

**PLAN DE CONTINGENCIA
DEPARTAMENTAL PARA LA PREVENCIÓN
Y CONTROL DE EVENTOS DE INTERÉS
EN SALUD PÚBLICA EN LA TEMPORADA
DE SEMANA SANTA. DEPARTAMENTO
DEL QUINDIO – 2018**

**PLAN DE CONTINGENCIA PARA LA PREVENCIÓN Y CONTROL DE
EVENTOS DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA EN LA TEMPORADA DE
SEMANA SANTA 2018**

CONTENIDO:

<i>Portada</i>	-----1
<i>Objetivos del Plan</i>	-----2
<i>Acciones área de Vigilancia en salud Pública</i>	-----3
<i>Intervenciones en caso de Brote</i>	-----4
<i>Acciones área de saneamiento básico (Alimentos y Bebidas Alcohólicas)</i>	-----5
<i>Recomendaciones</i>	-----6
<i>Acciones área de Saneamiento básico (Aguas)</i>	-----10
<i>Acciones Laboratorio Departamental del Salud pública</i>	-----11
<i>Acciones Salud Sexual y Reproductiva</i>	-----12
<i>Recurso humano en disponibilidad</i>	-----13
<i>Circulares de Contingencia</i>	-----18



PORTADA

Para la temporada de semana Santa 2018, se espera una alta afluencia de turistas al Departamento, teniendo en cuenta que el Quindío, es considerado uno de los principales destinos turísticos del País; situación que unida a la tradición cultural y religiosa que promueve el aumento del consumo de productos derivados de la pesca, acrecienta la probabilidad de originarse situaciones de brote relacionados con Enfermedades Transmitidas por alimentos y agua, así como la posibilidad de aumentos en el comportamiento de los eventos de interés en salud pública de vigilancia rutinaria y/o el ingreso de eventos de importancia internacional, situación que requiere la intensificación de las acciones de Prevención, Vigilancia y Control, con el fin de garantizar la protección de la salud de la población presente en el Departamento del Quindío.



OBJETIVO GENERAL DEL PLAN

Intensificar las acciones de Prevención, Vigilancia y Control en Salud pública para, detectar en forma oportuna la presencia de eventos de interés en Salud Pública, que puedan generar situaciones de brote o emergencia en la temporada de Semana Santa, con el fin de lograr su mitigación y control efectivo.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

- ✓ *Fortalecer las acciones de Inspección, vigilancia y control de alimentos en especial los de alto riesgo epidemiológico y de mayor oferta gastronómica al igual que las Bebidas alcohólicas con el fin de controlar factores de riesgo que puedan afectar la salud de los consumidores.*
- ✓ *Detectar oportunamente las situaciones de brote presentados de eventos de interés en salud pública en la temporada de semana santa*
- ✓ *Garantizar los procesos diagnósticos por laboratorio, según Protocolos de los eventos de interés en Salud pública.*
- ✓ *Orientar medidas para prevenir y controlar la diseminación de las situaciones de interés en Salud pública identificadas.*
- ✓ *Generar estrategias y mecanismos de coordinación intersectorial para la respuesta ante la presencia de situaciones de brote de eventos de interés en Salud pública.*
- ✓ *Realizar acciones de prevención y promoción de factores de riesgo sanitarios y ambientales.*

DECLARACION DEL ESTADO DE ALERTA

Con motivo de la celebración de la Semana Santa, vigencia 2018 la Secretaria de Salud Departamental del Quindío, declara el estado de alerta verde institucional en todos los Planes Locales de Salud, Secretarías Municipales de Salud, IPS, EAPB del Departamento del Quindío, por lo que los planes de contingencia deberán ajustarse a lo dispuesto en el presente plan y a las experiencias vividas en años anteriores. El periodo total que comprende el Plan de contingencia abarca desde el día sábado 24 de marzo al lunes 2 de abril de 2018; el periodo de mayor atención, se considerara de las 12 horas del día Miércoles 21 de marzo hasta las 12 horas del día lunes 2 de abril de 2018, pudiendo aumentar o disminuir su periodo de vigencia y elevar el nivel de alerta, de conformidad con las situaciones que se presenten en cada uno de los municipios del Departamento del Quindío.

PLAN DE INTERVENCION DEPARTAMENTAL

ESTRATEGIAS GENERALES:

- ✓ *Acciones de Inspección, vigilancia y control a establecimientos de alimentos y bebidas alcohólicas.*
- ✓ *Promover la participación interinstitucional en las acciones de vigilancia y control de los eventos de interés en Salud Pública.*
- ✓ *Actualizar y socializar al personal asistencial de las diferentes UPGD respecto a los protocolos de los eventos de interés en Salud pública con especial énfasis en las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), cólera, síndromes febriles, ITS y eventos de importancia internacional.*
- ✓ *Activación de los planes de contingencia institucional, municipal y departamental.*

IDENTIFICACIÓN DE ÁREAS DE RIESGO

- Lugares de concentración masiva de personas.
- Sitios Religiosos.
- Ferias artesanales y eventos especiales.
- Lugares Turísticos.
- Expendios de alimentos fijos y ambulantes
- Otros según criterio y necesidad local.

. ACCIONES DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA:

El personal encargado del Sistema de Vigilancia en Salud Pública de los niveles municipales y Departamental, entrara en disponibilidad permanente (24/7) a partir del sábado 24 de marzo de 2018, hasta el 2 de abril de la misma vigencia, periodo que comprende la temporada de Semana Santa 2018.

