inocuidad del chorizo fabricado y/o comercializado en los expendios cárnicos y establecimientos gastronómicos ubicados en el municipio de Santa Rosa de Cabal (Risaralda).
- ✚ Continuidad en la implementación de “POES” en Expendios de Carne y Establecimientos gastronómicos.
- ✚ Implementación Decreto 1880 de 2011, coordinación interinstitucional, Dx e inscripción comercializadores Leche cruda (perfil sanitario).
- ✚ Capacitación de Técnicos de salud ambiental y profesionales de apoyo en : Introducción al Análisis de Riesgos para la Inocuidad de los Alimentos “ARIA” y Vigilancia epidemiológica de eventos de ETAS.
- ✚ Capacitación recurso humano: Especialización Tecnológica Gestión de Sistemas de Inocuidad.
- ✚ Curso Virtual Introducción al Análisis de Riesgos en Inocuidad de Alimentos (FAO – Minsalud).
- ✚ Reducción de incidencia de ETAS.
- ✚ Realización Encuentro de Alcaldes – Salud Ambiental
- ✚ Capacitaciones en Manipulación de Alimentos: 5300 personas en promedio x año.
- ✚ Se realizó la entrega de cuatro laboratorios móviles, para la toma y análisis de muestras de panela en campo.
- ✚ Reactivación mesa de Plan de Racionalización de Plantas de Beneficio Animal “ PRPBA”.
- ✚ Mejoramiento de condiciones sanitarias de pabellones de carne del departamento.

DEBILIDADES Y/O RETOS

- ✚ Implementación de los formatos de IVC de alimentos con enfoque de riesgo y su actualización en el SISAP.
- ✚ Falta de Técnicos de salud ambiental de Planta suficientes para el desarrollo de actividades de IVC en algunos municipios
- ✚ Demora en la contratación de técnicos de salud ambiental y profesionales de apoyo.
- ✚ Contratación de personal con perfiles y experiencia no acordes a los requerimientos de las actividades de IV y AAT a desarrollar.

- ✂ Cancelación de visitas de IVC y AAT por falta de vehículo para traslado a los municipios o por cruce de actividades.
- ✂ Inconvenientes para el almacenamiento, transporte, cargue, descargue y disposición final de decomisos de gran volumen e incautaciones realizadas por la policía nacional.
- ✂ Operativización de la mesa del Plan de Racionalización de Plantas de Beneficio Animal “PRPBA”, (entra en vigencia Decreto 1500 de 2007), aprobación acto administrativo (en revisión jurídica)

LINEAS DE ACCION 2016 - 2020

ACTIVIDAD PROGRAMADA EN EL PLAN DE ACCION AÑOS 2012 - 2015	AVANCES O EJECUCIÓN DEL PLAN DE ACCIÓN	PROYECCION AÑOS 2016 - 2019
Llevar a cabo acciones de acompañamiento por parte del Comité de Inocuidad a los gremios pecuarios	Con Asoporcicultores, se realizaron capacitaciones en Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento y BPM en expendios, en los diferentes municipios del departamento.	Realizar acciones de acompañamiento, asesoría y asistencia técnica en pro del mejoramiento de las condiciones sanitarias de pabellones y expendios de carne en los municipios del departamento
Realizar acompañamiento y asesoría y asistencia técnica a la mesa de cadena cárnica del departamento y en la mesa técnica de plan de racionalización de plantas de beneficio animal.	Se llevaron a cabo reuniones del comité Departamental de inocuidad de los alimentos de Risaralda, la mesa técnica de cadena cárnica y la mesa de Plan de racionalización de plantas de beneficio animal.	Continuar realizando acompañamiento y asesoría y asistencia técnica a la mesa de cadena cárnica del departamento y en la mesa técnica de plan de racionalización de plantas de beneficio animal.
Definir los lineamientos técnicos para la formulación de los planes de acción de inspección, vigilancia y control de la carne y productos cárnicos comestibles a lo largo de la cadena, de acuerdo a la resolución 3753 de 2013.	Se formuló plan de acción y se ejecutaron todas las actividades planteadas.	Formulación del nuevo plan de acción para la vigencia 2016 - 2019
Actualización de mapa de riesgos de la cadena Cárnica	Se realizaron las respectivas visitas a los expendios y establecimientos gastronómicos, con el fin de recopilar la información necesaria para la actualización del mapa de riesgos de la cadena cárnica.	Actualización del mapa de Riesgos mediante la implementación de nuevos instrumentos de inspección, vigilancia y control, basados en enfoque de riesgos.

