Tema: **Comité Distrital de la Vigilancia de la salud Ambiental – VSA, marzo del 2026**_____

Dependencia (Dirección / Oficina)	**Proceso**
Subsecretaria de Salud Pública	Inspección, vigilancia y control

Objetivo	Fecha: 10 de marzo de 2026			
Socializar, revisar y analizar temas estratégicos del componente de Vigilancia de la Salud Ambiental, para fortalecer las acciones, gestiones e intervenciones adelantadas desde las Subredes Integradas de Servicios de Salud.	Tipo de reunión	Asistencia Técnica: Asesoría (X) Capacitación ( ) Orientación ( ) Acompañamiento ( )		
		Otro ( ) _____		
	Modalidad:	Presencial (X)	Virtual ( )	Mixta ( )
	Lugar: Plataforma Teams			
	Hora Inicio: _8:00 AM_____ Hora Fin: _9:30 AM_____			
	Notas por: José Navarrete R.			
	Próxima Reunión: No Aplica			
	Quien cita: No Aplica			

TEMAS Y COMENTARIOS TRATADOS *

Se revisan el compromiso pendiente del comité pasado realizado el 10 de febrero: Realizar las reprogramaciones y redistribuciones de febrero del 2026 en las fechas establecidas, el cual se cumplió.
Se presente la agenda a desarrollar en el presente Comité la cual fue remitida por correo electrónico el pasado 6 de marzo:

TEMA	RESPONSABLES
Tema principal:	
Plan Semana Santa 2026	José Navarrete R 8:00 AM a 8:30 AM
Vigilancia sanitaria de alimentos en las instituciones prestadoras de Salud	María Cristina Prieto Martínez 8:30 AM a 9:00 AM
Aspectos generales:	
Intervenciones Varios Subredes	Referentes, Lideres e invitados de las SISS 9:00 AM a 9:30 AM
Intervenciones Varios SDS	Referentes por línea de VSA de la SDS 9:30 AM a 9:45 AM

Desarrollo de la agenda:
Vigilancia sanitaria de alimentos en las instituciones prestadoras de Salud:
Se realiza presentación relacionada con el manejo de alimentos en IPS destacándose los siguientes aspectos:
Dentro de los aspectos más destacados se encuentra:
Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Requisitos Sanitarios: Preparación y distribución INSITU

- Instalación- diseño
- Equipos

- Instalaciones sanitarias
- Manipuladores
- Prácticas higiénicas
- Inocuidad de los alimentos
- Transporte interno
- Requisitos documentales
- Plan de saneamiento: programas: limpieza y desinfección; manejo de residuos; control plagas; abastecimiento agua.

Requisitos Sanitarios: Preparación y distribución Servicio Externo

Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

- Área descargue y recepción de alimentos
- Área almacenamiento temporal alimentos
- Distribución de los alimentos
- Recolección de residuos
- Rutas manejos de residuos
- Almacenamiento temporal y final de residuos
- Manejo de menaje
- Requisitos documentales

FACTORES DE RIESGO SANITARIOS EN LA PREPARACIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

- **Agua Potable:** No garantizar la potabilidad del agua con las condiciones para su uso en establecimientos de alimentos.
- **Temperaturas de cocción deficientes:** No alcanzar las temperaturas internas necesarias para eliminar patógenos.
- **Temperaturas inadecuadas:** Mantener alimentos calientes por debajo de 60°C o fríos por encima de 5°C, facilitando la proliferación bacteriana.
- **Higiene deficiente:** Lavado de manos inapropiado, falta de uso de uniformes limpios y manipulación de alimentos por personal enfermo.
- **Contaminación cruzada:** Uso de los mismos utensilios (tablas, cuchillos) para alimentos crudos y cocidos sin desinfección previa.
- **Fuentes inseguras:** Adquisición de materias primas sin registro sanitario o de proveedores no confiables.
- **Almacenamiento inadecuado:** Contaminación por contacto con productos químicos de limpieza o plagas.

