1. INFORMACION GENERAL DEL CONTRATO:

Proceso: Promoción del desarrollo social		**Subproceso:** Secretaría de Salud Pública y Seguridad Social	
Actividad: Dirección operativa de salud pública		**Dimensión:** Salud ambiental	
Número del Contrato:	No. 2362 del 10 de abril de 2024	**Programa:** Factores de Riesgo por el Consumo de Alimentos y Bebidas	
Periodo al que corresponde el presente informe:	12 de septiembre al 11 de octubre de 2024	**Plazo de Ejecución:**	Seis (06) meses
Contratista:	Laura Valentina Cardona García	**Supervisora:**	Jennifer Andrea Jara Loaiza
Valor Total del Contrato	Trece millones ochocientos mil pesos m/cte ($13.800.000).	**Valor del periodo informado**	Dos millones trescientos mil pesos m/cte ($2.300.000).
Informe No.	Seis (6) – Final		

2. METAS A LAS QUE CONTRIBUYE EL CONTRATO:

Política Pública	Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional.
Plan Desarrollo	● Servicio de vigilancia y control sanitario de los factores de riesgo para la salud, en los establecimientos y espacios que pueden generar riesgos para la población. ● Número de brotes por enfermedades transmitidas por alimentos
Plan Territorial de Salud	● Servicio de vigilancia y control sanitario de los factores de riesgo para la salud, en los establecimientos y espacios que pueden generar riesgos para la población. ● Número de brotes por enfermedades transmitidas por alimentos.
Plan de acción municipal (proyectos)	● Capacitar a los manipuladores de alimentos que realicen el curso y/o taller en Buenas Prácticas de manufactura de alimentos a través de la Secretaría de Salud, con el fin de garantizar la inocuidad de los alimentos, y aumentar la seguridad en el consumo de los mismos, preparados en el municipio de Pereira. ● Realizar Inspección, Vigilancia y Control al 100% de los puntos de servido del programa de Alimentación escolar. ● Realizar inspección, vigilancia y control al 100% a las plantas que presten servicio de alimentación. ● Realizar acciones de inspección, vigilancia y control al 100% de las instituciones educativas públicas y privadas priorizadas del municipio de Pereira. ● Realizar acciones de inspección, vigilancia y control al 100% de establecimientos de servicios sociales y educativos para la primera infancia (Centros de Desarrollo Infantil, Hogares y jardines Infantiles). ● Realizar acciones de Inspección, vigilancia y control a los establecimientos de servicios sociales para adultos priorizados (ONG, Centro de Protección Social para el Adulto Mayor (CPSAM) y Hogares de paso). ● Realizar acciones de Inspección, vigilancia y control al 100% de los establecimientos de: carnes de bovinos, porcinos y derivados cárnicos, aves, huevos, pescado, moluscos, lácteos y derivados. ● Realizar acciones de inspección, vigilancia y control al 100% de los establecimientos priorizados como supermercados, depósitos de alimentos, tiendas de barrio, tiendas naturistas, expendio de bebidas alcohólicas bares, billares, bingos.

	● Realizar acciones de inspección, vigilancia y control al 100% de los establecimientos de priorizados de preparación y consumo de alimentos: restaurantes, cafeterías, panaderías, comidas rápidas. ● Realizar acciones de inspección, vigilancia y control al 100% ventas de alimentos priorizados en vía pública. ● 4 jornadas de capacitación a personal que labora en los establecimientos cárnicos sobre la implementación de los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). ● 8 jornadas de capacitación en Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos a vendedores de alimentos en vía pública. ● Visitas integrales de inspección, vigilancia y control a las centrales minoristas y mayoristas de alimentos en Pereira. ● Realizar acciones inspección, vigilancia y control al 100% de los vehículos transportadores de alimentos y productos cárnicos que lo soliciten. ● Realizar el 100% de los operativos de control a establecimientos de alto y mediano riesgo epidemiológico. ● Realizar acciones de Inspección, vigilancia y control al 100% de los establecimientos penitenciarios, cuartelarios y batallón del municipio de Pereira. ● Realizar acciones de IVC al 100% de los escenarios culturales priorizados.

3. DESCRIPCION DE ACTIVIDADES EJECUTADAS:

ALCANCES DEL CONTRATO

ALCANCE 1.
Apoyar en la realización de visitas sanitarias mensuales a los establecimientos dedicados a la preparación de alimentos u otro sujeto de interés, ubicados en la zona urbana del municipio de Pereira. La cantidad será establecida desde la coordinación del programa y/o líder de dimensión; La ejecución del 100% de este alcance equivale al 50% del valor del periodo informado. Para ejecuciones menores al 100%, el valor a pagar se calculará proporcional al % de ejecución.

ACTIVIDADES EJECUTADAS:
Durante el periodo comprendido entre el 12 de septiembre al 11 de octubre de 2024, se realizaron inspecciones a establecimientos educativos y, establecimientos de ensamble y preparación de alimentos y bebidas, inspeccionando treinta y un (31) establecimientos de acuerdo a la normatividad sanitaria legal vigente – Ley 9 de 1979, decreto 1575 de 2007, decreto 2157 de 2017, resolución 2115 de 2007, resolución 14861 de 1985, resolución 2674 de 2013, resolución 5109 de 2005, resolución 683 de 2012, resolución 2184 de 2019, resolución 4142 de 2012, resolución 4143 de 2012, resolución 1506 de 2011, resolución 834 de 2013 y resolución 835 de 2013.

Nota: Se aclara que durante el periodo informado el total de las inspecciones se realizaron en dieciocho (18) establecimientos educativos, dentro de las cuales se encontraban cafeterías y tiendas escolares, y el servido de alimentos y entrega de refrigerios del programa de alimentación escolar - PAE.

Las inspecciones donde se realiza el diligenciamiento del “Acta de inspección, vigilancia y control sanitario a establecimientos educativos” se ejecutan mediante inspección visual de:

- Revisión documental (documento de sistema de seguridad y salud en el trabajo, programa de control de plagas con concepto sanitario favorable expendido por la autoridad sanitaria del área de jurisdicción, y listado de inventario de insumos químicos empleados en las labores de mantenimiento sanitario).
- Condiciones locativas y áreas (localización y diseño, condiciones de pisos y paredes, techos, iluminación y ventilación, escaleras y rampas, instalaciones y redes eléctricas, áreas de circulación y condiciones generales de aulas de clase y mobiliario).

- Condiciones sanitarias (servicios sanitarios en buen estado con dotación de mecanismos y elementos de higiene personal, adecuación de servicios sanitarios para población con capacidades diferentes, programa de limpieza y desinfección documentado e implementado, y sistemas de mantenimiento sanitario de implementos de aseo).
- Condiciones de saneamiento (abastecimiento de agua, manejo y disposición de vertimientos, manejo de residuos sólidos, y manejo integrado de plagas).
- Condiciones de seguridad – gestión del riesgo (plan de gestión del riesgo de desastres documentado e implementado, señalización de áreas y secciones, alarma de emergencia, extintores cargados y señalizados, área de enfermería y botiquín dotado).