Asesoría y asistencia técnica en establecimientos gastronómicos y expendios de carne en el departamento, así como también en puntos de atención de restaurantes escolares.	Se realizaron visitas de asesoría y asistencia técnica a los diferentes pabellones de carne, establecimientos gastronómicos y expendios de carne. Se conformaron en cada uno de los municipios, los comités de vigilancia sanitaria a programas de alimentación escolar.	Fortalecer la capacidad para llevar a cabo la investigación y vigilancia de brotes epidémicos y/o asociados a las enfermedades transmitidas por alimentos.
Socializar Decreto 1229 de 2013, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 3753 de 2013,	Se realizó jornada de capacitación a técnicos de salud ambiental del departamento.	Socializar, El Plan Nacional de IVC de Alimentos y Bebidas alcohólicas "PNIVCAB", Decreto 1500 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Nuevo modelo de Inspección, vigilancia y control (Invima)
Diseñar y publicar por los diferentes medios de comunicación, artículos tendientes a promover la inocuidad y seguridad alimentaria y nutricional en el departamento	Con el apoyo del área de comunicación social de la secretaría de salud departamental, se diseñó y publicó por los diferentes medios de comunicación, artículos tendientes a promover la inocuidad y seguridad de los alimentos.	Dar continuidad a los diseños y publicación por los diferentes medios de comunicación, campañas y artículos tendientes a promover la inocuidad y seguridad alimentaria y nutricional en el departamento.

PLAN DE MEDIOS - IEC

Ítem	Descripción
Relación de las estrategias de articulación con otros sectores y otras entidades	<p>En un trabajo en equipo con la oficina de comunicaciones de la Secretaría de Salud se adelantaron los siguientes planes de Información, Educación y Comunicación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prevención intoxicaciones por alimentos • Prevención intoxicaciones por licor • Prevención consumo de panela adulterada • Consumo pescado Semana Santa • Promoción Lactancia Materna • Notificación bajo peso al nacer <p>La realización de cada plan requirió la articulación con medios de comunicación (radio, prensa, TV, medios electrónicos, redes sociales (líderes comunales, iglesias, etc.)</p> <p>Los mensajes de promoción y prevención de cada plan llegan a cerca 100 mil Risaraldenses.</p>

Ampliación de temas y actividades

Estrategia Seguimiento Programa de Alimentación Escolar

El Programa de Alimentación Escolar del Ministerio de Educación Nacional, es una estrategia estatal que promueve la permanencia en el sistema educativo oficial de las niñas, niños y adolescentes asegurando el acceso a un complemento alimentario durante la jornada escolar, para mantener los niveles de alerta e impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje y el desarrollo cognitivo; contribuyendo a garantizar los derechos a la educación y a la alimentación.

➤ Población Objeto.

Actividades de transporte, almacenamiento, restaurantes escolares y/o puntos de atención del programa PAE, que atiende Niñas, niños y adolescentes del área rural y urbana, registrados en el Sistema de Matrícula SIMAT como estudiantes oficiales.

➤ Población beneficiada.

Niñas, niños y adolescentes del área rural y urbana, estudiantes oficiales de educación primaria de los municipios de categoría 4, 5 y 6 del departamento de Risaralda.

Recursos del presupuesto general de la nación asignados anualmente por el ministerio de educación nacional

Corresponden a recursos del Presupuesto de inversión apropiado anualmente por el MEN, los cuales tienen como finalidad la prestación del servicio de alimentación a las niñas, niños y adolescentes matriculados como alumnos oficiales.

Los parámetros para la utilización de estos recursos durante cada vigencia son establecidos mediante la ficha del proyecto de inversión del Programa de Alimentación Escolar y su distribución territorial se hace mediante la programación de metas sociales y financieras.