PROCESO DE NOTIFICACION:

La notificación obligatoria semanal, correspondiente a la semana santa, se realizara en forma rutinaria; por lo tanto las UPGD enviaron la notificación semanal a las Unidades Notificadoras Municipales el día lunes 26 de marzo de 2018, antes de las 3:00pm; las Unidades Notificadoras Municipales enviaron a la Unidad Notificadora Departamental la consolidación del reporte de sus UPGD cumpliendo con los parámetros establecidos del cuerpo del correo (Lineamientos 2018) el martes 27 de marzo de 2018, antes de las 3:00PM, Y Finalmente la Dependencia de Vigilancia en Salud Pública Departamental realizará la notificación al nivel Nacional el día Miércoles 28 de marzo, antes de las 3:00PM.

La notificación inmediata de los casos que ameriten el proceso, según protocolos de Vigilancia en Salud Pública, se realizara en el momento de la captación del caso, desde la Unidad Primaria Generadora de Datos que atiende el paciente a la Unidad Notificadora Municipal, y esta al nivel Departamental, al correo sa.sivigila@gobnacionquindio.gov.co.

INTENSIFICACION DE LAS ACCIONES DE VIGILANCIA EN SALUD PUBLICA.

A partir del lunes 26 de marzo de 2018, se debe realizar sondeo telefónico a cada una de las UPGD de la localidad, con el fin de captar en forma oportuna los eventos de interés en Salud pública que representen riesgo para la población del Departamento (Eventos en erradicación, eliminación, interés internacional, situaciones de brote). actividad a desarrollar entre las 08:00AM, a 09:00AM, Hasta el día lunes 2 de abril de 2018, momento en que se realizará el último sondeo del periodo de contingencia.

El resultado positivo o negativo de los sondeos, se debe reportar diariamente a las 9 am, con el fin de garantizar la búsqueda de casos y la captación oportuna de los mismos (en caso positivo el reporte se debe realizar por vía telefónica), actividad a cargo de cada Plan local de Salud y Secretaria de Salud Municipal, en forma obligatoria a los correos: saludvigilanciasp@quindio.gov.co, gobnaciondelquindiotres@quindio.gov.co, o al teléfono 3015487549, al WASSAP del grupo SSDQ – VSP QUINDIO.

Es importante tener en cuenta que las acciones de contingencia, se deben desarrollar en forma simultánea con los procesos de notificación rutinaria e inmediata de acuerdo a los Protocolos de Vigilancia en Salud Pública de cada evento.

INTERVENCIONES EN CASO DE BROTE

Para determinar la fuente de infección se deben reconstruir las actividades del caso en los **días anteriores** a la aparición de síntomas resaltando en la historia Clínica los desplazamientos. Se debe determinar si hay antecedentes de contacto con casos clínicamente compatibles con el evento. Igualmente, proceder a verificar los siguientes aspectos: las fuentes de abastecimiento de agua, los procedimientos de disposición de los desechos sólidos y líquidos, las condiciones higiénico sanitaria y de manipulación de los alimentos y su procedencia, el estado vacunación de los pacientes. Este levantamiento de datos debe permitir identificar los factores que incidieron o determinaron la presencia del evento y su transmisión.

Como parte de la investigación de campo, es preciso realizar búsqueda activa de casos, que no debe limitarse solo a los contactos y convivientes del mismo, sino a todas las persona que hayan tenido algún tipo de contacto pacientes y usuarios de las instituciones de salud. (Búsqueda activa Institucional, Búsqueda activa Comunitaria).

El caso que se detecta en áreas sin evidencia de circulación del evento, y que proviene de áreas endemo- epidemiológicas será considerado caso importado.

Es importante tener en cuenta los pasos para la intervención de situaciones de brote:

- ✓ Confirmar la ocurrencia de la situación de brote.
- ✓ Organizar el trabajo de campo.
- ✓ Establecer una definición operacional de caso.
- ✓ Realizar la búsqueda activa de casos.
- ✓ Caracterizar el brote en tiempo, lugar y persona.
- ✓ Generar hipótesis y adoptar medidas de control inmediato.
- ✓ Evaluar las hipótesis aplicando métodos de análisis exploratorio
- ✓ Poner en marcha las medidas de control específicas.

- ✓ Evaluar las medidas de control.
- ✓ Preparar un informe técnico de investigación de campo. (A las 24, 72 horas e informe final)

ACCIONES DE CAMPO ANTE LA PRESENCIA DE UN EVENTO DE INTERES EN SALUD PUBLICA

El personal de Salud Publica tendrá como documento guía los protocolos de Vigilancia en Salud Publica elaborados por el Instituto Nacional de Salud, en los que claramente se determinan las competencias de cada uno de los actores del sistema de salud.

Una vez notificado el caso probable, debe procederse a la **Investigación Epidemiológica del Caso** a fin de establecer las características de la persona afectada, cuando, donde y de qué manera adquirió la enfermedad e identificar otros posibles contactos que pueden caracterizarse como situación de brote.

Cuando un brote (dos o más casos con fuente común) está en proceso o el número de casos aumenta en una localidad, se requiere que todos los casos notificados estén debidamente caracterizados con los datos clínicos-epidemiológicos básicos y complementarios de acuerdo a la ficha epidemiológica del evento a vigilar, para definirlo como caso individual o situación de brote en proceso. En esta fase es de suma importancia establecer el número de casos relacionados con el brote, con el fin de diligenciar la ficha colectiva correspondiente.

LA INVESTIGACIÓN DE CAMPO debe realizarse durante las 24 horas siguientes a la captación de un caso probable, con el objetivo de determinar la fuente de infección cada vez que se trate de la presencia de un evento de interés en salud pública, con casos autóctonos esporádicos, debe permitir determinar la fuente de infección. Se realizaran las acciones relacionadas con el saneamiento básico.



ACCIONES EN AREA DE ALIMENTOS

Con el propósito de fortalecer las acciones de Inspección, Vigilancia y Control de alimentos en especial los de alto riesgo epidemiológico y de mayor oferta gastronómica al igual que las bebidas alcohólicas se busca identificar y controlar los factores de riesgo que puedan afectar la salud de los consumidores.