Las inspecciones donde se realiza el diligenciamiento del "Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos" y el "Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas" se ejecutan mediante inspección visual de:

- Las condiciones generales de la construcción donde se lleva a cabo la actividad comercial (localización y diseño, condiciones de pisos y paredes, techos, iluminación y ventilación e instalaciones sanitarias).
- Las condiciones de equipos, utensilios, y superficies en contacto con el alimento.
- El personal manipulador (uso de tapabocas y protección para cubrir cabello, uñas cortas, limpias y sin esmalte, no uso de joyas, uniformes claros, calzado cerrado, claro e impermeable).
- Adopción de Buenas Practicas Higiénicas por parte del personal manipulador: No comer, beber o masticar, fumar o escupir).
- Implementación del plan de capacitación continua en manejo higiénico de los alimentos y la tenencia de certificados médicos de manipuladores que consten la aptitud o no para manipular alimentos.
- Evaluación de los requisitos higiénicos (control de materias primas e insumos, prevención de la contaminación cruzada, manejo de temperaturas y condiciones de almacenamiento).
- El Plan de saneamiento básico del lugar (suministro y calidad del agua potable, residuos líquidos, residuos sólidos, control integral de plagas y, limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios) con sus soportes documentales correspondientes.

Las inspecciones donde se realiza el diligenciamiento del "Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para expendio de alimentos y bebidas" se ejecutan mediante inspección visual de:

- Las condiciones generales de la construcción donde se lleva a cabo la actividad comercial (localización y diseño, condiciones de pisos y paredes, techos, iluminación y ventilación, instalaciones sanitarias y áreas de exhibición y venta).
- Las condiciones de equipos, utensilios, y superficies en contacto con el alimento.
- El personal manipulador (uso de tapabocas, uñas cortas y limpias, no uso de joyas, uniformes claros, calzado cerrado, claro e impermeable).
- Adopción de Buenas Prácticas Higiénicas por parte del personal manipulador: No comer, beber o masticar, fumar o escupir).
- Implementación del plan de capacitación continua en manejo higiénico de los alimentos y la tenencia de certificados médicos de manipuladores que consten la aptitud o no para manipular alimentos.
- El Plan de saneamiento básico del lugar (suministro y calidad del agua potable, residuos líquidos, residuos sólidos, control integral de plagas y, limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios) con sus soportes documentales correspondientes.
- Almacenamiento y comercialización (condiciones de almacenamiento y, manejo y conservación de productos refrigerados o congelados y/o a temperatura ambiente).
- Requisitos legales (procedencia y requisitos legales).

También, durante este periodo (Septiembre – Octubre 2024), se suministra semana a semana la documentación relacionada con el número de inspecciones sanitarias efectuadas en los establecimientos educativos y, establecimientos de ensamble y preparación de alimentos y bebidas, diligenciando actas para cada tipo de sujeto y valorando los diferentes aspectos sanitarios. Lo anteriormente descrito, se relaciona en la matriz de seguimiento a establecimientos INVIMA 2024 y matriz de seguimiento a establecimientos MINSALUD 2024.

Las anteriores actas de inspección sanitaria van desde la numeración:

- Acta de inspección, vigilancia y control sanitario a establecimientos educativos:

  - Establecimientos educativos públicos: LVC166-24 (1), LVC170-24 (1), LVC173-24 (1), LVC176-24 a la LVC178-24 (3), LVC181-24 (1), LVC185-24 a la LVC188-24 (4), LVC190-24 (1) y la LVC192-24 (1). **Total:** 13 visitas de inspección.

  - Establecimientos educativos privados: LVC182-24 a la LVC184-24 (3), LVC193-24 (1) y la LVC195-24 (1). **Total:** 5 visitas de inspección.

- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas: LVC168-24 (1), LVC171-24 (1) y la LVC174-24 (1). **Total:** 3 visitas de inspección.

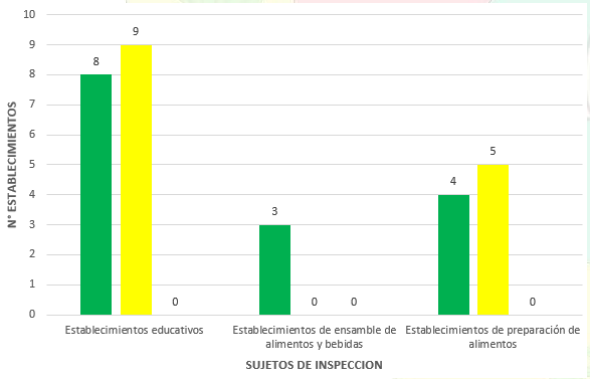
- Acta de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos: LVC167-24 (1), LVC169-24 (1), LVC172-24 (1), LVC175-24 (1), LVC179-24 a la LVC180-24 (2), LVC189-24 (1), LVC191-24 (1), LVC194-24 (1) y la LVC196-24 (1). **Total:** 10 visitas de inspección.

Las zonas o lugares en los que se realizaron las actividades de inspección sanitaria fueron:
- Comuna Consota, El Poblado, Rio Otún, Perla del Otún, San Joaquín, Olímpica y Centro.

RESULTADOS:

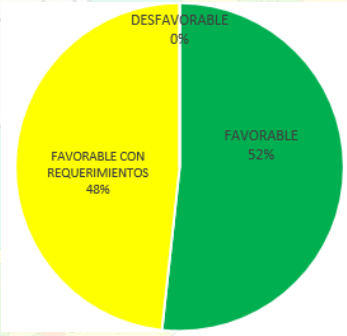
SUJETO	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO			SIN CONCEPTO SANITARIO	N° DE ESTABLECIMIENTOS
	FAVORABLE	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	DESFAVORABLE		
Establecimientos educativos	8	9	0	1	18
Establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas	3	0	0	0	3
Establecimientos de preparación de alimentos	4	5	0	1	10
TOTAL	15	14	0	2	31

CONCEPTOS SANITARIOS EMITIDOS POR SUJETO DE INSPECCION



El grafico representa los tipos de sujetos inspeccionados y su cuantía en terminos de emicion del concepto sanitario.

PORCENTAJE DE CONCEPTOS SANITARIOS DEL TOTAL DE LOS SUJETOS DE INSPECCIÓN



El grafico representa la tendencia de los establecimientos en un 48% por obtener un concepto sanitario **FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS** y un 52% por obtener un concepto sanitario **FAVORABLE**.