Según lo establecido en la Ley 1450 de 2011, en ningún caso podrá haber ampliación de coberturas y/o cualificación del Programa, mientras no se garantice la continuidad de los recursos destinados a financiar dicha ampliación y/o cualificación.

Recursos provenientes del sistema general de participaciones –SGP–

Estos son recursos con destinación específica que se transfieren a las entidades territoriales.

Del SGP: (i) los municipios y distritos están obligados a invertir en PAE, los recursos de asignación especial para la alimentación escolar, acorde con lo establecido en el parágrafo 2º, del artículo 2º, de la Ley 715 de 2001; (ii) de manera complementaria se podrán destinar a la alimentación escolar recursos del SGP de distribución sectorial, bien sea recursos de libre inversión o de libre destinación del componente de propósito general asignados por municipios y distritos. Pueden ser también recursos de calidad educativa del componente de educación asignados por departamentos, municipios o distritos.

Regalías y recursos propios

Los departamentos, municipios y distritos disponen de otras fuentes para la financiación de programas de alimentación escolar, provenientes de regalías y de recursos propios, de libre inversión.

Otras fuentes de financiación por parte del sector privado, cooperativo o no gubernamental, del nivel nacional e internacional y cajas de compensación

Las entidades territoriales podrán cofinanciar el Programa de Alimentación Escolar a través de la inversión que para ello realicen fundaciones del sector privado, Organismos de Cooperación Internacional, así como a través de la inversión de excedentes financieros del sector solidario (cooperativas), las organizaciones no gubernamentales (ONG), las cajas de compensación o cualquier otra institución de carácter privado, siempre y cuando dicho presupuesto se maneje de forma independiente a los aportados por la Nación y las entidades territoriales.

➤ Estado – avance de la estrategia.

En el año 2012 cuando se dio inicio al programa de alimentación escolar en el departamento de Risaralda; desde la secretaría de salud departamental, se empezaron a realizar visitas de inspección, vigilancia y control a los puntos de atención tanto urbanos como rurales. Sin embargo la coordinación e interventoría de este programa en este tiempo, era realizada por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y esto continuó hasta el año 2014.

En el año 2015, la coordinación e interventoría de este programa, la asumió el Ministerio de Educación Nacional mediante la contratación de operadores de alimentos y de una entidad que realizaba la interventoría. Durante este periodo de tiempo, el programa control de factores de riesgo del consumo de la secretaría de salud departamental, con base en los lineamientos de este ministerio, fortaleció las actividades de inspección, vigilancia y control, mediante la propuesta y asesoría a las administraciones municipales, para la conformación de los comités municipales de vigilancia sanitaria a programas de alimentación escolar “PAE”. Se dio continuidad a las actividades de inspección, vigilancia y control no solo a puntos de atención, sino también a bodegas de almacenamiento de productos, medios y mecanismos de transporte y a proveedores de alimentos en los municipios.

➤ Resultados alcanzados (2012 – 2015)

A la fecha, en los doce municipios de categoría 4, 5 y 6, se encuentran operando los comités de vigilancia sanitaria y estos están legalmente constituidos mediante actos administrativos. Las reuniones se celebran de manera bimestral y la secretaría de salud departamental siempre realiza acompañamiento mediante la participación de la Ingeniera de Alimentos de apoyo del programa Control de Factores de Riesgo del Consumo. Gracias a esto, se identifican falencias en la operatividad del programa de alimentación escolar, se revisan los diagnósticos de los puntos de atención y se gestionan las posibles alternativas de solución con los responsables.

Este proceso requiere continuidad, ya que este programa inicia con el calendario escolar y se necesita el apoyo de personal técnico idóneo para realizar la IVC y un

profesional idóneo, que realice el acompañamiento, asesoría y asistencia técnica a los 12 comités municipales.

Los facilitadores para la ejecución de los de este programa de alimentación escolar y los comités de vigilancia sanitaria, son las administraciones municipales, las Direcciones Locales de Salud y el programa Control de Factores de Riesgo del Consumo de la Secretaría de Salud Departamental.

