



**Secretaría Distrital de Salud
Dirección Centro Regulador de
Urgencias y Emergencias
Dirección de Salud Pública**

**Plan de Vigilancia
Epidemiológica intensificada y
emergencias
2014-2015**



OBJETIVO GENERAL

Desarrollar una estrategia de ***vigilancia epidemiológica intensificada e intervención oportuna*** de los eventos de mayor probabilidad de ocurrencia en la época de fin e inicio de año, con los recursos técnicos y el talento humano disponible y suficiente para la vigilancia, prevención, control y atención de posibles emergencias a fin de garantizar la adecuada cobertura del sistema de prestación de servicios de salud de acuerdo a las competencias de la entidad.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ
HUMANANA



**RESULTADOS DE
ACTIVIDADES REALIZADAS
LINEA ALIMENTOS
SANOS Y SEGUROS**

TEMPORADA 2013 - 2014





VIGILANCIA SANITARIA TEMPORADA NAVIDEÑA

Operativos diurnos y nocturnos: institucionales e interinstitucionales de alimentos y bebidas alcohólicas.

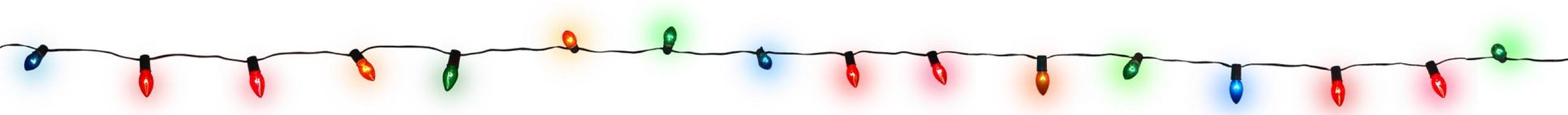
- **Estrategia comunicación del riesgo en medios masivos comunicación.**
 - **Puntos críticos: hoteles, moteles, restaurantes, bares, Supermercados, hipermercados, plazas de mercado, Discotecas, expendios minoristas y panaderías.**
 - **Capacitaciones a Centros Comerciales, supermercados, restaurantes, comercio en general, Feria al Ciudadano.**
- Articulación: Territorios Saludables y otras líneas de intervención**



INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL BEBIDAS ALCOHOLICAS

En la temporada 2012-2013 se realizaron 76 operativos diurnos y nocturnos de vigilancia sanitaria en las veinte localidades de Bogotá Distrito Capital con una cobertura de 332 establecimientos.

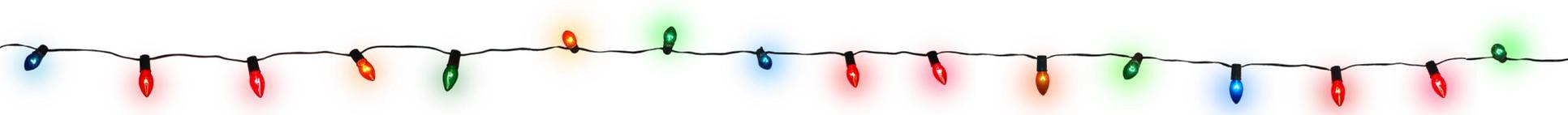
En la temporada 2013-2014 se realizaron 100 operativos diurnos y nocturnos de vigilancia sanitaria en las veinte localidades de Bogotá Distrito Capital con una cobertura de 848 establecimientos.



INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL BEBIDAS ALCOHOLICAS

TEMPORADA 2012-2013

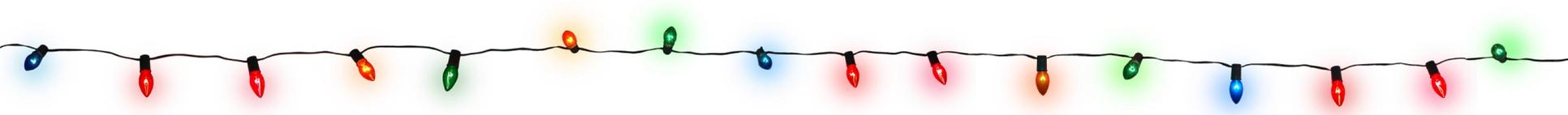
- Inspección: **404.0 litros** de bebidas alcohólicas. **47%** aguardiente, **25%** ron, **10%** de aperitivos vínicos, **7%** whisky, **6%** brandy , **4%** vodka y otros
- Se decomisaron y destruyeron **1.932 litros** por adulteración y falsificación. vinos **143 L. (36.0%)**, bebida embriagante **40 L (28.10%)**, aguardiente **32 L (8.0%)**, whisky **25 L (6.3%)**



INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL BEBIDAS ALCOHOLICAS

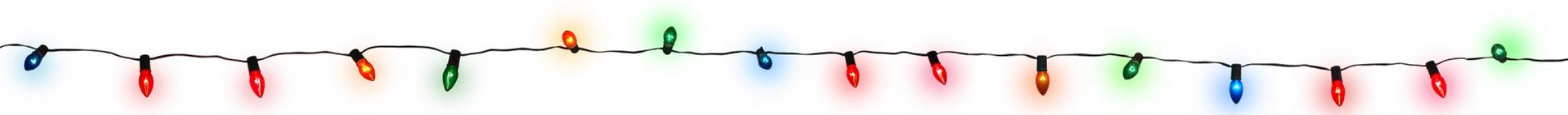
TEMPORADA 2013-2014

- Inspección: **94.938,7 litros** de bebidas alcohólicas. **30%** aguardiente, **20%** ron, **20%** de aperitivos vínicos, **15%** whisky, **15%** otros
- Se decomisaron y destruyeron **1234,8 litros** por adulteración y falsificación. whisky (**40%**), chicha (**20%**), aguardiente (**15%**), ron (**10%**) otros (**15%**).