Establecimientos educativos:
Dentro de los hallazgos evidenciados en los establecimientos educativos, se encuentran:
- No realiza periódicamente la salida a productos y materiales inútiles, en desuso, obsoletos o fuera de especificaciones para facilitar la limpieza de las instalaciones y eliminar posibles focos de criadero y anidamiento de plagas y roedores. (Ley 9 de 1979, Articulo 162 y 163).
- Algunas de las paredes, presentan signos de filtración y/o humedad, desprendimiento superficial, fisuras e irregularidades y falencias de pintura, de manera que no se evita a generación de polvo y suciedad, e impide las tareas de limpieza y desinfección. (Ley 9 de 1979, Articulo 195).

- Algunos de los falsos techos, presentan manchas y defectos originados por signos de filtración, fisuras e irregularidades y desprendimiento superficial, de manera que no se evita a generación de polvo y suciedad. (Ley 9 de 1979, Articulo 195).
- Algunos de los pisos ubicados, presentan grietas, defectos e irregularidades de manera que no ofrecen continuidad para evitar tropiezos y accidentes. (Ley 9 de 1979, Articulo 193 y 194).
- Algunas de las escaleras y rampas de acceso no cuentan con pasamanos o barandas a ambos lados de manera que impida el riesgo el accidente. (Resolución 14861 de 1985, Articulo 47 y 48).
- Algunas de las escaleras y rampas de acceso que por el material componente de las mismas representan un riesgo de accidente por desliz, no presentan revestimiento o adecuación de elementos antideslizantes. (Resolución 14861 de 1985, Articulo 47 y 48).
- Las áreas de circulación como escaleras, rampas, escalones u otras irregularidades, no están claramente demarcadas y provistas de la señalización y color de seguridad adecuado: amarillo, y demás medidas necesarias para evitar accidentes y permitir el tránsito seguro. (Resolución 14861 de 1985, Articulo 46).
- Algunos de los equipos, herramientas, instalaciones y redes eléctricas, no están diseñados, construidos, instalados, mantenidos, accionados y señalizados de manera que se prevengan los riesgos de incendio y se evite el contacto con los elementos sometidos a tensión. (Ley 9 de 1979, Articulo 117).
- Algunas de las ventanas, presentan vidrios rotos, perforados y/o agrietados de manera que generan un factor de accidentalidad manifestado en cortes o heridas por su manipulación y exposición. (Ley 9 de 1979, Articulo 196).
- Algunas de las luminarias, no son funcionales de manera que estos espacios no se proveen de suficiente y adecuada iluminación que prevengan efectos nocivos en la salud y garanticen adecuadas condiciones de visibilidad y seguridad. (Ley 9 de 1979, Articulo 196).
- El establecimiento educativo cuenta con algunos servicios sanitarios a disposición de la población estudiantil en deficientes condiciones para su uso: presencia de signos de humedad y/o filtración, desprendimiento superficial, perdida o ausencia de material sanitario en paredes y pisos, divisiones sanitarias con corrosión, unidades sanitarias sin puertas, unidades sanitarias con ausencia de piezas y/o inhabilitados. Lo anterior, exponiendo a los mismos a la adquisición de enfermedades causadas por microorganismos. (Ley 9 de 1979, Articulo 212).
- El establecimiento educativo no cuenta con servicios sanitarios para la población de movilidad reducida. (Resolución 14861 de 1985, Articulo 50).
- El establecimiento educativo no cuenta con un programa de limpieza y desinfección para las instalaciones, equipos y mobiliario documentado e implementado que incluya como mínimo los siguientes aspectos: procedimientos, planillas y/o registros, agentes y sustancias utilizadas, concentraciones o formas de uso, tiempos de contacto, fichas técnicas de seguridad, los equipos e implementos requeridos para efectuar las operaciones y periodicidad de limpieza y desinfección. (Ley 9 de 1979, Articulo 207).
- El establecimiento educativo no dispone de tanques de almacenamiento de agua potable, debidamente protegidos y con capacidad suficiente para garantizar el suministro en la totalidad de sus instalaciones. (Decreto 1575 de 2007, Articulo 10).
- Algunas de las instalaciones para evacuación de residuos líquidos, que no están dotadas con rejillas del tipo de seguridad que impidan el paso gases y animales de la red pública al exterior. (Ley 9 de 1979, Articulo 177).
- El establecimiento educativo no cuenta con un plan de gestión integral de residuos documentado e implementado que incluya como mínimo los siguientes aspectos: objetivos claramente definidos, alcances, definiciones, marco legal, responsabilidades, recursos humanos y físicos, los procedimientos para la separación en fuente, la clasificación, las rutas de recolección, el almacenamiento, la disposición final y la cuantificación de residuos, así como los registros que soporten el cumplimiento y ejecución del mismo. (Ley 9 de 1979, Articulo 31).
- El establecimiento educativo no cuenta con un área para el almacenamiento de residuos, diseñado y construido con materiales que eviten la generación de polvo y suciedad y faciliten las tareas de limpieza y desinfección, así mismo que impida el acceso y proliferación de plagas, y la generación de olores. (Ley 9 de 1979, Articulo 198).
- El establecimiento educativo cuenta con recipientes para el manejo de residuos de material impermeable y provistos de tapa, sin embargo, estos no se encuentran identificados y ajustados en cumplimiento al código de colores: verde, blanco y negro demarcado en la normatividad ambiental legal vigente. (Resolución 2184 de 2019, Articulo 4).

- El establecimiento educativo no cuenta con un programa de manejo integral de plagas documentado e implementado que incluya como mínimo los siguientes aspectos: objetivos claramente definidos, alcances, responsabilidades, procedimientos preventivos y medidas correctivas, así como los registros que soporten el cumplimiento y ejecución del mismo. (Ley 9 de 1979, Articulo 201 y 593).
- El establecimiento educativo no tiene claramente señalizadas de manera visible las diferentes áreas y secciones en cuanto a vías de escape y circulación de personas como elementos visuales de evacuación frente a alguna ocurrencia de un evento peligroso: rutas de evaluación, salidas de emergencia y puntos de encuentro. (Resolución 14861 de 1985, Articulo 52).
- El establecimiento educativo no tiene alarma de emergencia audible, entendible, claramente señalizada y correctamente ubicada, como sistema de advertencia publica frente a alguna ocurrencia de un evento peligroso. (Resolución 14861 de 1985, Articulo 52 y 53).
- El establecimiento educativo no cuenta con extintores o gabinetes contra incendios ubicados en lugares de fácil acceso, cargados, señalizados y en perfecto estado de conservación y de funcionamiento. (Resolución 14861 de 1985, Articulo 52 y 54).
- El establecimiento educativo no cuenta con un espacio apropiado para la prestación de primeros auxilios, señalizado de acuerdo al color de seguridad adecuado: verde y dotado con los elementos necesarios para la atención: camilla tipo enfermería y botiquín. (Resolución 14861 de 1985, Articulo 214).
- El establecimiento educativo no cuenta con un botiquín completo de primeros auxilios. (Resolución 14861 de 1985, Articulo 127).

Establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas:
Dentro de los hallazgos evidenciados en los establecimientos de ensamble de alimentos y bebidas, se encuentran:

- La edificación no está diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de servido e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 6 N° 2.1).
- Los pisos de las áreas de servido están construidos con materiales que generan sustancias o contaminantes tóxicos, no resistentes, porosos, permeables, absorbentes, deslizantes y con acabados no libres de grietas o defectos que dificultan la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 7 N° 1.1 y Articulo 33 N° 1).
- Las paredes de las áreas de servido están construidas con materiales no resistentes, permeables, absorbentes y con colores no claros, y con acabados no lisos y no libres de grietas o defectos que dificultan la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 7 N° 2.1).
- Los techos de las áreas de servido están diseñados y construidos con materiales no resistentes, permeables, absorbentes y con acabados no lisos de manera que no evita la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial, además impiden la limpieza y el mantenimiento. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 7 N° 3.1, y Articulo 33 N° 4).
- Las ventanas que comunican con el ambiente exterior y se encuentran ubicadas en las áreas de servido, no están diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y no están provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 7 N° 4.2).
- Las instalaciones eléctricas no están diseñadas y no presentan un acabado de manera que impidan la acumulación de suciedades y el albergue de plagas. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 7 N° 6.3).
- No se encuentran instalados lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de servido o próximos a éstas para la higiene del personal que participa en la manipulación de los alimentos. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 6 N° 6.3).
- Algunas de las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos no tienen superficies lisas, con bordes sin aristas y no están construidas en su totalidad con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 9 N° 10).
- El proceso de servido de alimentos, no se realizan en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y desinfección y con los controles necesarios para reducir el crecimiento de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 18 N° 1).

Establecimientos de preparación de alimentos:

Dentro de los hallazgos evidenciados en los establecimientos de preparación de alimentos, se encuentran:

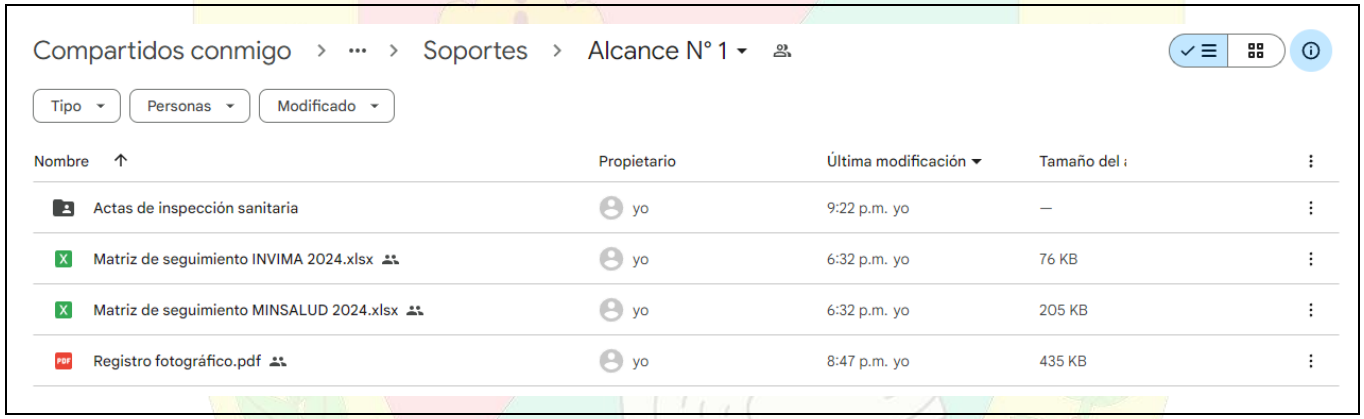
- La edificación no está diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso y refugio de plagas y animales domésticos. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 6 N° 2.1).
- Los pisos de las áreas de elaboración están construidos con materiales que generan sustancias o contaminantes tóxicos, no resistentes, porosos, permeables, absorbentes, deslizantes y con acabados no libres de grietas o defectos que dificultan la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 7 N° 1.1 y Articulo 33 N° 1).
- Las paredes de las áreas de elaboración están construidas con materiales no resistentes, permeables, absorbentes y con colores no claros, y con acabados no lisos y no libres de grietas o defectos que dificultan la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 7 N° 2.1 y Articulo 33 N° 3).
- Los techos de las áreas de elaboración están diseñados y construidos con materiales no resistentes, permeables, absorbentes y con acabados no lisos de manera que no evita la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial, además impiden la limpieza y el mantenimiento. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 7 N° 3.1, y Articulo 33 N° 4).
- Los techos falsos o dobles techos de las áreas de elaboración están diseñados y construidos con materiales no resistentes, permeables, absorbentes y con acabados no lisos de manera que no evita la acumulación de suciedad, la condensación, la formación de hongos y levaduras, el desprendimiento superficial, además impiden la limpieza y el mantenimiento. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 7 N° 3.2).
- Las ventanas que comunican con el ambiente exterior y se encuentran ubicadas en las áreas de elaboración, no están diseñadas de tal manera que se evite el ingreso de plagas y otros contaminantes, y no están provistas con malla anti-insecto de fácil limpieza y buena conservación que sean resistentes a la limpieza y la manipulación. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 7 N° 4.2).
- Las instalaciones eléctricas no están diseñadas y no presentan un acabado de manera que impidan la acumulación de suciedades y el albergue de plagas. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 7 N° 6.3).
- Las lámparas, accesorios y otros medios de iluminación del establecimiento no son del tipo de seguridad y no están protegidos para evitar la contaminación en caso de ruptura. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 7 N° 7.3).
- Las áreas de elaboración no poseen sistemas adecuados de ventilación directa o indirecta para prevenir la condensación del vapor, polvo y facilitar la remoción del calor. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 7 N° 8.1).
- No se encuentran instalados lavamanos con grifos de accionamiento no manual dotados con dispensador de jabón desinfectante, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos, en las áreas de elaboración o próximos a éstas para la higiene del personal que participa en la manipulación de los alimentos. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 6 N° 6.3).
- Los equipos y utensilios empleados en el manejo de alimentos no están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión, así como a la utilización frecuente de los agentes de limpieza y desinfección. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 9 N° 1).
- Algunas de las mesas y mesones empleados en el manejo de alimentos no tienen superficies lisas, con bordes sin aristas y no están construidas en su totalidad con materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza y desinfección. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 9 N° 10).
- El personal manipulador de alimentos no cuenta con una certificación médica en el cual conste la aptitud o no para la manipulación de alimentos. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 11 N° 1).
- El personal manipulador de alimentos no usa vestimenta de trabajo que cumpla los siguientes requisitos: De color claro que permita visualizar fácilmente su limpieza; con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones u otros accesorios que puedan caer en el alimento; sin bolsillos ubicados por encima de la cintura. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 14 N° 2).
- El personal manipulador de alimentos no hace uso de calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 14 N° 9).
- Las materias primas utilizadas para las actividades de preparación de alimentos no están debidamente identificadas de conformidad con la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 16 N° 1).
- El establecimiento no dispone de un tanque de almacenamiento de agua con capacidad suficiente para un

día de trabajo, que garantice la potabilidad de la misma. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 6 N° 3.5).