Los obstáculos presentados en la ejecución del programa durante el año 2014, radicaban en la oportunidad de entrega de los productos y la calidad de estos, ya que el operador, no tenía proveedores en cada municipio, sino que adquiría todos los productos en el municipio de Pereira y desde allí los transportaban hacia cada punto de atención, razón por la cual los productos cárnicos perdían su cadena de frío y llegaban en algunas ocasiones en proceso de descomposición y en cuanto a las frutas y verduras, sufrían golpes y magulladuras que afectaban no solo la calidad microbiológica sino también sus propiedades físico químicas.

Gracias al apoyo de los técnicos de salud ambiental y el programa control de factores de riesgo del consumo, se tomaron las medidas sanitarias correspondientes. Dichas medidas sanitarias evitaron que los menores beneficiarios de estos programas, se vieran afectados por enfermedades transmitidas por alimentos "ETAS", al consumir productos de calidad microbiológica no aceptable.

Durante el año 2015, los inconvenientes identificados con el operador que gano la licitación, radicaron en a que se presentaron varios inconvenientes en la oportunidad de entrega de los productos, los insumos de limpieza y desinfección y en los incentivos para el personal manipulador de alimentos. Lo anterior, manifestaba el representante del operador, que se debía a que venían de otro departamento y tuvieron que arrancar de cero, con la ejecución del contrato.

Estrategia de apoyo a Expendios de carne, pabellones de carne y establecimientos gastronómicos de los municipios de categoría 4, 5 y 6.

En los municipios de Apia, Belén, Marsella, Quinchía, Santuario, Santa Rosa y La Virginia, se tienen pabellones de carne en plazas de mercado.

Desde el año 2007 que se publicó la nueva normatividad para la cadena cárnica en el país, la secretaria de salud departamental, inició actividades de inspección, vigilancia y control a los expendios de carne, para dar cumplimiento a la misma de manera gradual.

A comienzos del año 2012, se encontraba en operación el pabellón de carnes del municipio de Belén, al cual se evaluó sanitariamente, y se le elaboró un plan de cumplimiento, con el fin de mejorar sus condiciones higiénico locativas.

A finales del año 2011, se dio apertura al pabellón de carnes del municipio de Santuario, ya que este venía operando en la plaza pública en condiciones poco sanitarias, y a inicios del año 2012, dicho pabellón se encontraba operando de forma normal y se le había otorgado el concepto sanitario favorable a cada uno de los expendios, esta nueva plaza de mercado, fue construida siguiendo los

lineamientos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y con el apoyo prestado por el equipo técnico de la Secretaria de Salud Departamental, brindando asesoría y asistencia técnica en los procesos de diseño, ejecución y operación.

En el año 2014, se reubican temporalmente los expendios de carne ubicados en el pabellón de carnes de la plaza de mercado del municipio de La Virginia, para dar inicio a la construcción de la nueva plaza de mercado, proyecto que también contó con la asesoría y asistencia técnica del equipo técnico de la secretaria de salud departamental y el programa control de factores de riesgo del consumo, en la fase de diseño.

En el año 2014, se da inicio a los procesos de asesoría y asistencia técnica al proyecto de la nueva plaza de mercado del municipio de Marsella. Después de varias evaluaciones a los diseños, por parte del equipo técnico de la secretaria de salud departamental, se da comienzo a las obras de construcción de la plaza. A la fecha y debido a problemas presentados en la contratación de las obras, este pabellón de carnes, aún se encuentra en proceso de adecuación de zonas que tienen injerencia directa con la inocuidad de los productos cárnicos.

En el año 2013, es aprobado el proyecto de construcción de la plaza de mercado del municipio de Apia, por el equipo técnico de la secretaria de salud departamental y se da inicio al proceso de construcción en dos fases. La primera fase, comprendía el pabellón de carnes y la segunda fase, el área de expendio de frutas y verduras. En el año 2015, con el apoyo, asesoría y asistencia técnica del programa control de factores de riesgo del consumo, se ultiman detalles y se da apertura al pabellón de carnes de este municipio, cumpliendo con toda la normatividad sanitaria.