PRINCIPALES HALLAZGOS, Incumplimiento de BPM

- Capacidad instalada insuficiente para los volúmenes de menús que se distribuyen.
- Inadecuadas condiciones de limpieza en instalaciones y equipos.
- Flujos de proceso no continuos.
- Insuficientes áreas de almacenamiento.
- Falta de mantenimiento preventivo de equipos.
- Falta de termómetros para control de T°.
- Presencia de plagas (infestación).
- Falta de hermeticidad.
- Área de lavado de utensilios compartidas para el lavado de materias primas.
- Falta de áreas para el lavado y desinfección de carros termo.
- Deficiencia en el control de proveedores (catering que no reúne requisitos y sin vigilancia sanitaria).
- Alimentos que no cumplen rotulados y condiciones de conservación.
- Vehículos transportadores de alimentos con conceptos falsificados.
- Manipuladores que no cumplen con requisitos.

CONCLUSIÓN:

Todas las actividades relacionadas con la preparación, abastecimiento, distribución y expendio de alimentos en instituciones prestadoras de salud deben cumplir las normas sanitarias y tramitar y obtener el concepto sanitario correspondiente.

Plan Semana Santa 2026:

Se socializa el plan VIGILANCIA SANITARIA INTENSIFICADA SEMANA SANTA AÑO 2026:

Durante el período de la Semana Santa, tradicionalmente se aumenta la venta y consumo de algunos alimentos, especialmente productos de la pesca y derivados, así como el de bebidas alcohólicas.

La Secretaría Distrital de Salud, a través de la Subdirección de Vigilancia en Salud Pública y las Subredes Integradas de Servicios de Salud, realizan la vigilancia de los factores de riesgo asociados al consumo de alimentos y bebidas, que pueden afectar la salud de los habitantes del D. C.

Durante el periodo comprendido entre el 16 de marzo al 10 de abril de 2026, se intensificarán las actividades de Inspección, Vigilancia y Control IVC de los productos de la pesca, sus derivados y bebidas alcohólicas para intervenir los riesgos que pueden generar la distribución y venta de productos que no cumplan con los parámetros de calidad e inocuidad establecidos en la normatividad sanitaria, que puedan generar problemas de salud pública como infecciones e intoxicaciones.

I. OBJETIVOS

1. Intensificar la inspección, vigilancia y control sanitario de pescados, mariscos y sus derivados en expendios, plazas de mercado, supermercados, restaurantes y transporte para prevenir la venta y consumo de productos que no cumplan la normatividad sanitaria.
2. Intensificar la vigilancia sanitaria en depósitos, y expendios de bebidas alcohólicas, para prevenir la venta y consumo de productos, que no cumplan los parámetros establecidos en la normatividad sanitaria y que generen riesgos para la salud de la comunidad.
3. Identificar y prevenir la ocurrencia de Enfermedades Transmitidas por Alimentos ETA por el consumo de pescados, mariscos y derivados en mal estado, incluyendo entre estas enfermedades El Cólera.
4. Fortalecer las actividades informativas y educativas dirigidas a comercializadores, transportadores y a la comunidad en general, para prevenir el consumo de pescado, mariscos y sus derivados, así como bebidas alcohólicas que puedan generar daños a la salud del consumidor.

II. ESTRATEGIAS

1. Divulgación y sensibilización a través de los diferentes medios de comunicación sobre el reconocimiento de los productos de la pesca alterados y adulterados y los efectos que produce su consumo, en la salud de la población.
2. Realizar operativos de IVC en depósitos, expendios, plazas de mercado y restaurantes y cevicherías.
3. Disponibilidad para acompañamiento a las alcaldías locales en operativos de recuperación del espacio público, mediante peritaje de los alimentos que se comercializan en esta temporada.
4. Intensificar vigilancia sanitaria en vehículos transportadores de alimentos con énfasis en productos de la pesca y sus derivados.
5. Intensificar en los servicios de urgencias de las IPS de la red adscrita y no adscrita de la ciudad, la vigilancia epidemiológica de las ETA.
6. Muestreo de alimentos y bebidas alcohólicas de mayor consumo en la temporada de celebración de la semana santa.

III. IMPLEMENTACIÓN DE LAS ESTRATEGIAS

1. Vigilancia sanitaria rutinaria

Se continuará ejecutando de acuerdo con las actividades programadas en el Plan de Intervenciones Colectivas PIC contratado previamente. Tener en cuenta el enfoque de riesgo con priorización en los productos de mayor consumo en la temporada productos de la pesca, sus derivados y bebidas alcohólicas.