- El proceso de preparación de alimentos, así como las operaciones de almacenamiento no se realizan en óptimas condiciones sanitarias, de limpieza y desinfección y con los controles necesarios para reducir el crecimiento de microorganismos y evitar la contaminación del alimento. (Resolución 2674 de 2013, Articulo 18 N° 1).
- La persona natural o jurídica propietaria del establecimiento que realiza actividades de elaboración de alimentos no tiene implementado y desarrollado un Plan de Saneamiento con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos, el cual deberá estar por escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente; y que incluya como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: 1. limpieza y desinfección, 2. desechos sólidos, 3. control de plagas y 4. abastecimiento o suministro de agua**.** (Resolución 2674 de 2013, Articulo 26).

SOPORTES:
CD contrato 2362/ informe No. 6/ Subcarpeta Alcance No. 1/ Las actas de inspección sanitaria escaneadas por sujeto de interés sanitario – 1. Establecimientos educativos: 18 actas, 2. Ensamble de alimentos y bebidas: 3 actas y 3. Preparación de alimentos: 10 actas; la matriz de seguimiento a establecimientos INVIMA 2024, la matriz de seguimiento a establecimientos MINSALUD 2024 y el registro fotográfico (Anexo – 4 fotos).

REGISTRO FOTOGRÁFICO:



ALCANCE 2.
Participar mensualmente en los operativos de control y/o en eventos de Aglomeración de Público de manera mensual a los que sea convocado. La cantidad será establecida desde la coordinación del programa y/o líder de dimensión. La ejecución del 100% de este alcance equivale al 20% del valor del periodo informado. Para ejecuciones menores al 100%, el valor a pagar se calculará proporcional al % de ejecución.

ACTIVIDADES EJECUTADAS:
Durante el periodo comprendido entre el 12 de septiembre al 11 de octubre de 2024, se participa en tres (3) operativos convocados por la Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social y el Programa Factores de Riesgo por el Consumo de Alimentos y Bebidas, y Entidades de la Alcaldía de Pereira, rindiendo informe a la profesional líder o de apoyo del programa al terminar cada evento y/u operativo.

Los operativos se realizan mediante la verificación del cumplimiento de los requisitos higiénico-sanitarios, locativos, de funcionamiento y manipulación exigidos en las normas sanitarias a través de las funciones de inspección, vigilancia y control en los establecimientos que preparan, almacenan, distribuyen y comercializan alimentos y bebidas (alcohólicas y no alcohólicas) para consumo humano enmarcada en los enfoques de riesgo y prevención.

Las inspecciones se realizan mediante observación de las condiciones generales de la construcción, en donde se lleva a cabo la actividad comercial, las condiciones de equipos, utensilios, y superficies en contacto con el alimento; el personal manipulador (uso de tapabocas y protección para cubrir cabello, uñas cortas, limpias y sin esmalte, no uso de joyas, vestimenta de colores claros, calzado cerrado, claro e impermeable, la adopción de prácticas higiénicas y medidas de protección por parte del personal manipulador como por ejemplo: No comer, beber o masticar, fumar o escupir), la implementación del plan de capacitación continua en manejo higiénico de los alimentos y la tenencia de certificados médicos de manipuladores que consten la aptitud o no para manipular alimentos. Así mismo el plan de saneamiento del lugar con sus respectivos soportes documentales.

Los operativos a establecimientos con actividades de preparación, expendio y almacenamiento de alimentos y bebidas se enfocarán, entre otros aspectos, en lo relacionado con la trazabilidad de materias primas, almacenamiento y conservación de los alimentos y rotulado, dirigido a encontrar productos adulterados, alterados, contaminados o fraudulentos que constituyan un riesgo para la salud pública.

Los operativos en espacio público se realizarán solo cuando se solicite apoyo por parte de las entidades competentes para la vigilancia de este; en el marco de las competencias establecidas, se emitirá solamente un peritaje de los alimentos que se encuentran en la vía pública comercializados al momento de la intervención. Así mismo, los operativos donde se concurre al seguimiento a las alertas sanitarias emitidas por el INVIMA y/o reportes de resultados analíticos de alimentos con concepto RECHAZADO emitidos por el laboratorio de Salud Pública, consisten en la búsqueda activa en posibles establecimientos con actividades de almacenamiento, expendio y/o comercialización de los productos descritos en los informes de seguridad del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, y el laboratorio de salud pública de Risaralda.

RESULTADOS:

NOMBRE DE LA ACTIVIDAD	FECHA
Operativo en evento “Concierto Andrés Cepeda – Nuestra vida en canciones tour”.	20.09.2024
Operativo en evento “Monster truck 2024”.	29.09.2024
Operativo en evento “Partido de futbol Pereira vs Tolima”.	07.10.2024

Septiembre 20 de 2024: Operativo en evento “Concierto Andrés Cepeda – Nuestra vida en canciones tour”.

El día 20 de septiembre de 2024 siendo las 5:00 pm, el equipo de técnicos contratistas del programa Factores de Riesgo por el consumo de Alimentos y Bebidas, asisten a los establecimientos de preparación y expendio de alimentos y bebidas, ubicados dentro de las instalaciones del centro de convenciones y exposiciones de Pereira – Expofuturo, situado en la carrera 19 N° 93-02 del barrio Villa Olímpica de la comuna Olímpica del municipio de Pereira, como participación del evento “Concierto Andrés Cepeda – Nuestra vida en canciones tour”, con el objetivo realizar actividades de inspección y vigilancia en contexto sanitario acorde a la normatividad sanitaria legal vigente: Resolución 2674 de 2013 y resolución 5109 de 2005.

Dentro de las actividades realizadas, se efectúan quince (15) inspecciones por el equipo de técnicos que hicieron participe del operativo, en el centro de convenciones y exposiciones de Pereira - Expofuturo, no se toman o emiten medidas sanitarias de seguridad relacionadas a clausuras o suspensiones, y/o destrucción o desnaturalización de materias primas o productos terminados cuyas características hubiesen sido modificadas, alteradas o adulteradas.