En cuanto al municipio de Santa Rosa, el pabellón de carnes, presentaba diversas falencias en su infraestructura, diseños, áreas, equipos y utensilios. Mediante varias visitas de evaluación sanitaria, desde el año 2012, se le habían notificado planes de cumplimiento, sugerencias que solo se comenzaron a implementar a finales del año 2014 y comienzos de 2015. A la fecha, este pabellón cuenta con un área destinada para el desposte de canales, ya no existen troncos de madera para el picado de huesos, se eliminaron los objetos inservibles y los mesones y utensilios, son de material higiénico y lavable, tampoco se volvió a exhibir carne a temperatura ambiente, a la fecha cuenta con concepto favorable condicionado.

Por otra parte está el pabellón de carnes del municipio de Quinchía que a pesar de que los expendios fueron adecuados para cumplir los mínimos sanitarios, el área de desposte presenta condiciones sanitarias desfavorables y aunque el proyecto de adecuación del nuevo pabellón de carnes fue asesorado, revisado y aprobado por el equipo técnico de la secretaria de salud, a la fecha no se han gestionado los recursos por parte de la administración municipal, para la ejecución de la obra, en este municipio se requiere intervención de la procuraduría ambiental y agraria, para exigir al municipio el cumplimiento de la normatividad sanitaria.

➤ **Población Objeto.**

Los expendedores de carne y habitantes de los municipios de 4°, 5° y 6° categoría, del departamento de Risaralda.

➤ **Población beneficiada.**

Los habitantes y expendedores de carne de los 12 municipios de 4°, 5° y 6° categoría, y en especial los que tienen pabellones de carne como son los de Apia, Belén, Marsella, Quinchía, Santuario, Santa Rosa y La Virginia.

➤ **Valor del proyecto**

El pabellón de Santuario se construyó con recursos del gremio de expendedores de carne, recursos propios del municipio, recursos de la Gobernación y recursos del comité de cafeteros.

Los pabellones de los municipios de Apia y Marsella fueron construidos con recursos del DPS, gestionados por las administraciones municipales.

El pabellón de La Virginia, será construido con recursos del DPS, gestionados por la administración municipal.

El pabellón de Santa Rosa, realizó adecuaciones, con recursos propios del gremio.

Los pabellones de Quinchía y Belén, fueron construidos con recursos gestionados por el gremio de expendedores de carne y el municipio.

➤ **Estado – avance del proyecto**

A la fecha se tienen construidas y operando los pabellones de carne de los municipios de Apia, Belén y Santuario.

El pabellón del municipio de Marsella, se encuentra en proceso de construcción y realizando las adecuaciones pertinentes para su apertura.

El pabellón del municipio de Santa Rosa, se encuentra realizando adecuaciones de acuerdo al plan de cumplimiento que se le elaboró mediante evaluación sanitaria realizada por parte de los técnicos de salud ambiental del municipio y con el acompañamiento de la profesional de apoyo del programa control de factores de riesgo del consumo y coordinador del programa.

El pabellón del municipio de Quinchía, se encuentra operando en pésimas condiciones de higiene, y mediante el acompañamiento de la profesional de apoyo del programa, también se le elaboro evaluación sanitaria y en base a esta, el respectivo plan de cumplimiento, el cual fue notificado a la administración municipal, sin embargo no se ha obtenido respuesta al respecto. Pendiente envío de informe a Procuraduría Ambiental y Agraria.

El Pabellón de Carnes del municipio de La Virginia, se encuentra en proceso de construcción, los expendios fueron reubicados de forma temporal y cumpliendo los mínimos sanitarios.

Al año 2015, se logró que se iniciaran obras en las plazas de mercado de los municipios de Apia, Marsella y La Virginia.

A la fecha, se encuentra operando normalmente y con concepto favorable, el pabellón de carnes del municipio de Apia, el municipio de Marsella se encuentra terminando adecuaciones en el pabellón.

