

## CIRCULAR INFORMATIVA N° 002

**PARA:** Profesionales responsables de Área Operativa ARO  
Dr. Gerardo Rengifo - Responsable ARO 1 Norte Cartago  
Ing. Diego Marmolejo - Responsable ARO 2 Centro Tuluá  
Dra. Bibiana del Socorro García – ARO 3 Centro Buga  
Dr. Edinson Sánchez Balanta - ARO 4 Sur Cali

**DE:** Dirección General

**ASUNTO:** PLAN DE CONTINGENCIA PARA EPOCA DE SEMANA SANTA 2018 Y  
DISPONIBILIDAD DE FUNCIONARIOS.

**FECHA:** FEBRERO 20 DE 2018

Con el fin de salvaguardar la salud de la población vallecaucana y cumplir con nuestra misión en esta época de Semana Santa, se solicita priorizar:

1. Acciones de Inspección, Vigilancia y Control, de Alimentos y Bebidas en:
  - ✓ Establecimientos gastronómicos, plazas de mercado, expendios de carne y derivados cárnicos y lácteos; tiendas, graneros, supermercados y lugares de concentración de personas en las festividades conmemorativas de la Semana Santa. (anexo documento con características a tener en cuenta en pescado, enlatado y bebidas alcohólicas).
2. Observación del 100% de las Agresiones por Animales Potencialmente Transmisores de Rabia (APTR) reportadas y su retroalimentación semanal a quien corresponda, según el procedimiento interno de la UESVALLE y protocolo del INS (no debe pasar de los 10 días para su atención).

Por lo anterior, se debe generar un Plan de Contingencia por ARO, comprendido entre el viernes 23 de marzo del 2018 hasta el lunes 1 de Abril de 2018, donde se considere la atención de eventos asociados al consumo de alimentos y bebidas, así como la atención de las fichas de agresión por Animales Potencialmente Transmisores de Rabia (APTR), indicando nombre del funcionario disponible de planta y/o contrato, cargo, teléfono y municipio.

### OFICINA PRINCIPAL CALI

Carrera 37A No. 4-88 Santa Isabel  
Tel: PBX: 57 (2) 558 0868 FAX: 57 (2) 558 0727  
www.uesvalle.gov.co

### ÁREAS OPERATIVAS

**CARTAGO**  
Carrera 3A No. 1A-05  
Tel: 57 (2) 212 8644

**TULUÁ**  
Carrera 30 No. 32-91  
Tel: 57 (2) 224 4616

**BUGA**  
Calle 5 No. 11-76  
Tel: 57 (2) 236 5626

**CALI**  
Carrera 62 No. 2A - 04  
Tel: 57 (2) 620 6875

# uesvalle

Unidad Ejecutora de Saneamiento  
del Valle del Cauca

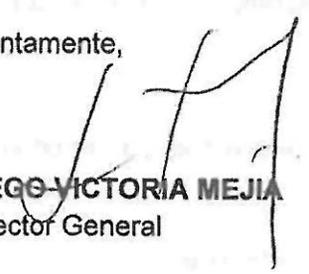
Es importante recordarles la importancia de tener los kits de muestreo de alimentos y aguas completos, a disposición del funcionario asignado en caso de presentarse un brote (termo, pilas, actas, guantes, bolsas, frascos, entre otros); garantizar la disponibilidad de conductores, vehículos, gasolina y peajes.

El Plan de Contingencia por municipio debe ser enviado por cada profesional responsable de coordinar el Aro, antes del lunes 5 de marzo del presente año a los siguientes correos electrónicos [técnica@uesvalle.gov.co](mailto:técnica@uesvalle.gov.co) y [zoonosis@uesvalle.gov.co](mailto:zoonosis@uesvalle.gov.co), diligenciando el cuadro anexo N° 1

Cualquier duda e inquietud favor comunicarse con la profesional del Proceso de Zoonosis, Alimentos y Bebidas de la sede Principal.

El día jueves 5 de Abril de 2018, se debe enviar el informe de las actividades realizadas con base en el Plan de Contingencia, diligenciando el cuadro anexo N°2.

