

Plazas de mercado

1. Soporte legal

- ◆ Ley 9ª de 1979, Código sanitario nacional.
- ◆ Resolución 604 de 1993, por la cual se reglamentan las condiciones sanitarias de las ventas de alimentos en la vía pública.
- ◆ Decreto 3075 de 1997.

2. Definición

En el Distrito Capital se encuentran ubicadas treinta y seis plazas de mercado, las cuales se clasifican según el volumen de productos que comercializan como mayoristas y minoristas, además de las plazas móviles características de algunas zonas del Distrito.

En Bogotá hay tres plazas mayoristas como son Paloquemao, Codabas y Corabastos, además de treinta y tres plazas minoristas, dentro de las cuales cabe resaltar la plaza de Las Flores, por tener en sus instalaciones el terminal pesquero del Distrito.

La vigilancia y control de las plazas móviles debe abordarse a través de actividades educativas sobre manejo adecuado de alimentos y saneamiento básico, dirigidas a los expendedores.

3. Puntos críticos para la vigilancia y el control

- ◆ Establecimientos o puestos de venta.
- ◆ Restaurantes ubicados dentro de la plaza.
- ◆ Vendedores ambulantes dentro de la plaza.
- ◆ Vehículos transportadores de productos que se comercializan en las plazas.

En cada uno de estos puntos críticos deben vigilarse y controlarse los factores de riesgo físicos, del consumo, biológicos y químicos.

4. Inspección, vigilancia y control en puntos críticos

Las actividades que se relacionan a continuación serán realizadas por profesionales y técnicos que abordan la línea de intervención del ambiente, quienes adelantarán estas funciones en forma integral e intervendrán los cuatro factores de riesgo en cada punto crítico a través de visitas de inspección, vigilancia y control.

- ◆ Identificación de factores de riesgo.
- ◆ Asesoría y asistencia técnica.
- ◆ Educación sanitaria.
- ◆ Planes de mejoramiento.
- ◆ Aplicación de medidas sanitarias.
- ◆ Coordinación intersectorial y participación comunitaria.

Identificación de factores de riesgo

Las estrategias de vigilancia están orientadas a la inspección, vigilancia y control de las instalaciones de la plaza en general y a cada uno de los puestos o establecimientos que allí se encuentran ubicados; teniendo en cuenta lo anterior, a continuación se dan a conocer las estrategias que deben aplicarse por cada factor de riesgo según la situación encontrada:

Físicos

En este grupo de factores de riesgos las acciones de vigilancia y control se orientarán principalmente a:

- ◆ Agua potable para consumo.
- ◆ Disposición de residuos sólidos.
- ◆ Vertimientos (excretas, aguas residuales).
- ◆ Higiene de instalaciones.
 - Calidad del agua: involucra el monitoreo, la asistencia sanitaria, las campañas de lavado y desinfección de tanques de almacenamiento y las actividades educativas dirigidas a las personas que laboran allí.
 - Toma de muestras: debe realizarse muestreo, mínimo, cuatro veces al año; los sitios de muestreo sugeridos son el tanque de almacenamiento y puntos seleccionados de la red de distribución, los cuales cambiarán para cada muestreo. Estas muestras deben remitirse al laboratorio y de acuerdo con los resultados se tomarán las medidas pertinentes.
 - Vertimientos líquidos y sólidos: con énfasis en el manejo, clasificación y disposición de basuras.
 - Higiene de instalaciones: es necesario llevar a cabo acciones de inspección, vigilancia y control en forma integrada y complementadas con actividades educativas.

Biológicos

Dentro de este grupo de factores de riesgo se realizará vigilancia rutinaria de:

- ◆ Presencia de vectores (roedores y artrópodos): con el fin de lograr un impacto positivo en la vigilancia y control de los diferentes vectores, la plaza de mercado debe contar con un programa integral que abarque todos los establecimientos, el cual será supervisado por la autoridad sanitaria competente.

El programa integral mencionado debe contemplar actividades puntuales de saneamiento básico, principalmente la disposición adecuada de excretas y aguas servidas y el manejo de desechos sólidos.

- ◆ Presencia de caninos y felinos dentro y en los alrededores de las instalaciones: la presencia de éstos dentro o en los alrededores de las plazas de mercado pueden indicar un mal manejo de desechos; si se observan estos animales, la autoridad sanitaria debe coordinar con la administración del establecimiento la recolección de los mismos según programación definida con el centro de zoonosis.