Septiembre 29 de 2024: Operativo en evento “Monster truck 2024”.

El día 29 de septiembre de 2024 siendo las 12:30 pm, el equipo de técnicos contratistas del programa Factores de Riesgo por el consumo de Alimentos y Bebidas, asisten a los establecimientos de preparación y expendio de alimentos y bebidas, ubicados dentro de las instalaciones del estadio Hernán Ramírez Villegas situado en la Villa Olímpica de la comuna Olímpica del municipio de Pereira, como participación del evento “Monster truck 2024”, con el objetivo realizar actividades de inspección y vigilancia en contexto sanitario acorde a la normatividad sanitaria legal vigente: Resolución 2674 de 2013 y resolución 5109 de 2005.

Dentro de las actividades realizadas, se efectúan ocho (8) inspecciones por el equipo de técnicos que hicieron participe del operativo, en el estadio Hernán Ramírez Villegas, no se toman o emiten medidas sanitarias de seguridad relacionadas a clausuras o suspensiones, y/o destrucción o desnaturalización de materias primas o productos terminados cuyas características hubiesen sido modificadas, alteradas o adulteradas.

Octubre 07 de 2024: Operativo en evento “Partido de futbol Pereira vs Tolima”.

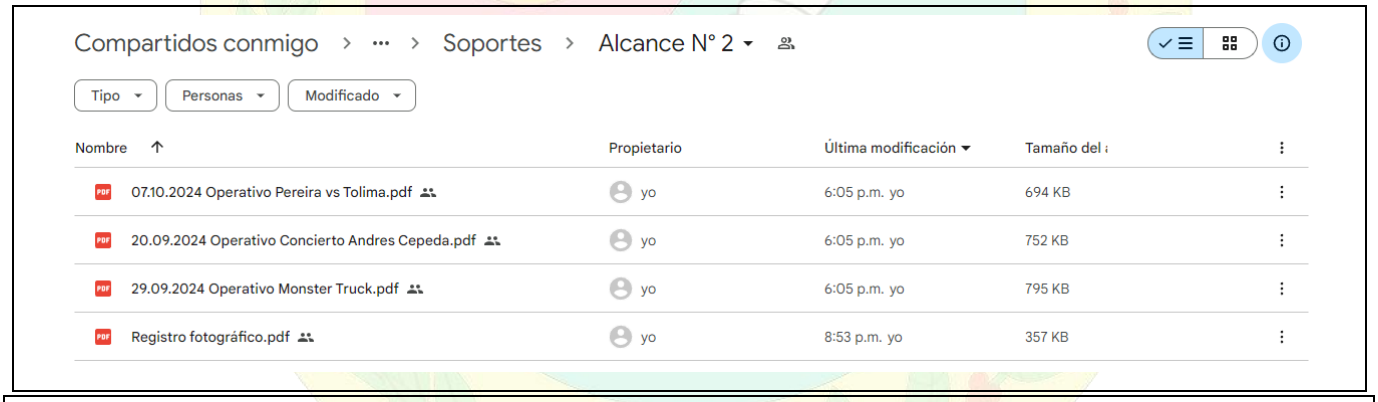
El día 07 de octubre de 2024 siendo la 1:30 pm, el equipo de técnicos contratistas del programa Factores de Riesgo por el consumo de Alimentos y Bebidas, asisten a los establecimientos de preparación y expendio de alimentos y bebidas, ubicados dentro de las instalaciones del estadio Hernán Ramírez Villegas situado en la Villa Olímpica de la comuna Olímpica del municipio de Pereira, como participación del evento “Partido de futbol Pereira vs Tolima”, con el objetivo realizar actividades de inspección y vigilancia en contexto sanitario acorde a la normatividad sanitaria legal vigente: Resolución 2674 de 2013 y resolución 5109 de 2005.

Dentro de las actividades realizadas, se efectúan ocho (8) inspecciones por el equipo de técnicos que hicieron participe del operativo, en el estadio Hernán Ramírez Villegas, no se toman o emiten medidas sanitarias de seguridad relacionadas a clausuras o suspensiones, y/o destrucción o desnaturalización de materias primas o productos terminados cuyas características hubiesen sido modificadas, alteradas o adulteradas.

Nota: Durante el periodo informado se convoca a un cuarto (4) operativo el día 05 de octubre, para hacer partícipe del evento “Actividad cultural tribuna de flores”, sin embargo, este es cancelado previo a su asistencia.

SOPORTES:
CD contrato 2362/ informe No. 6/ Subcarpeta Alcance No. 2/ Las actas escaneadas con las asistencias a los diferentes operativos y el registro fotográfico (Anexo – 3 fotos).

REGISTRO FOTOGRÁFICO:



ALCANCE 3.
Asistir mensualmente a reuniones, socializaciones, encuentros y/o actividades masivas del equipo a las que sea convocado. La cantidad será establecida desde la coordinación del programa y/o líder de dimensión. La ejecución del 100% de este alcance equivale al 15% del valor del periodo informado. Para ejecuciones menores al 100%, el valor a pagar se calculará proporcional al % de ejecución.

ACTIVIDADES EJECUTADAS:
Durante el periodo comprendido entre el 12 de septiembre al 11 de octubre de 2024, se participó en tres (3) reuniones presenciales convocadas por el Líder del programa Factores de Riesgo por el Consumo de Alimentos y bebidas los días 16 y 30 de septiembre, y 07 de octubre, donde se socializaron temas de interés del equipo de trabajo, como programaciones de actividades de las semanas siguientes como operativos, reuniones, capacitaciones, entre otros. Así mismo, el día 23 de septiembre, se asiste a reunión con equipo técnico Casa Sana.

Las reuniones de equipo del programa factores de riesgo por el consumo de alimentos y bebidas tienen como finalidad el evaluar el progreso de los objetivos y acciones del plan de acción municipal establecidos para el programa, la generación de ideas, la planificación, la resolución de problemas, la toma de decisiones y el intercambio de información importante sobre un tema en particular.