Atentamente,

  
**DIEGO VICTORIA MEJÍA**  
Director General

Anexos: Tres (3)

Folios: Cuatro (4)

Revisó: Jhon Jairo Zapata O - Subdirector Técnico

Redactor/Transcriptor: María Margarita López M - Responsable Proceso de Zoonosis, Alimentos y Bebidas

#### OFICINA PRINCIPAL CALI

Carrera 37A No. 4-98 Santa Isabel  
Tel: PBX: 57 (2) 558 0868 FAX: 57 (2) 558 0727  
[www.uesvalle.gov.co](http://www.uesvalle.gov.co)

#### ÁREAS OPERATIVAS

**CARTAGO**  
Carrera 3A No. 1A-05  
Tel: 57 (2) 212 8644

**TULUÁ**  
Carrera 30 No. 32-91  
Tel: 57 (2) 224 4616

**BUGA**  
Calle 5 No. 11-76  
Tel: 57 (2) 236 5626

**CALI**  
Carrera 62 No. 2A - 04  
Tel: 57 (2) 620 6875

## RECOMENDACIONES A TENER EN CUENTA EN LAS VISITAS DE IVC EN EPOCA DE SEMANA SANTA

Es importante que en las visitas que se realizan en los diferentes sujetos donde se almacenan, preparen, expendan y transportan pescado (fresco, enlatado y seco), mariscos y bebidas alcohólicas se tengan en cuenta las siguientes recomendaciones:

### PESCADO Y MARISCOS

#### Pescado fresco:

- ✓ No tiene olor desagradable.
- ✓ Los ojos deben ocupar toda la cavidad orbitaria, brillante y saliente. El iris no debe estar manchado de rojo.
- ✓ Las branquias o agallas son brillantes y rojas.
- ✓ Los músculos deben ser firmes de color homogéneo, blancos o ligeramente rosados con elasticidad marcada, firmemente adherido a los huesos y no se desprenden al ejercer presión digital.
- ✓ La carne debe ser resistente a la presión, característica que evalúa firmeza y rigidez del producto.
- ✓ Las escamas son brillantes, bien unidas entre sí y adheridas fuertemente.
- ✓ No debe haber viscosidad.
- ✓ Las aletas deben estar húmedas y generalmente intactas.
- ✓ La coloración de la piel es variada, atrayente y brillante. Además la piel no debe tener laceraciones ni arrugas.
- ✓ Las vísceras son limpias y perfectamente diferenciadas



#### OFICINA PRINCIPAL CALI

Carrera 37A No. 4-88 Santa Isabel  
Tel: PBX: 57 (2) 558 0868 FAX: 57 (2) 558 0727

#### ÁREAS OPERATIVAS

**CARTAGO**  
Carrera 3A No. 1A-05

**TULUÁ**  
Carrera 30 No. 32-91

**BUGA**  
Calle 5 No. 11-76

**CALI**  
Carrera 62 No. 2A - 04



Unidad Ejecutora de Saneamiento  
del Valle del Cauca

#### **Pescado seco:**

- ✓ No debe tener ningún tipo de humedad.
- ✓ Su color debe ser amarillo uniforme. No lo compre si tiene manchas rojizas.
- ✓ Al tacto el pescado debe tener una consistencia dura. El sabor debe ser salado.
- ✓ No debe presentar olor parecido al amoníaco.

#### **Pescado congelado:**

- ✓ Debe estar duro. No acepte pescado blando o semicongelado.
- ✓ El color de la carne del pescado debe ser rosada, a diferencia de la piel que según la especie puede ser de color oscuro.
- ✓ Si el pescado presenta algún olor extraño o similar al amoníaco o al óxido, no lo compre.

#### **Enlatados:**

- ✓ El envase no debe presentar abombamientos, oxidación, perforación o magulladuras
- ✓ Los productos enlatados, deben presentar información completa en su rotulado o etiquetado como:
  - Lote
  - Fecha de Vencimiento
  - Nombre y dirección del fabricante
  - Registro sanitario

#### **Mariscos:**

- ✓ Los camarones y langostinos no deben presentar manchas negras, olor desagradable o desprendimiento de la cabeza o tronco.
- ✓ Los calamares deben tener la piel lisa, suave y húmeda, sin manchas sanguinolentas o extrañas.

#### **BEBIDAS ALCOHOLICAS**

Verifique que el producto cuente con las siguientes características e información en su envase:

- ✓ La integridad de las etiquetas y los sellos, los cuales no deben presentar danos, enmendaduras, sobre escrituras o impresiones defectuosas.
- ✓ Las bandas de seguridad deben presentar características de no haber sido manipuladas.
- ✓ Preste atención a la tapa del envase; en caso de presentar logos o imágenes del fabricante estos deben observarse en buen estado y completos.
- ✓ Nombre del fabricante.
- ✓ Registro Sanitario.
- ✓ Grado de alcohol.
- ✓ Las leyendas sanitarias obligatorias como "El exceso de alcohol es perjudicial para la salud" y "Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad".