2. Operativos de alimentos y bebidas alcohólicas

Se realizarán por localidad 13 operativos en el periodo comprendido entre el 16 de marzo al 10 de abril de 2026, en horarios de funcionamiento de los establecimientos objeto de la vigilancia intensificada.

Los días para la realización de los operativos son:

Fecha del operativo	Intervención
20 de marzo	Depósitos y expendios de bebidas alcohólicas.
21 de marzo	Depósitos de alimentos y/o expendios de pescado y productos de mar / expendio de carne con comercialización de pescado (justificado)
25 de marzo	Expendios minoristas “con énfasis en productos de la pesca y sus derivados”.
26 de marzo	Supermercados “énfasis venta de pescado y sus derivados y bebidas alcohólicas”, incluir enlatados (incluir intermedios).
27 de marzo	Depósitos y expendios de bebidas alcohólicas.

28 de marzo	Plazas de mercado y/o vehículos transportadores de alimentos “con énfasis en productos de la pesca y sus derivados”.
30 de marzo	Supermercados “énfasis venta de pescado y sus derivados y bebidas alcohólicas”, incluir enlatados (incluir intermedios).
31 de marzo	Restaurantes y cevicherías. “con énfasis en venta de pescado y productos de mar”.
01 de abril	Expendios minoristas “con énfasis en productos de la pesca y sus derivados”.
06 de abril	Depósitos de alimentos y/o expendios de pescado y productos de mar / expendio de carne con comercialización de pescado (justificado)
07 de abril	Plazas de mercado y/o vehículos transportadores de alimentos “con énfasis en productos de la pesca y sus derivados”.
08 de abril	Expendios minoristas “con énfasis en productos de la pesca y sus derivados”.
09 de abril	Supermercados “énfasis venta de pescado y bebidas alcohólicas”, incluir enlatados (incluir intermedios).

Nota: *Para los operativos, en plazas de mercado pequeñas que no cuenten con la cantidad de establecimientos para el operativo, se pueden incluir otros establecimientos ubicados en los alrededores de la plaza.*

3. Muestreo de Alimentos y bebidas alcohólicas.

Cada una de las Subredes Integradas de Servicios de Salud debe tomar muestras de acuerdo con el cronograma establecido por Nivel Central durante la temporada (marzo y abril) 2026, aplicando el enfoque de riesgo y lo establecido en el “documento técnico para la toma de muestras de alimentos y bebidas” vigente.

Parámetros para evaluar por el laboratorio de salud pública

1. Análisis microbiológico de pescado y productos de la pesca (*Vibrio cholerae*).
2. Análisis microbiológico en pescados enlatados.
3. Análisis fisicoquímico de bebidas alcohólicas (toxicológico si se requiere).

Según lo establecido en el “Documento técnico para la toma de muestras de alimentos y bebidas”, vigente.

4. Atención de eventos de interés en Salud Pública

Atención de brotes de Enfermedades Trasmitidas por Alimentos ETA, intoxicaciones por consumo de bebidas alcohólicas u otros eventos que se puedan presentar.

5. Actividad Educativa

Se solicita reforzar las actividades de sensibilización durante la temporada de celebración de la semana santa 2026, en temas relacionados con Buenas Prácticas de Manufactura de productos de la pesca, sus derivados y bebidas alcohólicas.

6. Recolección de la información

El período de recolección de la información está comprendido entre el 16 de marzo al 10 de abril de 2026; Los responsables de la digitación y calidad del dato son los referentes del componente de Vigilancia de la Salud Ambiental en las Subredes Integradas de Servicios de Salud.

La digitación de la información debe ser **diaria** y deberá realizarse siguiendo lo establecido en el manual de usuario del SIVIGILA DC, recuerde que se deben ingresar tanto las cantidades inspeccionadas como las decomisadas, destruidas o desnaturalizadas y aplicación de medidas sanitarias en establecimientos, derivadas de la vigilancia rutinaria como de los operativos.

De igual forma se debe reportar diariamente las actividades realizadas en el marco de la vigilancia sanitaria intensificada de semana santa, en el siguiente forms: https://forms.office.com/r/NVCdtNhFzH el plazo es las 10:00am digitando la información del día inmediatamente anterior.

IV. CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS

1. Características de rotulado

Debe cumplir los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021 y modificaciones.