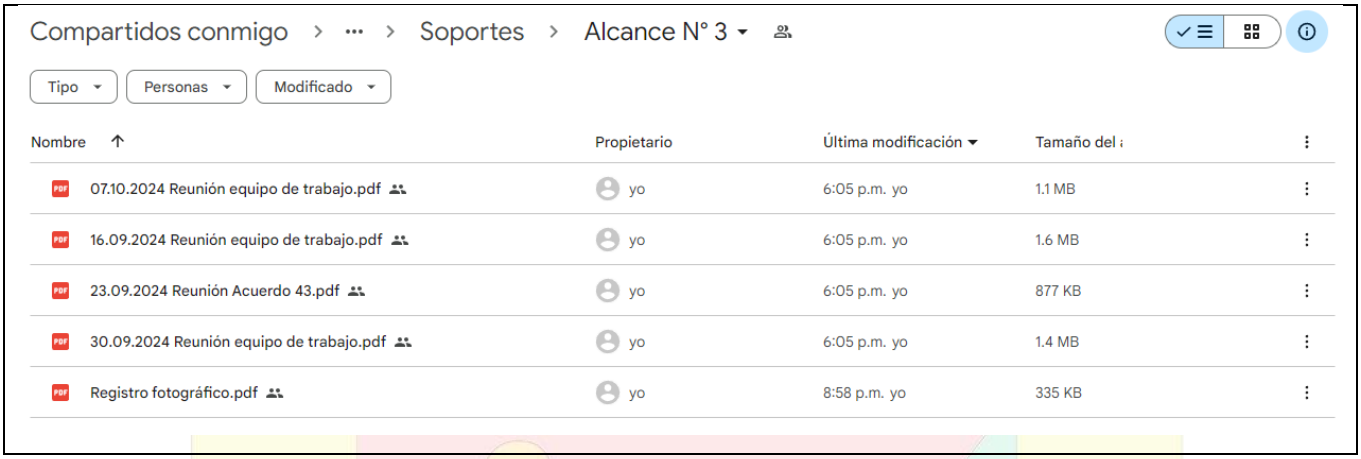
Las capacitaciones y socializaciones efectuadas al equipo técnico y profesional del programa factores de riesgo por el consumo de alimentos y bebidas tienen como finalidad la transmisión de nuevos saberes, el desarrollo de nuevas destrezas o el aprendizaje en el manejo de nuevas herramientas y conceptos.

RESULTADOS:

FECHA	LUGAR	TEMA
16.09.2024	Edificio Santiago Londoño Carrera 7 Bis N° 18B – 31 sector Plaza Simón Bolívar.	Reunión de equipo de trabajo a cargo del profesional líder del programa Stik Lizcano Gutiérrez, con el objetivo de reasignar zonas urbanas al equipo de trabajo, manifestar la necesidad de realizar actividades de verificación, exponer la toma de evidencias frente a casos reacios de personas que no quieren atender las visitas de inspección, Ostentar la importancia de la digitación semanal, y presentación del líder de sistemas de gestión de calidad de la Secretaria de Salud José Alejandro Cortes, quien expuso temas como: generalidades de la misión de la secretaría, los objetivos específicos, código de ética, estructura actual de la secretaría y formatos de calidad vigentes. Y para culminar se escuchan y responden preguntas y se generan aclaraciones.
23.09.2024	Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social de Pereira, calle 19 N° 5 – 33 sector Plaza Simón Bolívar.	Reunión a cargo de la profesional líder del programa Casa Sana Lina María Tabares, con el objetivo de exponer la matriz institucional y los avances en los resultados de los porcentajes de cumplimiento de las tiendas escolares. Y para culminar se escuchan y responden preguntas y se generan aclaraciones
30.09.2024	Edificio Santiago Londoño Carrera 7 Bis N° 18B – 31 sector Plaza Simón Bolívar.	Reunión de equipo de trabajo a cargo del profesional líder del programa Stik Lizcano Gutiérrez, con el objetivo de enfatizar y retroalimentar conocimientos al personal técnico y profesional sobre la resolución 126 de 2009 “Por la cual se establecen las condiciones esenciales para la apertura, funcionamiento, vigilancia y control sanitario de las tiendas naturistas y se dictan otras disposiciones”. Y para culminar se escuchan y responden preguntas y se generan aclaraciones.
07.10.2024	Edificio Santiago Londoño Carrera 7 Bis N° 18B – 31 sector Plaza Simón Bolívar.	Reunión de equipo de trabajo a cargo del profesional líder del programa Stik Lizcano Gutiérrez, con el objetivo de resaltar la importancia de asistir a las reuniones de equipo, informar sobre la necesidad de revisar bien la información que se sube a las plataformas para evitar información no real, exponer la necesidad de describir la información real y clara de los establecimientos inspeccionados en las actas, comunicar la existencia del formulario de inscripción de establecimientos y notificar la lectura de las matrices de seguimiento por parte del personal profesional. Y para culminar se escuchan y responden preguntas y se generan aclaraciones.

SOPORTES:
CD contrato 2362/ informe No. 6/ Subcarpeta Alcance No. 3/ Las actas escaneadas con las asistencias a las diferentes reuniones, y el registro fotográfico (Anexo – 4 fotos).

REGISTRO FOTOGRÁFICO:



ALCANCE 4.
Digitar el ingreso de la totalidad de la información correspondiente a las visitas en los Sistemas de información establecidos por la Secretaria de Salud Pública y Seguridad Social SGI – VYC, Políticas Públicas, además de emitir y cargar en el sistema las respuestas a PQRS al SAIA, NEXURA y demás que se requieran, para lo cual el Contratista debe aportar mensualmente el reporte del sistema con la información cargada en dicho periodo evaluado, el reporte acumulado del avance del Contrato, expediente completo de la PQR asignada y el certificado de paz y salvo de PQRS debidamente firmado por el responsable. La ejecución del 100% de este alcance equivale al 15% del valor del periodo informado. Para ejecuciones menores al 100%, el valor a pagar se calculará proporcional al % de ejecución.

ACTIVIDADES EJECUTADAS:
Durante el periodo comprendido entre el 12 de septiembre al 11 de octubre de 2024, se ingresa toda la información a la plataforma “Sistema de Información de Salud Pública – SISAP” de las inspecciones realizadas a establecimientos educativos y, establecimientos de ensamble y preparación de alimentos y bebidas, y toda la información a la plataforma “Sistema de Políticas Publicas – SPP” de las inspecciones realizadas en atención a molestias sanitarias, así mismo, de los operativos de acompañamiento y/o ejecutados por el programa.

El ingreso de la información de las actas al “Sistema de Información de Salud Pública – SISAP” es de acuerdo a todas las inspecciones realizadas como resultado de programación, operativos, atención de peticiones, quejas, reclamos y/o solicitudes de “visita”. Se adjunta “Reporte de actas – SISAP” a la fecha de corte de cada informe.

El ingreso de la información de las actas al “Sistema de Políticas Publicas – SPP” es de acuerdo a todas las inspecciones realizadas en seguimiento a alertas sanitarias emitidas por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA y seguimiento a reportes de resultados analíticos de alimentos con concepto RECHAZADO, atención a molestias sanitarias, apoyo a operativos de inspección de alimentos, inspección a establecimientos con incumplimiento sanitario, inspección a ventas de alimentos en vía pública, inspección de seguimiento a establecimientos, notificación de resultados de muestras de alimentos, seguimiento a productos importados reportados por el INVIMA, visitas fallidas a establecimientos, operativos de acompañamiento de consumo y/u operativos de consumo. Se adjunta “Reporte de actividades individuales – SPP” a la fecha de corte de cada informe.