Químicos

Las actividades de inspección, vigilancia y control para este grupo de factores de riesgo contemplarán los siguientes aspectos:

- ◆ Verificación de la existencia de fichas técnicas de los productos químicos, que contemplen, mínimo, la siguiente información: nombre del producto, componente activo, cuidados en su manipulación, fabricante y antídoto.
- ◆ Manuales para almacenamiento y prevención de accidentes por sustancias químicas.
- ◆ Manuales para la disposición adecuada de material residual, acompañados de programas de divulgación a toda la población de la plaza.
- ◆ Actividades de promoción y prevención sobre manejo adecuado de sustancias químicas.

Consumo

La vigilancia y el control de estos factores deben dar prioridad a los aspectos que se enuncian a continuación, teniendo en cuenta que para verificar las condiciones higiénico-sanitarias de los productos allí comercializados y almacenados deben tenerse en cuenta las especificaciones contenidas en los protocolos de vigilancia y control para cada producto, con énfasis en aquellos considerados de mayor riesgo, según el decreto 3075.

- ◆ Condiciones de almacenamiento y conservación de los productos.
- ◆ Manipulación de los productos.
- ◆ Programas de capacitación sobre manejo adecuado de alimentos.

Las actividades de vigilancia y control dentro de la plaza de mercado también incluyen el seguimiento a vendedores ambulantes, dentro de la plaza y fuera de ella, para lo cual debe tenerse en cuenta lo establecido en la resolución 604 de 1993.

A la vez, y con el fin de ejercer una vigilancia y control más integral de los alimentos, es necesario realizar también la inspección sanitaria de los vehículos transportadores de alimentos, según las exigencias técnicas contempladas en el artículo 33 del decreto 3075 de 1997; condiciones que deberán ser consignadas

en el acta de inspección sanitaria para vehículos, instrumento de aplicación distrital avalado por el Invima. El concepto sanitario que se encuentra incluido en esta acta, deberá ser renovado con una periodicidad anual.

- ◆ Toma de muestra: sólo se tomarán muestras de alimentos en caso de sospecha de enfermedades transmitidas por alimentos o cuando se requiere un resultado de laboratorio para aplicar una medida sanitaria; *in situ* se realizará análisis organoléptico de los productos que así lo requieran.

La periodicidad de las visitas depende del tipo y volumen de los productos comercializados, al igual que de sus canales de distribución, según los siguientes criterios:

PLAZAS MAYORISTAS

Codabas (Usaquén), Paloquemao (Los Mártires) y Corabastos (Kennedy) tendrán vigilancia y control durante seis días a la semana. En el caso de la plaza Las Flores, ubicada en la localidad de Kennedy, debe vigilarse y controlarse durante cinco días a la semana por un técnico y siete días a la semana por un profesional, teniendo en cuenta que en sus instalaciones opera el terminal pesquero del Distrito.

PLAZAS MINORISTAS

Deberán ser vigiladas y controladas, mínimo, una vez por mes.

- ◆ Acta de inspección sanitaria: al inicio de las actividades programadas, debe realizarse un diagnóstico del establecimiento, utilizando el acta de vigilancia y control de salud pública establecida para plazas de mercado. Al final de año se volverá a utilizar este instrumento, con el fin de evaluar el establecimiento.
- ◆ Actas de seguimiento: la información recogida en las actas de control deberá reportarse y analizarse en los informes trimestrales, que deben incluir: actividades realizadas, cumplimiento o no de las exigencias, nuevos hallazgos, estadísticas y otras consideraciones pertinentes.

Aunque el acta de vigilancia y control de plazas de mercado se aplica para el establecimiento como tal, cada establecimiento debe contar con su acta de vigilancia y control a expendios y depósitos de alimentos y bebidas. De acuerdo con las condiciones encontradas, con la administración debe elaborarse un plan de cumplimiento, en el cual se definan compromisos y fechas para llevarlo a cabo.

VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Al igual que en las fábricas de alimentos, este punto crítico debe dar cumplimiento previo a la presentación de una solicitud escrita del interesado en la cual se consignen el nombre del propietario, la marca del vehículo, su color, placa y tonelaje, los productos a distribuir y la empresa a la que se la va a distribuir. Posteriormente, se verificará el estado sanitario del mismo, evaluando pisos, paredes laterales, sifones, aislamiento térmico, almacenamiento (estibas, canastillas), leyenda *Transporte de alimentos* y dotación de operarios.

Asesoría y asistencia técnica

La autoridad sanitaria de la empresa social del Estado debe asesorar técnicamente al personal que se encuentre en la plaza de mercado sobre todos los procedimientos que

allí se realicen; este profesional debe rotar en los diferentes establecimientos, de manera que se conozcan los riesgos existentes en cada establecimiento. Es así como debe prestarse asesoría en todo lo relacionado con el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias, la manipulación adecuada de alimentos, el almacenamiento y la conservación de los productos, programa de limpieza y desinfección y programa de control de plagas.