2. Características de los pescados frescos



https://cambiocolombia.com/salud-y-bienestar/comprobar-pescado-buenas-condiciones

- **Consistencia:** carnes duras, resistentes a la presión, color de las branquias, aspecto del ojo y el olor.
- **Rigor Mortis**: Cuerpo arqueado y rígido.
- **Escamas:** Brillantes, bien unidas entre sí y adheridas fuertemente a la piel, conservando su brillo metálico y lucidez. No debe haber viscosidad. Aletas húmedas, generalmente intactas y que se desprenden con dificultad.
- **Piel:** Coloración variada, atrayente y brillante. Color plateado y reflejo metálico que son los primeros que se empañan y oscurecen al contacto prolongado con el aire y desaparecen antes de la alteración. La piel debe ser húmeda, tersa, sin laceraciones ni arrugas, conservando los colores y los tejidos propios de cada especie, excepto las especies que se decoloran.
- **Mucosidad**: En las especies que la poseen debe ser acuosa y transparente.
- **Ojos**: Deben ocupar toda la cavidad orbitaria, ser transparentes, brillantes y salientes. La córnea debe ser clara, transparente y lustrosa. El iris rojizo amarillento y el cristalino transparente.
- **Opérculo:** Rígido, ofreciendo resistencia a su apertura, cara interna nacarada, vasos sanguíneos llenos y firmes que no deben romperse a la presión digital.
- **Branquias:** La coloración de las branquias se aprecia levantando el opérculo con un color que va del rosado al rojo intenso. Son húmedas y brillantes, las laminillas branquiales son perfectamente visibles y diferenciadas, con un olor sui géneris suave que recuerda el olor a mar.
- **Abdomen:** Terso, sin diferencia externa con la línea ventral. Al corte los tejidos deben ofrecer resistencia. El poro anal debe estar cerrado, Las paredes interiores son brillantes.
- **Olor:** El olor del pescado es sui géneris. Se percibe fácil y recuerda al mar y a las plantas marinas.
- **Músculos:** Firmes, de color homogéneo, blancos o ligeramente rosados. Elasticidad marcada, firmemente adheridos a los huesos y no se desprenden al ejercer presión digital. Olor sui géneris propio.

EN RESUMEN: Se considera como pescado fresco, todo pescado que no tenga olor desagradable, con ojos brillantes y salientes, branquias brillantes y rosáceas, firmeza y rigidez.

3. Características del pescado alterado



Fuente: Oficina Asesora de Comunicaciones - Secretaría Distrital de Salud de Bogotá

La putrefacción de los pescados es debido a los microorganismos.

Después de morir, la piel, las branquias, los intestinos etc. recogen bacterias que se diseminan por todo el organismo y lo descomponen presentando las siguientes características:

- **Escamas**: deslustradas y fáciles de arrancar.
- **Branquias**: de color verde, gris. Pardo sucio.
- **Ojos:** hundidos.
- **Córnea:** turbia.
- **Músculos**: fácil su desprendimiento de los huesos o espinas. Turbios, blandos, conservan la impresión digital.
- **Vientre:** hinchado.
- **Vísceras:** parcial o totalmente confusas.
- **Olor:** hedor ligero a fuerte.

4. Características del pescado seco:



https://www.anclayviento.com/producto/pirarucu/

- Productos de la pesca DESECADOS: los que después de la pesca o captura son deshidratados al sol, al aire o en estufa, previa escamación o evisceración, salados o no. La humedad en el producto terminado no excederá el 35%.
- Productos de la pesca DESHIDRATADOS: los que después de la pesca o captura son sometidos a deshidratación profunda, previa escamación y evisceración. El producto terminado no debe tener más del 10% de humedad.
- Producto de la pesca SECO-SALADO: el sometido a la acción de la sal común y del aire seco hasta conseguir un grado de humedad no superior al 40%.
- Su color debe ser amarillo uniforme.
- No debe tener manchas rojizas o verdosas, que afecten sus tejidos en profundidad o en el que aparezcan zonas con formaciones de hongos. Este pescado debe ser decomisado (Artículo 45 Decreto 561 de 1984).
- Al tacto el pescado debe tener una consistencia dura. El sabor debe ser salado (en el caso del pescado seco-salado).
- No debe presentar olor parecido al amoniaco.