Las actas digitadas en las plataformas “Sistema de Información de Salud Pública – SISAP” y “Sistema de Políticas Publicas – SPP”, y que fueron efectuadas en el periodo informado (Septiembre - Octubre de 2024), corresponden a los números LVC166-24 a la LVC196-24 (31).

RADICADOS ATENDIDOS DURANTE EL PERIODO INFORMADO SEPTIEMBRE 12 A OCTUBRE 11 DE 2024				
RADICADO DE ENTRADA		RADICADO DE SALIDA		TEMA
N° RADICADO	FECHA	N° RADICADO	FECHA	
-	-	-	-	-

NUMERO DE ACTAS DIGITADAS EN EL SISTEMA DE VIGILANCIA Y CONTROL - SISAP PERIODO 12-09-2024 AL 11-10-2024		
N°	ACTA	# ACTAS
1	ACTA DE INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS SIN LABORATORIO SSPYSS 2019	17
2	ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ENSAMBLE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	3
3	ACTA INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACION DE ALIMENTOS	9
	TOTAL	**29**

ACTIVIDADES DIGITADAS EN EL SISTEMA DE POLITICAS PUBLICAS - SPP PERIODO 12-09-2024 AL 11-10-2024 CARACTERIZADO		
N°	ACTIVIDAD	TOTAL BENEFICIARIOS
1	ATENCIÓN DE MOLESTIA SANITARIA.	2
	TOTAL	**2**

Nota: Veintinueve (29) actas de inspección se digitarón por la plataforma Sistema de vigilancia y control - SISAP y dos (2) actas de inspección se digitarón por la plataforma Sistema de politicas publicas – SPP para un total de treinta y un (31) actas de inspeccion sanitaria efectuadas en el periodo informado.

ACTIVIDADES DIGITADAS EN EL SISTEMA DE POLITICAS PUBLICAS - SPP PERIODO 12-09-2024 AL 11-10-2024 NO CARACTERIZADO		
N°	ACTIVIDAD	TOTAL DE ACTIVIDADES
1	OPERATIVOS PROGRAMA CONSUMO.	3
	TOTAL	**3**

Nota: Se aclara que actualmente se encuentran digitadas en la plataforma Sistema Información Salud Publica SISAP un total de ciento ochenta y cinco (185) actas en contraste con el actual número de acta correspondiente a la LVC196-24, informando que la diferencia con respecto al número del consecutivo corresponde a:

- Durante la ejecución del contrato se han efectuado y digitado en la plataforma Sistema de Políticas Públicas SPP doce (12) diligenciamientos en formato “Acta de visita – diligencia de inspección, vigilancia y control”, atendiendo que estas corresponden a:

  - APOYO OPERATIVO INSPECCION DE ALIMENTOS - INDIVIDUAL.
    LVC022-24 a la LVC023-24 (2), LVC046-24 (1), LVC081-24 a la LVC082-24 (2) y la LVC110-24 (1). **Total:** 6 actas de inspección.

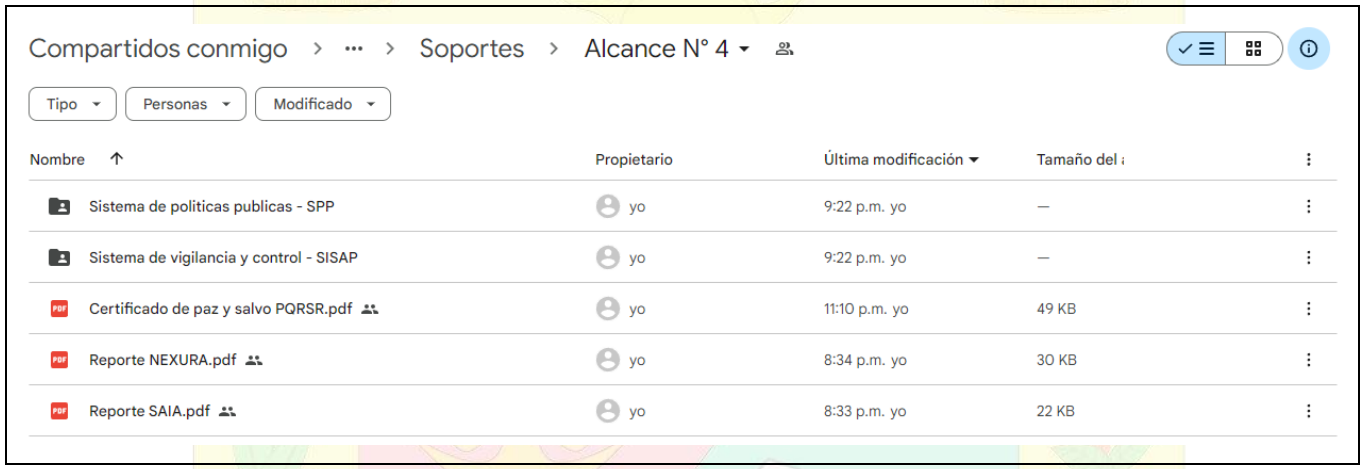
  - VISITA DE INSPECCIÓN NO EJECUTADA O FALLIDA.
    LVC050-24 (1). **Total:** 1 acta de inspección.

  - ATENCIÓN DE MOLESTIA SANITARIA.
    LVC031-24 (1), LVC057-24 (1), LVC061-24 (1), LVC169-24 (1) y la LVC190-24 (1). **Total:** 5 actas de inspección.

- Durante la ejecución del contrato se ha repetido un consecutivo, el cual se ha diferenciado con la letra A, y corresponde al número de acta: LVC135A-24 (1).

SOPORTES:
CD contrato 2362/ informe No. 6/ Subcarpeta Alcance No. 4/ El reporte del Sistema de Vigilancia y Control – SISAP y el reporte del Sistema de Políticas Publicas – SPP del periodo informado comprendido entre el 12 de septiembre al 11 de octubre de 2024, y del consolidado del año – 12 de abril al 11 de octubre de 2024, el certificado de paz y salvo de PQRS, el reporte de la plataforma SAIA y el reporte de la plataforma NEXURA.

REGISTRO FOTOGRÁFICO:



PARA CONSTANCIA EL PRESENTE INFORME SE FIRMA A LOS DIECISEIS (16) DÍAS DEL MES DE OCTUBRE DE 2024

LAURA VALENTINA CARDONA GARCIA
CONTRATISTA

FRANCISCO MONCADA
Vo.Bo. PROFESIONAL DE APOYO

JENNIFER ANDREA JARA LOAIZA
PROFESIONAL UNIVERSITARIO- SUPERVISORA