Sujetos de Intervención para las acciones de Inspección, Vigilancia y Control

1. Establecimientos distribuidores y comercializadores de Pescado y sus derivados.
2. Bebidas Alcohólicas como Estanquillos, supermercados, tiendas, ventanillas entre otros.
3. Establecimientos formales de preparación y venta de alimentos como restaurantes tradicionales, comidas rápidas, asaderos, piqueteaderos.
 1. Distribuidores y comercializadores de derivados cárnicos, lácteos, salsas.
 1. Ventas en vía pública formal estacionaria y ambulante. Transporte asociado a las actividades anteriores

ESTRATEGIAS

- Intensificar la vigilancia y control sanitario en establecimientos y/o productos que generen mayor impacto en el consumo de alimentos por el nivel de perecibilidad, rotación y presencia en el mercado, sistema de conservación, empaque y demás factores de riesgo.

- Aplicar las medidas preventivas de Seguridad según sea el caso con el apoyo de otras autoridades si se requiere, ajustándose a la normatividad general y específica para el tipo de establecimiento y/o producto.
- Realizar el acompañamiento a la Policía Nacional, Rentas Departamentales y autoridades municipales a establecimientos donde se sospeche adulteración o fraudulencia de Bebidas Alcohólicas y Alimentos.
- Divulgar y emitir mensajes de persuasión sobre los riesgos sanitarios por los medios de comunicación.
- Realizar actividades de sensibilización sobre los riesgos relacionados con el consumo de alimentos y bebidas alcohólicas: capacitaciones específicas, conversatorios generales con los actores involucrados.

ACCIONES DE INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL

VIGILANCIA DE PESCADO Y DERIVADOS: CIRCULAR 050 DE 2018

En razón al incremento del consumo y comercialización de pescado en la Temporada de Semana Santa y los riesgos asociados en salud pública por esta actividad, la Secretaria de Salud Departamental como ente territorial que regula las acciones de Inspección, Vigilancia y Control de Alimentos y Bebidas en el departamento, solicita a las autoridades competentes realizar las acciones de control pertinentes en la comercialización de pescado fresco y seco en vehículos y utensilios que no cumplan con las condiciones sanitarias e higiénicas, en especial aquellas que se realizan en camionetas de estacas, Jeeps, carretillas de tracción humana y animal, baldes, y demás medios que no cumplan con lo establecido en la normatividad sanitaria y lineamientos a saber: **Anexo Circular 050 de 2018.**

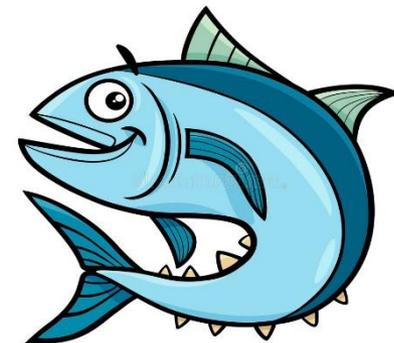


RECOMENDACIONES GENERALES PARA COMPRA Y CONSUMO DE PESCADO



- ✓ Siempre se deben comprar los productos de la pesca y sus derivados, en establecimientos confiables que cumplan las condiciones higiénicas, sanitarias, de almacenamiento y de conservación adecuadas.
- ✓ Verifique que el producto no presente aspecto desagradable, deformaciones, mutilaciones o signos de descomposición.
- ✓ El pescado congelado nacional o importado debe mantener la cadena de frío hasta su consumo en estado de congelación. Bajo ninguna circunstancia se puede descongelar y comercializar como pescado fresco refrigerado.

- ✓ El pescado fresco debe estar refrigerado y mantenerlo en cadena de frío hasta el momento de su consumo, el cual debe hacerse en el menor tiempo posible.
- ✓ Verificar al momento de la compra que el pescado cumpla con las siguientes características: ojos salientes y brillantes, agallas rojas claras, escamas firmes y brillantes, textura firme al presionar y olor característico.
- ✓ El pescado seco debe presentar color entre blanco y amarillo sin manchas rojas y su olor debe ser característico y no aromatizado. Debe estar empacado a granel o porcionado bajo condiciones higiénicas. En ninguna circunstancia se debe almacenar en costales o similares. Las bolsas selladas de polietileno son idóneas para transportar y distribuir el pescado a otras áreas. Se recomienda almacenar el pescado seco-salado en un lugar seco y fresco, protegido de la luz solar para reducir al mínimo su rancidez y absorción de humedad.
- ✓ En cuanto a las preparaciones a base de productos de la pesca (cazuela de mariscos, coctel de camarones, ceviche, entre otras), se debe cumplir con las condiciones de almacenamiento establecidas por el fabricante en el rótulo del producto, ya se trate de **refrigeración o congelación**, consumir antes de las fechas de vencimiento declaradas en el mismo, y si el alimento requiere ser calentado previo a su consumo, se deben cumplir los tiempos y temperaturas establecidos por el fabricante.



RECOMENDACIONES FRENTE A LA COMPRA Y CONSUMO DE ALIMENTOS EN VIA PUBLICA : RESOLUCION 604 DE 1993



- ✓ El manipulador-vendedor se lava las manos con agua potable, utilizando jabón cada vez que cambia de actividad
- ✓ El manipulador-vendedor presenta buenas condiciones de aseo personal, la cara afeitada, cabellos cortos o recogidos, uñas cortas, limpias y sin esmalte
- ✓ El manipulador-vendedor usa anillos, pulseras, aretes, relojes, collares u otros aditamentos o adornos
- ✓ El manipulador-vendedor se observa fumando, comiendo, tosiendo, escupiendo o estornudando sobre los alimentos o en el área donde se preparan éstos
- ✓ El puesto de venta esta construido en material sólido, resistente, con superficies en material sanitario y en buen estado de conservación y limpieza.
- ✓ El puesto de venta callejera de alimentos, esta ubicado en áreas adecuadas sanitariamente y no presenta riesgos para la salud de la comunidad.
- ✓ El puesto de venta cuenta con abastecimiento de agua potable, en cantidad de por lo menos un (1) litro por ración servida diariamente; o cuenta con un depósito de agua de por lo menos veinte (20) litros, construido en material sanitario, debidamente protegido y dotado de grifo.