5. Características del pescado congelado



https://www.solocarnes.com/como-reconocer-la-calidad-y-el-frescor-del-pescado-congelado-o-fresco-3388-1594/#google_vignette

- La consistencia debe ser dura, por el estado de congelación.
- El pescado no debe estar blando o semicongelado.
- No debe tener presencia de líquidos.
- El color de la carne del pescado debe ser rosado, a diferencia de la piel que según la especie puede ser de color oscuro.
- Si el pescado presenta algún olor extraño o similar al amoniaco o al óxido, no lo compre.

6. Características de los productos enlatados:



https://www.freepik.es/fotos-premium/pescado-enlatado-mariscos-conserva-latas-lata-listos-noche-fechas-pescado-conserva-comida-barata-nivel_122011778.htm

- Las latas de atún, sardinas y otros productos de la pesca deben tener la fecha de vencimiento visible, sin tachaduras o enmendaduras.
- El número de registro sanitario debe ser visible, sin tachaduras o enmendaduras.

- La lata no debe estar sumida, golpeada, soplada, arrugada u oxidada.
- Al destapar la lata no debe salir ningún tipo de gas, ni debe percibirse ningún olor extraño que provenga del interior de la misma.
- Si el producto se encuentra desleído o tiene mal aspecto, no lo consuma. El atún o las sardinas en buen estado conservan su forma y olor originales.
- Cuando destape un enlatado, saque inmediatamente el contenido del envase. Si no lo consume en su totalidad, colóquelo en un recipiente de vidrio o plástico tapado y llévelo al refrigerador. Tenga en cuenta que no debe guardarlo por más de un día porque el producto comienza a oxidarse.

No Olvide: A parte de las características antes mencionadas debe asegurarse las condiciones de almacenamiento del producto como son las temperaturas de refrigeración (0° a 4°C) y de congelación a menos -18°celsius, al igual que condiciones de limpieza de los sitios destinados para tal fin como góndolas de refrigeración en supermercados, refrigeradores y congeladores y demás buenas prácticas de almacenamiento que se deben revisar en el sitio.

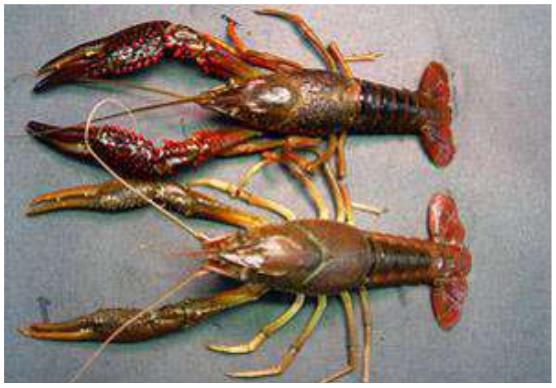
V. MEDIDAS PREVENTIVAS Y DE CONTROL AMBIENTAL





1. Langostilla de río (procambarus clarkii)





- **<u>Prohibir el aprovechamiento de *P. clarkii*</u>** para cualquier fin en el Distrito Capital. La Secretaría Distrital de Ambiente, con apoyo de la Policía Nacional en los casos que lo requiera, deberá recuperar los especímenes vivos o muertos que sean objeto de comercio, tenencia en calidad de mascota, transporte, caza, cría en cautiverio de la especie o cualquier otra actividad de uso o aprovechamiento irregular, los cuales serán manejados y dispuestos de manera definitiva de acuerdo con lo que se

expone en el presente documento y se impondrán las sanciones correspondientes.

- **No está permitido el aprovechamiento de ningún tipo**, hasta tanto la evidencia científica demuestre que el uso para consumo o agroindustrial de los individuos presentes en estado libre en Bogotá no genera riesgos ambientales o sanitarios para las personas y otros animales. Lo anterior, no excluye del trámite y obtención de los permisos ambientales, sanitarios y otros a que haya lugar.

2. Cangrejo sabanero "Neostrengeria macropa":

El cangrejo sabanero es un crustáceo invertebrado de la especie Neostrengeria macropa, es de pequeño tamaño y cuerpo corto, mide entre 5 centímetros de ancho, más o menos lo que suman dos falanges de tu dedo índice y sus colores varían entre el violeta oscuro, ocre, café y rojo intenso.