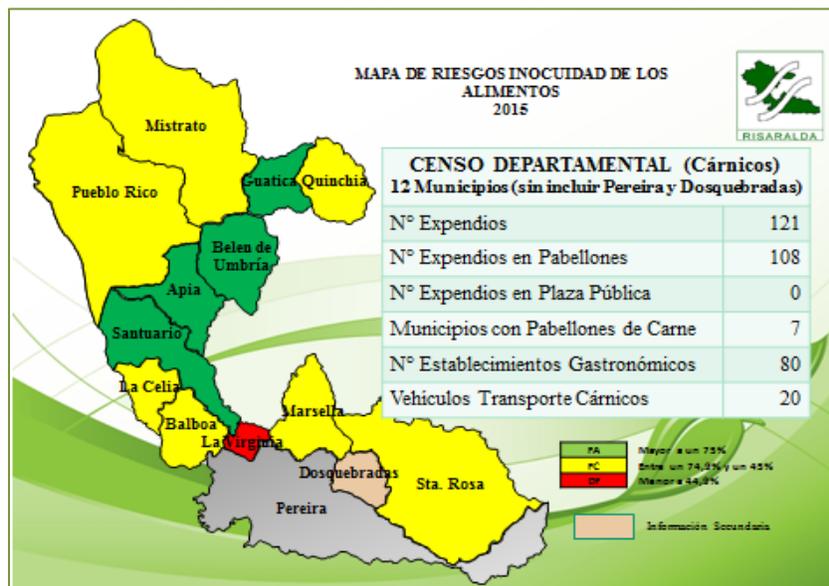
De acuerdo a la actualización del mapa de riesgos del departamento de Risaralda, se puede evidenciar un gran avance en la situación sanitaria de los expendios de carne, de los pabellones de carne y de los establecimientos gastronómicos. (Ver Informe Resolución 2870 de 2010, Recursos Ministerio de Salud \$90'000.000)

MAPA DE RIESGOS DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS AÑO 2012.



Fuente: Programa Control de Factores de Riesgo del Consumo

MAPA DE RIESGOS DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS AÑO 2015.



Fuente: Programa Control de Factores de Riesgo del Consumo

En el año 2015, se observa como el municipio de Apia cambia su condición sanitaria y pasa de un concepto favorable condicionado a un concepto favorable. Esto a raíz de la construcción del nuevo pabellón de carnes. De igual manera ocurrió en el municipio de Santuario.

Este proceso requiere continuidad, debido a que la carne y sus derivados, son productos de alto riesgo, por lo tanto necesitan tener de forma permanente la inspección, vigilancia y control, no solo por parte de los técnicos de salud ambiental, sino también contar con la Asesoría y Asistencia técnica del coordinador del programa y el profesional de apoyo idóneo que realice acompañamiento a estas actividades.

Facilitadores u obstáculos para la ejecución.

Para los diseños, el comité técnico de la secretaría de Salud Departamental, el cual fue conformado por el comité de cafeteros, el DPS y funcionarios de la Secretaría Departamental de Salud.

Para las actividades de control permanente, los técnicos de salud ambiental con el acompañamiento del coordinador y profesional de apoyo del programa control de factores de riesgo del consumo.

Uno de los obstáculos, fueron los expendedores de carnes de los municipios de La Virginia, Santa Rosa y Marsella, ya que en repetidas ocasiones, la construcción y adecuaciones de la plaza se detuvieron, a raíz de los diversos inconvenientes de tipo legal, e inconformidad por parte de los expendedores.

En cuanto al municipio de Quinchía, la escasa voluntad de los expendedores para dar cumplimiento a los lineamientos de la normatividad vigente y aplicable, entorpece el mejoramiento sanitario de este pabellón.

Además la gestión de los recursos por parte de la administración municipal, no ha sido suficiente para consecución de los medios necesarios para la construcción de un nuevo pabellón o el mejoramiento del ya existente.

Estrategia Información, Educación y Comunicación (IEC)

De acuerdo con el Plan Decenal de Salud Pública, se debe establecer y desarrollar estrategias de IEC a nivel departamental en relación con la inocuidad de alimentos.

Además se debe disponer de un esquema de organización y coordinación para la IEC a nivel nacional en relación con la inocuidad de alimentos.

La estrategia de Información, Educación y Comunicación en alimentos, se realiza desde el programa Control de Factores de Riesgo del consumo, donde el coordinador de este programa, con el apoyo del profesional, promueve campañas educativas con el fin de prevenir los riesgos asociados a enfermedades transmitidas por alimentos.