- ✓ El puesto de venta esta dotado de recipientes de basura de material sanitario, tapado, en buen estado de conservación, para el establecimiento como para los consumidores.
- ✓ Las aguas servidas se disponen en el alcantarillado público o se eliminan en el desagüe más próximo mediante recipientes adecuados.
- ✓ Los insumos e ingredientes se reciben en lugar limpio y protegido de la contaminación ambiental y se depositarán en recipientes adecuados de material sanitario
- ✓ Los alimentos perecederos (leche y derivados, carne y derivados pescado y mariscos), se conservan refrigerados a temperaturas inferiores a 10 grados centígrados
- ✓ Los utensilios para la preparación no están fabricados de materiales como cobre, cadmio, plomo y otros materiales tóxicos
- ✓ Las tablas de picar son de material sanitario, de referencia plástico, nylon, polietileno o teflón
- ✓ Los alimentos que no sirven de inmediato se mantienen a temperatura superior a 70 °C o en refrigeración a temperatura inferior a 10°C.
- ✓ Los alimentos y bebidas expuestos para la venta se protegen con vidrios, campanas plásticas, mallas metálicas o plásticas y a una altura de 70 cm del piso.
- ✓ Las comidas y bebidas se sirven en material desechable o en vajilla reutilizable en excelente estado de conservación e higiene y únicamente en los puestos que tengan disponibilidad de agua potable circulante.
- ✓ Se desechan las comidas preparadas o vendidas durante el día
- ✓ Los alimentos que se venden envueltos se realizan en materiales de primer uso.
- ✓ El alimento es transportado al lugar de su venta, se hace en recipientes debidamente cerrados y protegidos para evitar su contaminación.
- ✓ El establecimiento cuenta con Autorización para ocupar el espacio público expedida por la autoridad municipal

ALIMENTOS EMPACADOS AL VACIO, ENLATADOS Y EMPAQUE GENERAL RESOLUCION 5109 DE 2005



El producto debe contar con un rótulo completo y presentar como mínimo la siguiente información:

- Nombre del producto
- Número de lote
- Información del fabricante y/o importador
- Fecha de vencimiento impresa en el rótulo o en el envase. No se permite su impresión en adhesivo o con señales de adulteración.
- Dirección de fábrica y/o elaboración del producto.
- Número de Registro Sanitario
- El envase no debe presentar fisuras, abolladuras, óxido, abombamiento u otras señales de adulteración o deterioro.
- Los envases abre fácil no deben mostrar ningún tipo de fisura en el sello.
- Luego de destapar el producto, verifique la apariencia del mismo evaluando que su olor, color y sabor sean característicos.
- Las latas deben estar sin oxido, abolladuras (golpes), abombamiento, fugas o escapes.
- Los envases abre fácil no deben mostrar ningún tipo de fisura en el sello. Luego de destapar el producto, verifique la apariencia del mismo evaluando que su olor, color y sabor sean característicos.

RECOMENDACIONES PARA POLLO:

Un pollo fresco debe tener las siguientes características:

Un buen pollo debe tener un color uniforme blanco o ligeramente amarillo, Tener un cuello con textura firme y la piel no debe ser pegajosa, Los muslos deben tener bastante carne, deben ser gruesos y redondeados, la pechuga ancha.

Un pollo de mala calidad o que no es fresco se reconoce por los siguientes aspectos:

Olor desagradable o nauseabundo, manchas en la piel, la carne o el cuello; La piel del pollo es pegajosa , Oscurecimiento en los extremos de las alas, La presencia de reflejos violetas o verdosos en la carne o alrededor del cuello, Pigmentación amarilla típica de coloración artificial con productos químicos.

Nota: El pollo congelado nacional o importado debe mantener la cadena de frio hasta su consumo final. Está prohibido descongelar y comercializar como pollo fresco refrigerado





- Deben encontrarse bajo condiciones de cadena de frío en refrigeración o congelación según sea el caso.
- Para alimentos calientes de venta directa al público, se deben conservar a altas temperaturas o realizar el calentamiento suficiente que garantice la eliminación de contaminación microbiana.
- Los alimentos deben estar protegidos de contaminación externa en vitrinas, campanas, empaques con cristaflex, entre otros.
- Para el caso de las ventas ambulantes, estas deben utilizar termos plásticos con pilas, hielo empacado u otro sistema que garantice temperatura de refrigeración o congelación de carnes de res, pescado, pollo, derivados cárnicos y lácteos.
- La evaluación sensorial de los alimentos es un buen recurso para determinar las características organolépticas como la apariencia, textura, color, aroma y las que se consideren criterio de calidad.