La contaminación y la sobrepesca tienen a este crustáceo único de la sabana de Bogotá en peligro de extinción. Por años, ha sido utilizado para elaborar bebidas afrodisíacas en las plazas de mercado de Bogotá. Es un animal que no es apto para el consumo humano ya que puede ser causa enfermedades.



https://bogota.gov.co/mi-ciudad/ambiente/cangrejo-sabanero-datos-clave-sobre-los-cangrejos bogotanos#:~:text=El%20cangrejo%20sabanero%20es%20un,ocre%2C%20caf%C3%A9%20y%20rojo%20intenso.

Desde las competencias de la Secretaría Distrital de Salud de Bogotá y las Subredes Integradas de Servicios de Salud, en las actividades de IVC, se debe verificar que en los establecimientos gastronómicos, no se esté utilizando la **Langostilla de río (*Procambarus clarkii*),** ni el **Cangrejo sabanero "Neostrengeria macropa"** en preparaciones culinarias, ni se esté comercializando en otro tipo de establecimientos.

Dejar constancia en las actas de la búsqueda de estas especies en los establecimientos que aplique.

Qué hacer si se encuentra langostilla de río o cangrejo sabanero:

En caso de encontrar estas especies, se debe comunicarse con la Secretaría de ambiente a través del correo electrónico: fauna@ambientebogota.gov.co o a las líneas telefónicas:

Unidad móvil de Rescate de Fauna Silvestre: 3174276828 – 3183651787 - 318 215 4047

Oficina de Enlace Terminal Sur: 3187125560

Oficina de Enlace Terminal Salitre: 3188277733

Oficina Central: 3778854

Intervenciones varios Subredes:

SUBRED	COMENTARIO / APORTE
Norte	Se solicita el envío oportuno de las actas generadas en desarrollo de las reuniones realizadas con la SDS (comités y reuniones)
Sur Occidente	Sin comentarios
Sur	Sin comentarios
Centro Oriente	Sobre el diligenciamiento de la cedula en establecimientos educativos bajo concesión, la indicación es diligenciar con los datos de integración social en lo referente a esta cédula.

	Se solicita informar a la Secretaria de Gobierno sobre los operativos previstos para realizar durante la temporada de Semana Santa para que tengan presente esas actividades.

Intervenciones varios SDS:

LINEA	COMENTARIO / APORTE
Aire Ruido y Radiación Electromagnética - ARREM	El 12 de marzo se realizará el fortalecimiento de capacidades en protocolos e instructivos de la línea ARREM, por lo que se convoca a todos los perfiles locales a participar de este espacio y si se cruza con jornadas de profundización se envió el listado prioritario para garantizar su asistencia. El 18 de marzo se realizará el ajuste SIVIGLA de la SISS Norte y el 20 de marzo Sur Occidente para cierre base 2025.
Cambio Climático	El 12 de marzo se realizará la reunión línea.
Medicamentos y tecnologías de la salud	Ya se realizaron asistencias técnicas a 3 subredes, el 20 marzo se realizará la asistencia técnica para la SISS faltante (Norte). Se presenta nuevo líder de la SISS Sur para la línea (Ricardo Sarmiento).
Seguridad Química	El 26 de marzo se realizará reunión de línea en sitio por confirmar. Se informa que fue remitido oficio con aclaraciones a cada SISS, de aspectos relacionados con la operación de la línea, se solicita que las instrucciones allí contenidas sean tenidas en cuenta y que en el caso de las intervenciones descritas en este oficio igual se debe tener presente el factor de riesgo para el desarrollo de estas.
Eventos Transmisibles de Origen Zoonótico - ETOZ	El 18 de marzo se realizará la reunión de línea en sitio por confirmar, entre otros temas se revisará plan de acción para medicamentos especiales de uso veterinario. El 26 de marzo y el 31 de marzo se realizará capacitaciones relacionadas con medicamentos de control especial e insumos veterinarios dirigida a establecimientos.
Calidad del Agua y Saneamiento Básico - CASB	El 18 de marzo se realizará la reunión de línea en la UPA 1 de mayo. Se solicita de parte de los lideres revisar correos emitidos desde la referencia de la línea los cuales están relacionados con aclaraciones varias en la operación de los lineamientos de CASB para la presente vigencia.
Sistema de Vigilancia Epidemiológica y Ambiental - SISVEA	Se recuerdan las fechas de corte para entrega de información para Semana Santa: Boletín 1: del 16 al 23 de marzo entrega martes 24 de marzo 8 AM. Boletín 2: del 16 al 31 de marzo entrega miércoles 1 de abril 8 AM. Boletín 3: del 16 de marzo al 10 de abril entrega lunes 13 de abril 8 AM. Se realizará comité SISVEA virtual el 19 de marzo de 8 a 10, acta SISS Norte. Se realizarán las siguientes asistencias técnicas presenciales en la Subredes así: • Sur Occidente 12, 17 y 20 marzo • Norte 18 de marzo. • Sur 11 de marzo • Centro Oriente de marzo 20 marzo. Se remitirá correo para informar sobre las temáticas a tratar en estas asistencias.
VSA	El 29 marzo se realizará el cierre del sistema para reprogramaciones y redistribuciones, para el día 30 de marzo revisar por parte de los referentes de nivel central, si persisten subejecuciones del 2025 en actividades que las SISS solicite reprogramar o redistribuir con presupuesto 2026 estas serán canceladas. Se recuerda a las SISS que tienen hasta el 20 de marzo para cargar en el aplicativo de talento humano las carnes institucionales de los funcionarios y colaboradores de VSA, a fin de facilitar la consulta de los propietario o encargados de establecimientos.
Alimentos Sanos y Seguros - ASYS	Se informa sobre la certificación de 55 restaurantes 1 A la cual se realizará a finales de marzo con la posible presencia del alcalde Mayor. La asistencia técnica de la línea se realizará el 11 de marzo del presente en la SISS Sur. Se solicita urgente el ajuste a los planes de acción de plazas de mercado y centrales de abasto (Centro Oriente y Norte), los cuales deben venir con aval tanto