En el año 2014, se realizó en los municipios de Pereira y La Virginia, el show del pescado y en el municipio de Santuario, se realizó el show de la carne.

A comienzos del año 2015, se realizó campaña de consumo de Aceite legal y en el mismo año se realizó campaña para promover la no reutilización de las bandejas de huevo, mediante un volante digital y un artículo de prensa.

- **Población Objeto.**
Toda la población Risaraldense.
- **Población beneficiada.**
Toda la población Risaraldense.
- **Valor del proyecto**
Las estrategias realizadas en los municipios de Pereira y La Virginia, fueron ejecutadas con recursos del Supermercado Súper Inter.
La estrategia realizada en el municipio de Santuario, fue ejecutada con recursos de Asoporicultores.
La campaña de consumo de aceite legal, fue financiada con recursos del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, y Asograsas.
La campaña de la no reutilización de bandejas de huevo, fue realizada con recursos logísticos de la secretaría de salud departamental.
- **Estado – avance del proyecto**
En el año 2016, se tiene proyectado realizar más estrategias de Información, Educación y Comunicación, que involucren todos los municipios de categoría 4, 5 y 6. Se espera llevar a cabo más shows de la carne, del pescado e implementar también el de pollo y el de consumo de frutas y verduras, entre otras.
- **Resultados alcanzados (2012 – 2015)**
Se logró difundir en redes sociales la campaña de la no reutilización de bandejas de huevo, la cual tuvo un gran porcentaje de aceptación que se evidenció mediante la cantidad de visitas y las veces que este artículo fue compartido.
- **Cuáles requieren continuidad**
Estas actividades requieren continuidad, ya que según el plan decenal de salud, las actividades de IEC se encuentran dentro del componente de disponibilidad y acceso de los alimentos y mediante estas estrategias es posible prevenir las enfermedades transmitidas por alimentos que no cumplan con los requisitos de higiene e inocuidad.
- **Facilitadores u obstáculos para la ejecución.**
Dentro de los facilitadores se encuentran:
ESES y DLS
Secretarías de Salud de Pereira y Dosquebradas
Secretaría Departamental de Desarrollo Social
Secretaría Departamental de Educación
INS
Minsalud
PMA
ICBF
FAO

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL

- Qué se hace en IVC.
Con una cobertura aproximada del 95%, Se realizan de forma permanente, visitas de IVC a restaurantes escolares, expendios de carne, establecimientos gastronómicos, cafeterías, panaderías, establecimientos que venden bebidas alcohólicas, pabellones de carne.
- Dificultades para realizar IVC.
Las principales dificultades presentadas, radica en la adopción o implementación del nuevo modelo con enfoque de riesgo, diseñado por el Invima, el cual se centra en la otorgamiento del concepto favorable o desfavorable.

Hasta el momento, se manejan tres tipos de conceptos, favorable, desfavorable y favorable condicionado, el cual permite que en los establecimientos se realicen las adecuaciones pertinentes para cumplir con los requerimientos sanitarios.

Otra de las dificultades radica en la falta de continuidad del personal contratado y de apoyo que realizan actividades de IVC.

- Qué tiene planeado para avanzar o mejorar.
En coordinación con el programa control de factores de riesgo del consumo de la secretaría de salud departamental y el Invima, se están llevando a cabo talleres de validación de documentos técnicos, para el desarrollo del modelo IVC, por parte de esta institución.
Se realizara en diciembre de 2015 socialización del Plan Nacional de Inspección, Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas Alcohólicas “PNIVCAB”, por parte del Ministerio de Salud y Protección Social.
Por lo pronto se requiere continuar capacitando y mantener actualizado el personal que realiza Inspección, Vigilancia y Control.

GESTIÓN PROGRAMÁTICA

- Gestión Intersectorial:
Desde la dinámica de la gestión del programa de alimentación escolar, intervienen la Secretaría de Desarrollo Económico, Secretaría de Desarrollo Social, Secretaría de Desarrollo Agropecuario, Secretaria de Educación.