- a) Todas las Bebidas Alcohólicas deber tener su respectivo **REGISTRO SANITARIO** declarado en la etiqueta.
- b) El rótulo, las etiquetas y publicidad deben cumplir con lo establecido en el Decreto 1686 del 2013 y demás procedimientos de IVC pertinentes.
- c) Los **envases, empaques**, las etiquetas deben estar bien adheridas a las botellas, no deben presentar rasgaduras, contra etiquetas, collarines, las tapas de las botellas no deben estar abolladas, raspadas ni golpeadas, bandas, sellos de seguridad y estampillas deben encontrarse en condiciones aceptables que los filtros no tengan perforaciones o quemaduras, el deterioro, ruptura, oxidación o destrucción de los mismos indica un producto de mala calidad.
- d) **Las etiquetas deben traer todas las leyendas obligatorias, es decir:**
 - ✓ Nombre y marca del producto
 - ✓ Nombre y ubicación del fabricante, importador y/o envasador responsable
 - ✓ Número de Registro Sanitario aprobado mediante resolución motivada
 - ✓ Contenido neto en unidades del sistema internacional de medidas
 - ✓ Número o código del Lote de producción
 - ✓ Si es nacional, registrar la expresión INDUSTRIA COLOMBIANA
 - ✓ En los envases y etiquetas de Bebidas Alcohólicas no se deben declarar ni sugerir indicaciones terapéuticas
 - ✓ Debe aparecer impreso en el extremo inferior de la etiqueta principal y ocupando al menos la décima parte del área total de ella la leyenda “El exceso de alcohol es perjudicial para la Salud”
 - ✓ Debe imprimirse en la etiqueta la expresión “prohibase el expendio de Bebidas embriagantes a menores de edad”.
 - ✓ Observar las **características organolépticas** propias de cada producto (apariencia, color, olor, presencia de turbiedad, partículas extrañas en suspensión, separación de fases, merma en el volumen y otras que indiquen alteración o fraudulencia).

ACCIONES ÁREA DE SANEAMIENTO BÁSICO

Dentro de los factores de riesgo que contribuyen a la ocurrencia de un evento de interés en salud pública, se encuentran aquellos relacionados generalmente por el consumo de agua que de alguna forma hayan sido contaminados con materia fecal (excretas), con aguas residuales o por fallas en sistemas de tratamientos de agua potable o en la red de conducción.

Las actividades a realizar para minimizar los factores de riesgo que se puedan presentar des de saneamiento básico deben tener cubrimiento en la zona urbana como en la zona rural, son:

Agua de consumo humano - residuos sólidos y alcantarillados

- Vigilar que la Empresa que presta el servicio público de acueducto, alcantarillado y aseo en el municipio garantice la buena prestación de los servicios, que no se presente focos propicios para la propagación de enfermedades transmisibles.
- Monitoreo diariamente DE CLORO RESIDUAL LIBRE y PH en varios puntos de la RED de distribución.
- Hacer seguimiento para que se garantice la calidad del agua de consumo humano en la zona urbana por la Empresa responsable de este servicio público



Agua de uso recreativo:

Vigilancia de los establecimientos que cuenten con piscina, bajo la normatividad vigente, mediante la vigilancia de buenas prácticas sanitarias a diferentes establecimientos turísticos, fincas, hoteles campestres, parques recreacionales, que cuente con el servicio de piscina.

Acciones de inspección y vigilancia a los diferentes establecimientos turísticos, fincas, hoteles campestres, parques recreacionales, en relación a las condiciones higiénico locativas y sanitarias, cumplimiento de medidas de seguridad en las piscinas.

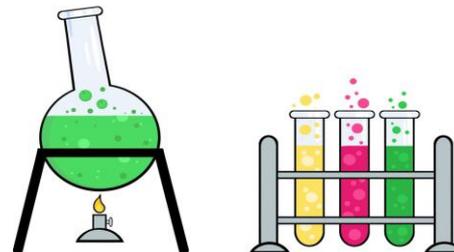
Los Alcaldes municipales y las Empresas prestadoras de servicios públicos de acueductos deben fortalecer los procesos necesarios para garantizar el suministro de agua potable a la comunidad, como también el manejo adecuado de la disposición de residuos líquidos y sólidos.

CONDICIONES GENERALES



- ✓ Las muestras son recolectadas por los técnicos de saneamiento, técnicos de alimentos o auxiliares de vectores quienes deben diligenciar las respectivas actas de toma. El transporte es realizado por los técnicos o por personal designado para ello.
- ✓ Las muestras del área clínica serán tomadas en las diferentes IPS del departamento por el personal médico o auxiliar o por el personal capacitado de vigilancia epidemiológica.
- ✓ Las personas responsables de la recepción de las muestras son las auxiliares del laboratorio, o por los líderes técnicos según sea el caso que amerite la situación determinada.

- ✓ El envío de las muestras será responsabilidad tanto del personal profesional como el auxiliar cumpliendo con las condiciones de embalaje necesario según sea el caso.
- ✓ Para la unidad vigilancia de enfermedades de interés en salud pública se detalla en el Manual para envío de muestras de interés en salud pública al Laboratorio de salud Pública M-SSD-04 e Instructivo cadena de custodia de muestras en la unidad de vigilancia de factores de riesgo del ambiente y del consumo I-SSD-62, donde se especifican las condiciones de recepción de las muestras de la unidad de Unidad de Vigilancia de factores de riesgo del Ambiente y del Consumo.
- ✓ Según sea el caso para las muestras de microbiología de alimentos en casos de ETAS se envían refrigeradas y de acuerdo a la necesidad de análisis físico químico se envían a temperatura ambiente o según sea el requerimiento, por tal motivo debe ser coordinado con el Líder Técnico las condiciones de envío de muestras.
- ✓ El descarte de las muestras es responsabilidad de los auxiliares del laboratorio una vez sea autorizado por el líder técnico de cada subárea



**CONDICIONES GENERALES - CIRCULAR 052
DE 2018**



La temporada de Semana Santa, siendo una de las épocas de mayor afluencia de turistas para el Departamento, trae consigo riesgos de tipo social, dado el alto comportamiento medido de casos de violencia de género, los cuales pueden incrementarse en temporadas de alta afluencia turística en el Departamento.

Por lo anterior, es necesario intensificar las acciones de captación oportuna, reporte y activación oportuna de las rutas de atención integral a las víctimas de violencia de género.

La resolución 459 de 2012 establece los 15 pasos para garantizar la atención integral en salud, estableciendo que ante la exposición a riesgo biológico, la atención se debe considerar urgencia médica, dado que se cuenta con un máximo de 72 horas desde el momento de la exposición hasta la instauración de un tratamiento profiláctico, dada la alta replicabilidad del virus del VIH.