	del líder local como de los referentes de nivel central, esta información debe remitirse a más tardar el miércoles 11 de marzo del presente. Fue remitido de manera formal un ajuste a la ficha técnica de la línea para plazas de mercado, canchas sintéticas y boleras y restaurantes 1 A. Ya comenzaron las capacitaciones virtuales con el INVIMA se solicita la participación de los equipos operativos de las SISS, no deben participar particulares, los enlaces para inscripción fueron incluidos en el acta de la asistencia técnica de la línea del mes de febrero 2026 (7 capacitaciones), en reunión de alinea de febrero igualmente se socializo el cronograma de capacitaciones presenciales y la auditoria se realizara en el mes de noviembre 2026, se solicita hacer la inscripción previa y conectarse de manera anticipada a la hora de inicio prevista.

Nota: Se anexan a la presente acta la asistencia a la misma, la presentación realizada sobre Vigilancia sanitaria de alimentos en las instituciones prestadoras de Salud y el documento socializado de semana santa 2026.
El próximo comité está previsto a realizase el 14 de abril y estará a cargo de la línea de Seguridad Química junto con la SISS Sur.

COMPROMISOS*

ACCIÓN	RESPONSABLE	FECHA
Cargar en el aplicativo de talento humano los carnes institucionales de los funcionarios y colaboradores de VSA	Referentes VSA SISS	20 de marzo de 2026
Informar a la Secretaria de Gobierno sobre los operativos en el marco de semana santa	Referentes ASYS	13 de marzo de 2016
Remitir oportunamente las actas de las reuniones de línea y comités de salud ambiental	Equipo técnico de VSA SDS	Según periodicidad.

REVISIÓN Y APROBACIÓN DEL ACTA

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CORREO	TELÉFONO	DIRECCIÓN/ OFICINA/ ENTIDAD	FIRMA
1	Se anexa PDF				
2					
3					
4					

5					
6					
7					
8					
9					

ASISTENTES

Anexo listado de asistencia SDS-PYC-FT-002.

Nota: Cuando la asistencia es igual o superior a 10 personas, se debe hacer uso del formato Listado de asistencia a reuniones SDS-PYC-FT-002, según lineamiento SDS-PYC-LN-011

Evaluación y cierre de la reunión

¿Se logró el objetivo?	Observaciones (si aplica)
Si (X) **No ( )**	

***** Se podrán incluir o eliminar filas de acuerdo con el requerimiento.