Funciones que están en lineamientos PAE. Especificar que solo compete 2015, Antes solo IVC el manejo lo hacia ICBF.

- Gestión Transectorial: Desde la dinámica de la gestión del programa de alimentación escolar, intervienen Ministerio de Educación, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, Operadores del programa de alimentación escolar, Administraciones Municipales del departamento de Risaralda, Direcciones Locales de Salud, Proveedores de insumos de los municipios.
- Procesos, los mecanismos y los avances.

Asesoría y Asistencia Técnica, a las administraciones Municipales para la conformación de los comités.

Mecanismos: Mediante la celebración de reuniones de comité de vigilancia sanitaria a programas de alimentación escolar.

Avances: 12 Administraciones asesoradas y 12 comités legalmente constituidos.

SEGUIMIENTO Y CUMPLIMIENTO DE METAS (Ver Plan Departamental de Desarrollo, Plan Decenal de Salud Pública - PDSP)

- Cuáles son las prioridades en Salud Pública
Mantener el número de brotes anuales por enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS) en el departamento, en 15 o menos, en casos provenientes de sujetos objeto de control sanitario.
A 2015, lograr el 75% de notificación inmediata al SIVIGILA, con agente etiológico identificado en alimentos de mayor consumo, para los brotes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETA.
A 2015, lograr el 60% de las acciones de Inspección, Vigilancia y Control (en el sector salud) ejecutadas bajo el enfoque del riesgo.
- Qué metas se cumplieron 100%
Se mantuvo en 15 o menos, el número de eventos de ETAS por año.
Se realizó aproximadamente el 95% de las acciones de Inspección, Vigilancia y Control, en establecimientos de alto riesgo.
Se ha logrado más del 75% de notificación inmediata al SIVIGILA, con agente etiológico identificado en alimentos de mayor consumo, para los brotes de Enfermedades transmitidas por Alimentos ETA.
- Qué metas quedaron pendientes
Ninguna

VIGILANCIA EPIDEMIOLÓGICA

- Qué hace, qué analiza.
Se hace vigilancia epidemiológica de brotes o eventos de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAS).
- Qué hace con los resultados.
Se revisan, se ajustan y se notifican al instituto Nacional de Salud y al SIVIGILA.

COMITÉS Y/O CONSEJOS EN LOS QUE PARTICIPEN

- Comité de Sanidad Portuaria: Este comité es presidido por la Secretaría de Salud Departamental. (Se crea por Resolución 409 del 23 de Junio de 2010)
- Comité Departamental de Control y Calidad de la Panela: Este comité es presidido por la Secretaría de Desarrollo Agropecuario y en el caso que esta no asista, este es

presidido por la Secretaría de Salud Departamental. (Se crea por Decreto 1246 del 10 de Diciembre de 2010)

- Comité Departamental de Inocuidad de los Alimentos de Risaralda: Este comité es presidido por la Secretaría de Salud Departamental. (Se crea por Decreto 772 del 02 de Agosto de 2013)
- Mesa Departamental de Cadena Cárnica: Esta mesa es presidida por la Secretaría de Salud Departamental. (Se crea por Decreto 772 del 02 de Agosto de 2013, esta mesa hace parte del Comité Departamental de Inocuidad y fue creada por requerimiento del ministerio a través de la Resolución 3753 de 2013)
- Mesa Plan de Racionalización de Plantas de Beneficio Animal: Esta mesa es presidida por la Secretaría de Salud Departamental. (Decreto de creación en revisión)
- Comité Técnico de SAN: La Secretaría de Salud Departamental es miembro activo de este comité. (Se reestructura por Decreto 0476 del 13 de Abril de 2015)

SISTEMAS DE INFORMACIÓN

- Con que sistemas y/o aplicativos se cuenta
Se cuenta con el Sistema de Información de Salud Pública SISAP
- Cuál es su estado de implementación
A la fecha, este sistema se encuentra operando y se utiliza para la Vigilancia y Control de los factores de riesgo en salud ambiental.

ALEJANDRO BARTOLO VELEZ

Coordinador Programa
Control de Factores de Riesgo del Consumo
Dirección Operativa de Salud Pública
Secretaria de Salud Departamental