La resolución 2003 de 2014, establece que todas las Instituciones Prestadoras de Servicios de Salud que ofrecen servicios de consulta externa, urgencias y hospitalización, deben contar con un programa de atención en salud para víctimas de violencia sexual.

MEDIDAS

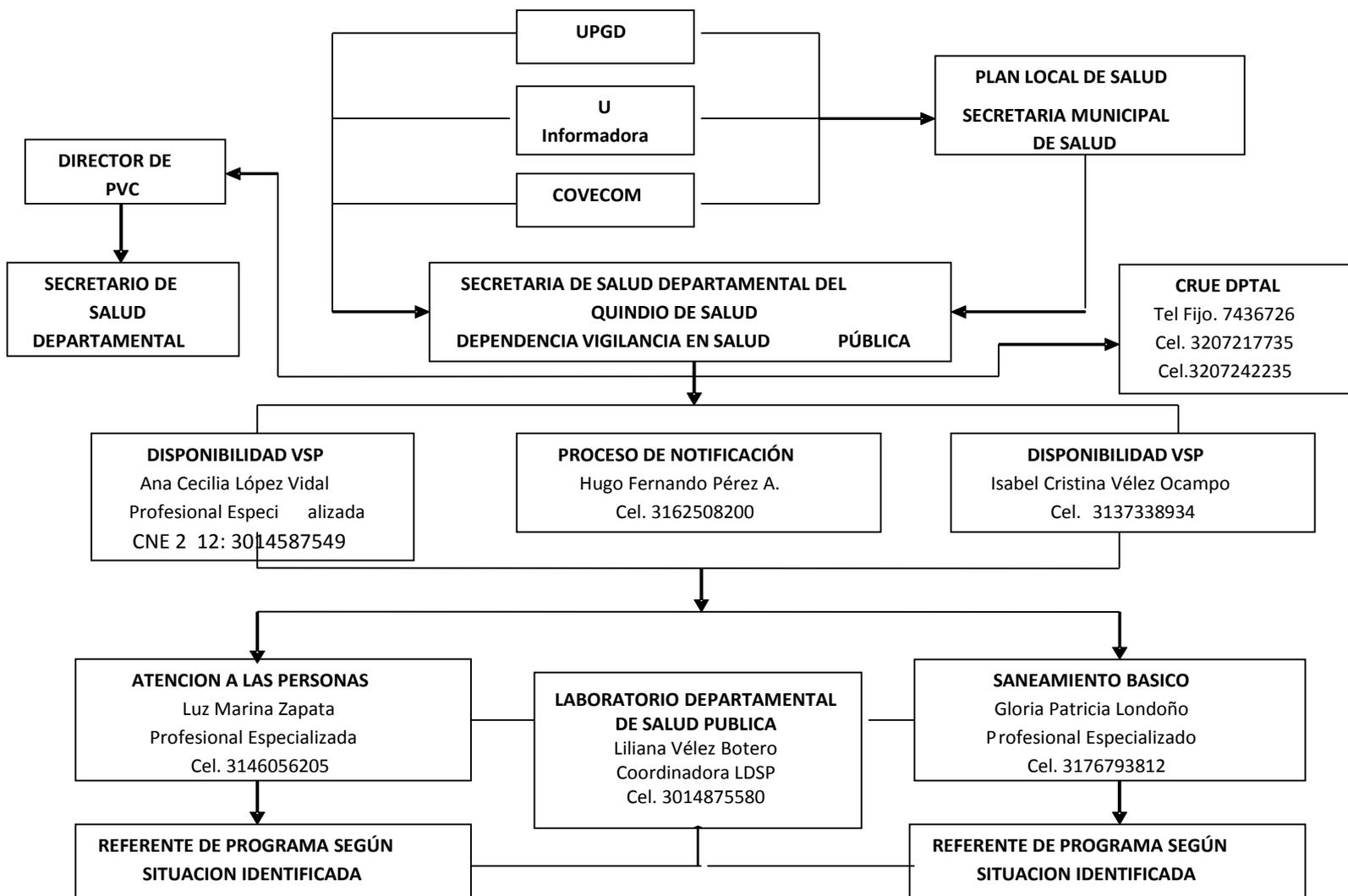
- ✓ Las EAPB deben verificar y garantizar que su red prestadora de Servicios de Salud cuenten con Kit de profilaxis para VIH, ITS y anticoncepción de emergencia.
- ✓ Los Planes Locales de Salud y Las Secretarías de Salud Municipales de los municipios de Armenia y Calarcá, deben garantizar la activación inmediata de la ruta de atención integral para víctimas de violencia sexual, una vez se presente el evento.
- ✓ Las IPS deben contar con el Kit de profilaxis postexposición para VIH, ITS y anticoncepción de emergencia
- ✓ Para fines relacionados con la presente contingencia, las IPS deben notificar el número de Kits a disposición, así como los datos de la persona a cargo del proceso al interior de la entidad, aportando la siguiente información: nombres completos, cargo, teléfono y correo electrónico)



RECURSO HUMANO EN DISPONIBILIDAD PERMANENTE DE LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL DEL QUINDÍO PARA LA ATENCIÓN DE SITUACIONES DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA EN LA TEMPORADA DE SEMANA SANTA 2018.

(Organigrama de respuesta)

DISPONIBILIDAD



RECURSO HUMANO EN DISPONIBILIDAD PERMANENTE DE LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL DEL QUINDÍO PARA LA ATENCIÓN DE SITUACIONES DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA EN LA TEMPORADA DE SEMANA SANTA 2018. (Organigrama de respuesta)

DISPONIBILIDAD

Apoyo logístico para las Actividades de intervención de campo



*Dra. Cecilia Inés Jaramillo
Directora GEAS
Cel. 3155872213*

Activación de la red Prestadora de Servicios de Salud



*Dr. Hector Mario Taborda
Director Calidad y PS
Cel. 3146181491*

La Información sobre brotes o situaciones de Emergencia a medios de comunicación solo será difundida por el Secretario de Salud Departamental, previa autorización del nivel Nacional.