#### **OFICINA PRINCIPAL CALI**

Carrera 37A No. 4-88 Santa Isabel  
Tel: PBX: 57 (2) 558 0868 FAX: 57 (2) 558 0727

#### **ÁREAS OPERATIVAS**

**CARTAGO**  
Carrera 3A No. 1A-05

**TULUÁ**  
Carrera 30 No. 32-91

**BUGA**  
Calle 5 No. 11-76

**CALI**  
Carrera 62 No. 2A - 04

- ✓ Verifique que el contenido de la botella no presenta sedimentos, partículas en suspensión o cuerpos extraños.
- ✓ Cerciórese que la información contenida en el envase, tapas y estampillas debe corresponder al mismo producto

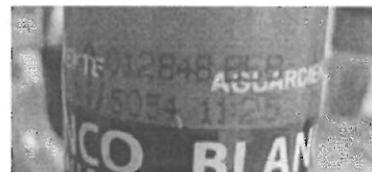
Durante las visitas de IVC de los sujetos donde se almacenan, comercializan y expenden bebidas alcohólicas, tener en cuenta los siguientes lotes del producto Aguardiente Blanco del Valle, el cual es FALSO y se ha detectado su comercialización en el departamento:

020046 BBC  
525723982

313131 BSB  
4756 11:17

012848 BSB  
5054 11:25

028595 BSC  
3745 11:16



#### OFICINA PRINCIPAL CALI

Carrera 37A No. 4-88 Santa Isabel  
Tel: PBX: 57 (2) 558 0868 FAX: 57 (2) 558 0727

#### ÁREAS OPERATIVAS

**CARTAGO**  
Carrera 3A No. 1A-05

**TULUÁ**  
Carrera 30 No. 32-91

**BUGA**  
Calle 5 No. 11-76

**CALI**  
Carrera 62 No. 2A - 04



**uesvalle**  
Unidad Ejecutora de Saneamiento  
del Valle del Cauca

**Plan de contingencia  
UESVALLE  
Temporada de Semana Santa  
(marzo 23 al 2 de abril)  
2018**

El Valle está en vos

GOBERNACIÓN VALLE DEL CAUCA



**DISPONIBILIDAD 67  
FUNCIONARIOS OPERATIVOS**

El Valle está en vos

GOBERNACIÓN VALLE DEL CAUCA

| DISPONIBILIDAD DEL 23 DE MARZO AL 2 DE ABRIL   |              |                      |          |           |
|--|--------------|----------------------|----------|-----------|
| AREA OPERATIVA   | FUNCIONARIOS |                      |          |           |
|  | INGENIEROS   | MEDICOS VETERINARIOS | BIOLOGOS | TECNICOS  |
| SEDE PRINCIPAL   | 1            | 3                    | 1        |           |
| ARO CARTAGO  | 1            | 3                    | 1        | 12        |
| ARO TULUÁ  | 1            | 9                    | 1        | 5         |
| ARO BUGA   | 1            | 6                    | 1        | 7         |
| ARO CALI   | 1            | 5                    | 1        | 7         |
| <b>TOTAL</b>   | <b>5</b>     | <b>26</b>            | <b>5</b> | <b>31</b> |
| DISPONIBILIDAD DE VEHICULO, CONDUCTORES, PEAJES Y GASOLINA PARA ATENDER CUALQUIER EVENTO QUE SE PRESENTE |              |                      |          |           |



### ACCIONES DE INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL EN ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHOLICAS

- Visitas a sitios críticos para prevenir posibles intoxicaciones por expendio y/o consumo de alimentos en:
- Restaurantes, Plazas de mercado, Expendios de pescado, Conservas de productos de la pesca, Derivados lácteos, Carnes y derivados cárnicos.
- Tiendas, graneros y supermercados.
- Lugares de concentración de personas en las fiestas conmemorativas de la Semana Santa.
- Atención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos o por consumo de bebidas alcohólicas.



### VIGILANCIA Y CONTROL PARA EL PROCESO DE ZONOSIS

- Observaciones del 100% de la Agresiones Ocasionadas por Animales Potencialmente Transmisores de la Rabia (APTR) reportadas y su retroalimentación semanal a las IPS, ESE Y Direcciones Locales de Salud.
- En caso de posible foco de rabia se activa red de alerta y apoyo con personal adicional.
- Recolección de muestras de tejido nervioso de animales sospechosos en caso de ser necesario para remitir al Instituto Nacional de Salud.



**DISPONIBILIDAD PARA ATENCIÓN DE OTROS EVENTOS**

- Disponibles para activarse apoyo por notificación de Eventos de Interés en Salud Pública – Salud Ambiental y Saneamiento Ambiental.
- Disponibilidad para solicitudes de la Oficina de Gestión de Riesgos y Desastres de la Gobernación del Valle del Cauca, el Comité Operativo de Emergencias – COE Salud, el Instituto Nacional de Salud, Alertas INVIMA en coordinación con la Secretaría de Salud Departamental.