

320-07

CIRCULAR INFORMATIVA
010

PARA: Dra. Ana Mercedes Bernal Rodríguez. ARO Cartago
Ing. Roger Orlando Donado Hoyos. ARO Tuluá
Dra. Licenia Frades Monedero. ARO Cali
Profesionales Universitarios Responsables de Coordinar ARO

DE: Dirección General

ASUNTO: DIRECTRICES Y CRONOGRAMA PARA ATENDER LA TEMPORADA DE SEMANA SANTA 2024

FECHA: Febrero 20 de 2024

Con el fin de salvaguardar la salud de la población vallecaucana y minimizar los riesgos asociados al consumo de alimentos y bebidas durante la temporada de Semana Santa, se solicita priorizar en las siguientes actividades en el proceso de Alimentos y Medicamentos:

1. Acciones de Inspección, Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas en:
 - √ Establecimientos gastronómicos, supermercados, expendios de productos de la pesca, expendios de derivados lácteos, expendios ambulantes en especial los que comercialización pescado fresco. (Se anexa documento con características a tener en cuenta en las visitas de IVC en temporada de Semana Santa). Igualmente, tener en cuenta la revisión de productos derivados de la pesca enlatados, verificando el etiquetado, fecha de vencimiento, manejo de temperaturas e integralidad del producto.
 - √ Establecimientos de almacenamiento y expendio de bebidas alcohólicas Utilización del aplicativo de Rentas Departamentales, haciendo énfasis en la revisión de productos de la Industria de Licores del Valle, teniendo en cuenta las características de falsificación en tapas y etiquetas.
2. Atención al 100% de los eventos reportados como ETA, toma de muestras y envío al Laboratorio Departamental de Salud Pública, investigación del evento y elaboración de los informes de 24 horas, 72 horas y final en los formatos establecidos.
3. La educación sanitaria en ésta temporada, debe hacer énfasis en las condiciones de almacenamiento, preparación, comercialización y características de los productos de la pesca y derivados, igualmente proporcionar recomendaciones para la identificación de posible licor falsificado, adulterado o fraudulento.

Por lo anterior, se debe generar un cronograma que garantice la atención de actividades por ARO, comprendido entre el lunes 18 de marzo de 2024 y el lunes 01 de Abril del 2024, donde se considere la atención de eventos asociados al consumo de alimentos y bebidas, indicando nombre del funcionario de planta y/o contrato, perfil, teléfono y

OFICINA PRINCIPAL CALI

Carrera 37A No. 4-88 Santa Isabel
Tel: PBX: 602 558 0868 FAX: 602 558 0727
www.uesvalle.gov.co

ÁREAS OPERATIVAS

CARTAGO
Carrera 3A No. 1A-05
Tel: 602 214 8644

TULUÁ
Carrera 30 No. 32-91
Tel: 602 224 4616

CALI
Carrera 36B No. 5 - 51
Tel: 602 620 6875

municipio asignado, para días no hábiles y feriados, garantizar conductor y vehículo con peajes y combustible.

El cronograma por ARO debe ser enviado por cada profesional responsable de ARO antes del jueves 14 de marzo de 2024 a los siguientes correos: tecnica@uesvalle.gov.co y alimentosybebidas@uesvalle.gov.co, identificando municipio, fechas, nombre de las personas que atenderán el cronograma y teléfono de contacto.

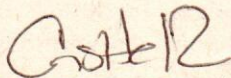
Es importante recordarles la importancia de tener en cuenta los kits de muestreo de alimentos y aguas completos, a disposición del funcionario asignado en la atención del brote (termo, pilas, actas, guantes, bolsas, frascos, termómetro, entre otros); garantizar autorización de salida del vehículo, conductores, gasolina y peajes; las ETAS se deberá informar inmediatamente a la sede principal para poder coordinar el apoyo por parte del Laboratorio Departamental de Salud Pública, y si es el caso, el acompañamiento.