Educación sanitaria

En las plazas de mercado deben promoverse actividades educativas sobre buenas prácticas de manipulación y manufactura de alimentos, manejo adecuado de residuos sólidos y líquidos y enfermedades zoonóticas, entre otros.

La periodicidad de esta actividad y los aspectos a tratar se definirán con base en las necesidades detectadas. Es importante resaltar la necesidad de educar a los dueños de los establecimientos sobre los métodos adecuados de almacenamiento y conservación de sus productos, así como sobre las características externas inherentes de los productos por ellos comercializados y que son indicadores de calidad de estos; por ejemplo, color, aroma y textura.

Planes de mejoramiento

Cuando no se cumple con las exigencias establecidas en la normatividad y esta situación no incide directamente sobre el producto, que lleve a generar riesgo para la salud pública (por ejemplo, estructura física, tecnología operativa, etcétera), al representante legal de la plaza se le solicitará un plan de mejoramiento, por fases y tiempos, para cumplir con la normatividad y, principalmente, controlar los puntos de riesgo de contaminación de los productos. Este plan se discutirá y ajustará, por consenso, con la autoridad sanitaria y se dirigirá a mejorar las condiciones del establecimiento, lo cual se reflejará en la visita de evaluación en la cual se evaluará el impacto de la vigilancia y control realizado durante el año.

Aplicación de medidas sanitarias

Si como resultado de la visita de inspección se comprueba que el establecimiento no cumple con las condiciones sanitarias y las buenas prácticas de manejo establecidas en la normatividad, generando un riesgo para la salud pública, se aplicarán las medidas sanitarias de seguridad, procedimientos y sanciones establecidas en la ley 9ª de 1979 y en el capítulo XIV del decreto 3075 de 1997, las cuales deben quedar consignadas en el acta.

En caso de encontrar que éstas no se han cumplido, los documentos preestablecidos se remitirán a la dirección de salud pública, con el fin de iniciar el proceso sancionatorio respectivo previsto en el decreto 3075 de 1997.

Coordinación intersectorial

Como estrategia fundamental en la vigilancia epidemiológica y control sanitario de los factores de riesgo originados en estos puntos críticos, deberán adelantarse, en el ámbito local y en el central, el trabajo y la gestión intersectorial. Dentro de este proceso, cada sector debe adelantar lo que le compete según su misión.

Esto con el fin de incidir de manera positiva en la problemática sanitaria encontrada, además de ser eficaces y eficientes con los recursos.

Dentro de las actividades de coordinación intersectorial es de resaltar las que deben desarrollarse con la Unidad Ejecutora de Servicios Públicos –UESP–, el Departamento Administrativo del Medio Ambiente –Dama–, la Empresa de Acueducto y Alcantarillado de Bogotá y, finalmente, con las alcaldías locales.

5. Subsistema de información

Como fuentes de información de actividades de vigilancia y control (intervención) sanitario de las plazas de mercado se utilizarán los siguientes instrumentos, los cuales recogen variables relacionadas con producto, lugar, tiempo, análisis, intervención e impacto, que deben ser sistematizadas para su posterior análisis estadístico y epidemiológico:

- ◆ Actas de vigilancia y control sanitario a plazas de mercado.
- ◆ Acta de vigilancia y control a expendios y depósitos de alimentos y bebidas.
- ◆ Acta de inspección sanitaria para vehículos.
- ◆ Actas de aplicación de medidas de seguridad.
- ◆ Acta de levantamiento de medidas sanitarias.
- ◆ Acta de toma de muestras.
- ◆ Resultados de muestras remitidas al Laboratorio de Salud Pública.

6. Subsistema de análisis

Indicadores de gestión

- ◆ Censo actualizado de plazas de mercado y puestos de venta dentro de las mismas.
- ◆ Porcentaje de establecimientos vigilados y controlados.
- ◆ Actividades educativas realizadas.
- ◆ Planes de mejoramiento desarrollados en un alto porcentaje.
- ◆ Toma de muestras para análisis en el Laboratorio de Salud Pública.
- ◆ Análisis *in situ*.
- ◆ Aplicación de medidas sanitarias.

Indicadores de impacto

- ◆ Conceptos sanitarios favorables emitidos a plazas de mercado al igual que a cada uno de los establecimientos como restaurantes, expendios de alimentos y bebidas de productos procesados y productos en fresco como fajas y distribuidores de derivados lácteos, entre otros.
- ◆ Disminución de las enfermedades transmitidas por alimentos adquiridas en estos establecimientos.