ACTIVIDADES DE IVC

**El Laboratorio de Salud Pública
recepccionó 401 muestras de bebidas
alcohólicas destiladas. El 62% fueron
aceptables y el 38% no aceptables por
grado alcohólico, partículas en
suspensión y características externas que
no corresponden a lo declarado.**



Intoxicación por Bebidas Alcohólicas

Durante las temporadas 2012-2013 y 2013 – 2014 no se notificaron casos de intoxicación con metanol asociado al consumo de bebidas alcohólicas adulteradas.



Conclusiones

Comparando los resultados de la temporada de fin de año 2013 – 2014 con respecto a la del 2012-2013: se puede resaltar que se incrementaron las acciones desarrolladas como se detallan a continuación: 6 operativos, 421 establecimientos, 1528 Litros de bebidas alcohólicas inspeccionadas.

En cuanto al comportamiento en la aplicación de medidas sanitarias de seguridad se mantuvo en primer lugar el decomiso, sin embargo la cantidad decomisada fue menor 1.057,3 Litros, con respecto a la cantidad decomisada en el 2012 correspondiente a 1.982,3 Litros. como consecuencia de la intensificación de la vigilancia rutinaria y operativos interinstitucionales desarrollados a través del año con otras entidades, controlando la comercialización de productos que incumplen la normatividad sanitaria y reduciendo el riesgo en la salud Pública.



INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL - ALIMENTOS



TEMPORADA 2012-2013

operativos 86 – establecimientos 557

- Tipo de alimentos inspeccionados: especialidades navideñas (pavos, pollo relleno, jamones, pernil de cerdo) se inspeccionaron 59,1 T. de los cuales 0.56 T. fueron decomisados y destruidos.
- El decomiso y destrucción fue debido a las siguientes causas: fechas de vencimiento caducas, manejo inadecuado de temperaturas de conservación, alimentos desprotegidos, almacenamiento o transporte inadecuado y contaminación cruzada.



INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL - ALIMENTOS



TEMPORADA 2013-2014

122 operativos – establecimientos 1448

- Tipo de alimentos inspeccionados: especialidades navideñas (pavos, pollo relleno, jamones, pernil de cerdo) se inspeccionaron 107.560,9 kg de los cuales 40.035 kg fueron decomisados y destruidos (carnes, lácteos, listos para el consumo).
- El decomiso y destrucción fue debido a las siguientes causas: fechas de vencimiento expiradas, manejo inadecuado de temperaturas de conservación, alimentos desprotegidos, almacenamiento o transporte inadecuado y contaminación cruzada.



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ
HUMANANA



Conclusiones

Comparando los resultados de la temporada de fin de año 2013 – 2014 con respecto a la del 2012-2013: Se realizaron 14 operativos más en el distrito capital, se vigilaron 196 establecimientos más, pese a que la cantidad de alimentos inspeccionados fue menor en 7.377 kg a la inspeccionada el año anterior, se resalta que la cantidad de alimentos objeto de la aplicación de la medida sanitaria de seguridad consistente en decomiso superó en 6.093 Kg a la cantidad de alimentos decomisados en la temporada inmediatamente anterior.

Las causas de los decomisos en las dos temporadas fueron: ruptura de cadena de frío, fechas de vencimiento expiradas, incumplimiento de rotulado, inadecuado almacenamiento.



RECOMENDACIONES TEMPORADA NAVIDEÑA

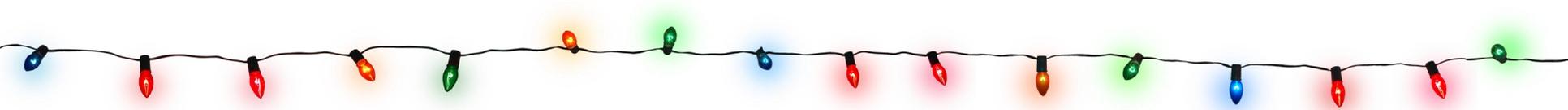
- **Compre los alimentos y bebidas en sitios conocidos, que estén en buenas condiciones higiénicas.**
- **Alimentos como carnes, lácteos y sus derivados deben permanecer en cadena de frío.**
- **Revise siempre los empaques antes de preparar o consumir los alimentos: fecha de vencimiento vigente.**
- **No prepare grandes cantidades de alimentos si no van a ser consumidos.**
- **Rote los alimentos. Revise su despensa y nevera.**
- **No prepare con mucha antelación los alimentos.**
- **Mantenga sus manos limpias y superficies antes de preparar alimentos.**



RECOMENDACIONES TEMPORADA NAVIDEÑA

- **Compre los alimentos y bebidas en sitios conocidos, que estén en buenas condiciones higiénicas.**
- **Alimentos como carnes, lácteos y sus derivados deben permanecer en cadena de frío.**
- **Revise siempre los empaques antes de preparar o consumir los alimentos: fecha de vencimiento vigente.**
- **No prepare grandes cantidades de alimentos si no van a ser consumidos.**
- **Rote los alimentos. Revise su despensa y nevera.**
- **No prepare con mucha antelación los alimentos.**
- **Mantenga sus manos limpias y superficies antes de preparar alimentos.**





GRACIAS!!!

**Marcela Hernández F.
María Cristina Prieto**



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ D.C.

BOGOTÁ
HUMANANA