El día martes 02 de abril de 2024 antes del mediodía, se debe enviar el informe final por municipio y ARO de las actividades realizadas con base en el plan de contingencia, de acuerdo al siguiente cuadro:

	Tipo de objeto visitado	Cantidad de visitas IVC	Cantidad Kg de pescado fresco, congelado, seco, inspeccionado	Cantidad de Unidades de pescado enlatado	Medidas Sanitarias de Seguridad Aplicadas	Cantidad en botellas de bebidas alcohólicas inspeccionadas	Número de personas Educadas	Número de Operativos apoyo Policía o Admon Municipales		Número de ETAS Atendidas	
								1	2	1	2
Municipio	Supermercados										
	Exp. de Pescado										
	Exp. de Lácteos										
	Exp. Vía Pública										
	Exp. Bebidas Alcohólicas										
	Total										

Cualquier inquietud favor comunicarse con la profesional responsable de Alimentos y Medicamentos de la sede principal al correo: alimentosybebidas@uesvalle.gov.co

Atentamente,



CONSTANZA IVETTE HERNÁNDEZ ROJAS
Directora General

Folios: Tres (03)
Anexos: dos (02)

Revisó: Jhon Jairo Zapata Osorio- Subdirector Técnico.
Redactor/transcriptor: María Ligia Triana T. Profesional Responsable Alimentos y Medicamentos.

OFICINA PRINCIPAL CALI

Carrera 37A No. 4-88 Santa Isabel
Tel: PBX: 602 558 0868 FAX: 602 558 0727
www.uesvalle.gov.co

ÁREAS OPERATIVAS

CARTAGO
Carrera 3A No. 1A-08
Tel: 602 214 8644

TULUÁ
Carrera 30 No. 32-91
Tel: 602 224 4616

CALI
Carrera 36B No. 5 - 51
Tel: 602 620 6875

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 daños, 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, completos y leyendas legibles en idioma español: 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".
- ✓ 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.
- ✓ Consumo de bebidas alcohólicas con moderación
- ✓ En caso de presentar síntomas como dolor de cabeza o visión borrosa, informe de inmediato a la EPS.
- ✓ En caso de dudas verifique por la app SYCTRACE y en caso de denuncias puede hacerse por esta misma que a su vez será investigado por el Departamento de Rentas.
- ✓ Compre en sitios de confianza y que cumplan con las condiciones sanitarias.



LAVADO DE MANOS

Dentro de las actividades de IVC y educación en salud hacer énfasis en el lavado de manos, ya que es la acción más económica y efectiva que ayuda a prevenir enfermedades ¡Las manos limpias salvan Vidas! El lavado de manos con agua y jabón interrumpe la cadena de transmisión de enfermedad diarreica aguda, enfermedad respiratoria, enfermedades de la piel, enfermedades de los ojos y parasitismo intestinal.

OFICINA PRINCIPAL CALI

Carrera 37A No. 4-88 Santa Isabel
Tel: PBX: 602 558 0868 FAX: 602 558 0727
www.uesvalle.gov.co

ÁREAS OPERATIVAS

CARTAGO
Carrera 3A No. 1A-05
Tel: 602 214 8644

TULUÁ
Carrera 30 No. 32-91
Tel: 602 224 4616

CALI
Carrera 36B No. 5 - 51
Tel: 602 620 6875

RECOMENDACIONES A TENER EN CUENTA EN LAS VISITAS DE IVC EN TEMPORADA DE SEMANA SANTA

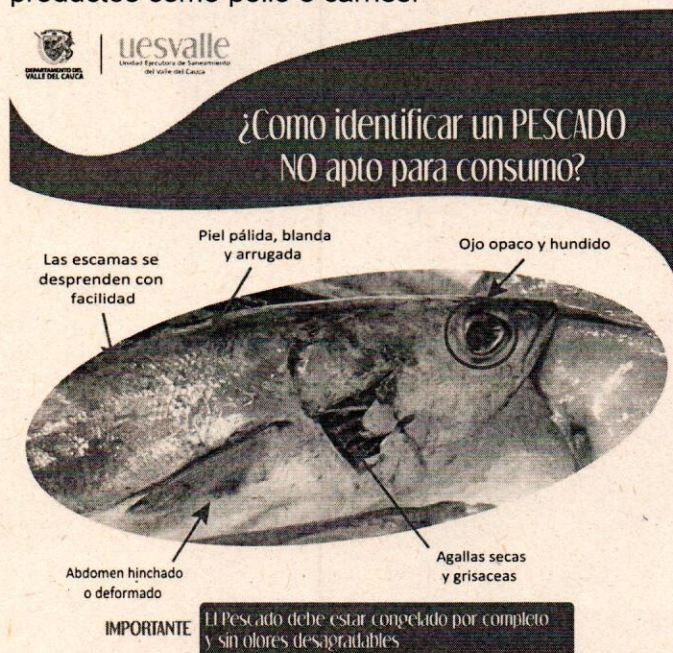
Es importante que en las visitas que se realizan en los diferentes sujetos donde se almacenan, preparen, expendan y transportan pescado (fresco, enlatado y seco), mariscos y bebidas alcohólicas se tengan en cuenta las siguientes recomendaciones:

PESCADO Y MARISCOS

Se prohíbe el descongelamiento del pescado para exhibición y congelar nuevamente para la venta para evitar riesgos, para el consumidor es importante comprar porciones para empacar individual.

Pescado fresco:

- ✓ No tiene olor desagradable. (Amoniacal o a descompuesto)
- ✓ 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.
- ✓ 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.
- ✓ Comprueba que los productos sean almacenados en severas o congeladores con el fin de mantener la cadena de frío, así como, medidas de protección para impedir la contaminación y manipulación por parte de los compradores.
- ✓ Para garantizar su adecuada conservación, los pescados y crustáceos deben estar exhibidos en refrigeradores con abundante hielo, que los cubra completamente, manteniéndolos en temperaturas entre los 0 y los 4°C. Si se encuentran exhibidos en congeladores, revisa que cuenten con instrumentos de medición que aseguren una temperatura mínima de -18 °C.
- ✓ Por último, verifica que estos alimentos se encuentren separados de otros productos como pollo o carnes.



OFICINA PRINCIPAL CALI

Carrera 37A No. 4-88 Santa Isabel
Tel: PBX: 602 558 0868 FAX: 602 558 0727
www.uesvalle.gov.co

ÁREAS OPERATIVAS

CARTAGO
Carrera 3A No. 1A-05
Tel: 602 214 8644

TULUÁ
Carrera 30 No. 32-91
Tel: 602 224 4616

CALI
Carrera 36B No. 5 - 51
Tel: 602 620 6875

RECOMENDACIONES PARA LOS CONSUMIDORES

Pescado seco:

- ✓ No debe tener ningún tipo de humedad.
- ✓ Su color debe ser amarillo uniforme. No compre si tiene manchas rojizas, azules o verdes.
- ✓ Al tacto el pescado debe tener una consistencia dura. El sabor debe ser salado. No debe presentar olor parecido al amoníaco.
- ✓ Debidamente empacado y rotulado: lote, fecha de vencimiento, nombre y dirección del fabricante y registro sanitario

Pescado congelado:



- ✓ Debe estar duro. No acepte pescado blando o semicongelado.
- ✓ El color de la carne del pescado debe ser rosada o blanco uniforme, 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 compre.

Enlatados:


- ✓ El envase no debe presentar abombamientos, oxidación, perforación o magulladuras. Al destaparla, no debe desprender gases ni olores extraños.
- ✓ Los productos enlatados, deben presentar información completa en su rotulado o etiquetado en idioma español como: lote, fecha de vencimiento, nombre y dirección del fabricante y registro sanitario

Mariscos, congelados, procesados

- ✓ 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.



¿Como identificar un PESCADO en buen estado para su consumo?



- ◆ Cuerpo rígido
- ◆ Abdomen normal y sin manchas
- ◆ Piel tensa, firme, sin laceraciones alisada y brillante
- ◆ Ojos transparentes, brillantes, salientes y sin manchas rojas
- ◆ Las escamas deben de ser brillantes y unidas entre si
- ◆ Las branquias o agallas deben estar húmedas, brillantes y de color rojo intenso

Fresco, de buen olor y congelado

OFICINA PRINCIPAL CALI

Carrera 37A No. 4-88 Santa Isabel
Tel: PBX: 602 558 0868 FAX: 602 558 0727
www.uesvalle.gov.co

ÁREAS OPERATIVAS

CARTAGO
Carrera 3A No. 1A-05
Tel: 602 214 8644

TULUÁ
Carrera 30 No. 32-91
Tel: 602 224 4616

CALI
Carrera 36B No. 5 - 51
Tel: 602 620 6875