RECURSO HUMANO EN DISPONIBILIDAD PERMANENTE DE LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL DEL QUINDÍO PARA LA ATENCIÓN DE SITUACIONES DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA EN LA TEMPORADA DE SEMANA SANTA 2017. (Organigrama de respuesta)

PROGRAMACION PERSONAL LABORATORIO DEPARTAMENTAL DE SALUD PUBLICA A

Nombre	teléfono	Disponibilidad
<i>Dora Inés Osorio</i>	3164917034	24/03/2018
<i>María F. Uribe</i>	3102192728	24/03/2018
<i>Alba Patricia castro</i>	3207428022	25/03/2018
<i>Liliana Vélez Botero</i>	3014875580	25/03/2018
<i>Laura catalina palacio</i>	3003744346	26/03/2018
<i>Jenny Marcela Haya</i>	3103840949	26/03/2018
<i>Néstor Fabio Ortiz</i>	3137355167	27/03/2018
<i>Francisco López</i>	3113327787	27/03/2018
<i>Elizabeth Jaramillo</i>	3174290524	28/03/2018
<i>Liliana Vélez Botero</i>	3014875580	28/03/2018
<i>Sandra Restrepo</i>	3136179843	29/03/2018
<i>Viviana Celis</i>	3186842975	29/03/2018
<i>María Dilia Gómez</i>	3137657800	30/03/2018
<i>Luisa Fernanda Botero</i>	3218291000	30/03/2018
<i>Alexandra Milena Álzate García</i>	3207697175	31/03/2018
<i>Argenis Pinto</i>	3213469339	31/03/2018
<i>Ivonne Bolívar</i>	3148443833	01/04/2018
<i>Luz S. Martínez</i>	3127055627	01/04/2018

PROGRAMACION PERSONAL VIGILANCIA EN SALUD PUBLICA

FECHA	NOMBRE	CELULAR
24/03/2018	<i>Isabel Cristina Vélez</i>	3137338934
24/03/2018	<i>Ana Cecilia López Vidal</i>	3014587549
25/03/2018	<i>Isabel Cristina Vélez</i>	3137338934
26/03/2018	<i>Isabel Cristina Vélez</i>	3137338934
27/03/2018	<i>Isabel Cristina Vélez</i>	3137338934
28/03/2018	<i>Isabel Cristina Vélez</i>	3137338934
28/03/2018	<i>Hugo Fernando Pérez</i>	3147731024
29/03/2018	<i>Ana Cecilia López Vidal</i>	3014587549
30/03/2018	<i>Ana Cecilia López Vidal</i>	3014587550
31/03/2018	<i>Ana Cecilia López Vidal</i>	3014587551
01/04/2018	<i>Ana Cecilia López Vidal</i>	3014587552

RECURSO HUMANO EN DISPONIBILIDAD PERMANENTE DE LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL DEL QUINDÍO PARA LA ATENCIÓN DE SITUACIONES DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA EN LA TEMPORADA DE SEMANA SANTA 2017. (Organigrama de respuesta)

PROGRAMACION TECNICOS DE SANEAMIENTO

HORARIO	MUNICIPIO	FECHA (MARZO 2018)	TECNICO DE SALUD RESPONSABLE
7:30 am -12:00 am 2 pm- 6:30 pm	Calarcá	24	Orlando Estrada Clara Inés Martínez
7:30 am -12:00 am 2 pm- 6:30 pm	Circasia	25	Carlos Guillermo Torres
7:30 am -12:00 am 2 pm- 6:30 pm	Génova - Buenavista	26	Carlos Giraldo
7:30 am -12:00 am 2 pm- 6:30 pm	Filandia	27	Heraclio Rico
7:30 am -12:00 am 2 pm- 6:30 pm	Salento	28	Fernando Escobar
7:30 am -12:00 am 2 pm- 6:30 pm	La Tebaida	29	Carlos Salazar
7:30 am -12:00 am 2 pm- 6:30 pm	Montenegro	30	William Palacio Martha Guevara
7:30 am -12:00 am 2 pm- 6:30 pm	Quimbaya	31	Cesar Augusto Londoño
7:30 am -12:00 am 2 pm- 6:30 pm	Pijao - Córdoba	01 de Abril	Alfonso Murillo Carlos Giraldo

Los profesionales Universitarios Referentes de programas, técnicos de saneamiento, técnicos de vectores y de zoonosis y demás personal adscrito a la de la Secretaria de Salud Departamental del Quindío, estarán en disponibilidad al llamado de acuerdo a las situaciones reportadas en la temporada de Semana Santa.

REPORTE DE EJECUCIÓN DEL PLAN

La información de las acciones de inspección, vigilancia y control que se realicen en cada uno de los municipios, en el periodo del Plan de Contingencia, deben enviarse mediante informe consolidado al correo saludvigilanciasp@quindio.gov.co o al correo gobnaciondelquindiotres@quindio.gov.co. el día Martes 03 de abril de 2018. El informe consolidado de la Secretaria de Salud Departamental del Quindío, se hará llegar el día Miércoles 04 de abril de 2018 previa entrega oportuna de los informes correspondientes a los 12 municipios del Departamento.

Notas:

- Los Técnicos de Salud asignados al municipio serán responsables permanentes de la vigilancia epidemiológica en el Departamento ante la ocurrencia de un evento de salud.
- El horario de vigilancia será de 7:30 am a 12:00m y de 2:00 a 6:30 pm y será ajustado conforme a las necesidades requeridas y aplica solo para el personal de planta.





SECRETARIA DE SALUD



CIRCULAR EXTERNA No. 050 de 2018
(07 DE MARZO)

DE: SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL

PARA: ALCALDES, SECRETARIOS DE GOBIERNO, POLICIA NACIONAL, PERSONEROS Y DEMAS AUTORIDADES DEL DEPARTAMENTO – EXPENDEDORES Y TRANSPORTADORES DE CARNE- COMUNIDAD EN GENERAL

ASUNTO: COMERCIALIZACION DE PESCADO EN SEMANA SANTA

En atención a las normas sanitarias que rigen la Comercialización de Alimentos y Bebidas en el País y el Departamento del Quindío se informa a la comunidad en general, comercializadores y autoridades municipales, que en razón al incremento del consumo y comercialización de pescado en la Temporada de Semana Santa, NO SE PERMITE la comercialización de Pescado y sus derivados en vía publica sin el cumplimiento de las condiciones higiénicas, sanitarias, de cadena de frio y de manipulación adecuadas que garanticen la calidad de inocuidad de este alimento.

Por lo anterior, se solicita a las autoridades municipales realizar las acciones de control pertinentes en la comercialización de pescado fresco y seco en vehículos y utensilios que no cumplan con las condiciones sanitarias e higiénicas, en especial las que se realizan en camionetas de estacas, Jeeps, carretillas de tracción humana y animal, baldes, y demás medios que no cumplan con lo establecido en la normatividad sanitaria, en especial:

- ✚ Ley 9 de 1979
- ✚ Resolución 2674 del 2013
- ✚ Decreto 0561 de 1984
- ✚ Resolución Número 604 de 1993
- ✚ Resolución 5109 de 2005
- ✚ RESOLUCION 2505 DE 2004
- ✚ Ley 1801 de 2016. Código Nacional de Policía y Convivencia.

En este sentido, la Secretaria de Salud Departamental estará dispuesta con su equipo de Técnicos de la Salud a brindar el apoyo y acompañamiento necesarios en la ejecución de las acciones.

CESAR AUGUSTO RINCON ZULUAGA
Secretario de Salud

Proyecto-Elaboró: P.U. Orlando Velásquez Fierro – Referente Calidad e Inocuidad de Alimentos y Bebidas SAN
Reviso: P.E. Gloria Patricia Londoño Zuluaga-Directora (e) PVC

Gobernación del Quindío
Calle 20 No. 13-22
Armenia -Quindío

Paisaje Cultural Cafetero
Patrimonio de la Humanidad
Declarado por la UNESCO

PBX: 7417700
www.quindio.gov.co





Departamento de Quindío



SECRETARÍA DE SALUD



Dirección de Prevención, Vigilancia y Control de Factores de Riesgos

CIRCULAR EXTERNA No 055

09 MAR 2018

DE SECRETARIO DE SALUD DEPARTAMENTAL

PARA: GERENTES DE EMPRESAS ADMINISTRADORAS DE PLANES DE BENEFICIO (EAPB), CONTRIBUTIVAS Y SUBSIDIADAS, INSTITUCIONES DE PRESTACION DE SERVICIOS (IPS's), PÚBLICAS Y PRIVADAS, SECRETARIOS DE SALUD DE ARMENIA Y CALARCÁ.

ASUNTO: INFORMACIÓN A TENER EN CUENTA FRENTA A LA RESPONSABILIDAD DE LAS ADMINISTRADORAS DE PLANES DE BENEFICIO, EN EL SUMINISTRO DE LA VACUNA Y SUERO ANTIRRÁBICO HUMANO.

FECHA: MARZO 8 DE 2018.

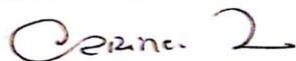
Respetuosamente, en atención al asunto, me dirijo a Ustedes para poner en su conocimiento, lo siguiente:

La vacuna antirrábica humana y el suero antirrábico humano son medicamentos garantizados dentro del Plan de Beneficios, las Administradoras de Planes de Beneficio, (E.A.P.B.), deben garantizarlos a su población afiliada a través de las Instituciones de prestación de Servicios de Salud, IPS's, a través de las cuales atiende a su población beneficiaria.

El Ministerio de Salud, hace envíos de estos medicamentos que permiten atender a los usuarios, en situaciones de no disponibilidad de estos medicamentos.

Por lo tanto debe tenerse en cuenta las responsabilidades ya mencionadas para garantizar la adecuada atención de los usuarios.

La secretaria de Salud Departamental, siempre ha estado atenta a suministrar suero y vacuna antirrábica humana, a la red prestadora de servicios, cuando se ha requerido, con base en las existencias.



CESAR AUGUSTO RINCÓN ZULUAGA
Secretario de Salud Departamental.

Revisó GLORIA PATRICIA LONDOÑO ZULUAGA
Directora Prevención Vigilancia y Control de Factores de Riesgo (e)
Firmado BLANCA WENDY ALFONSO ROMAN JOSE JESUS ANAS

Gobernación del Quindío
Calle 20 No. 13-22
www.quindio.gov.co
Armenia, Quindío

Paisaje Cultural Cafetero
Patrimonio de la Humanidad
Declarado por la UNESCO

PBX: 7 417700 PISO 4 - EXT.22
PISO 15 - EXT.240
LABORATORIO 7425444
secretariasalud@quindio.gov.co



Departamento del Quindío



SECRETARÍA DE SALUD



Armenia - Quindío, Marzo del 2018

CIRCULAR EXTERNA 052 09 MAR 2018

DE: GOBERNACIÓN DEL QUINDÍO - SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL

PARA: PLANES LOCALES DE SALUD, SECRETARIAS DE SALUD DE ARMENIA Y CALARCA, EMPRESAS ADMINISTRADORAS DE PLANES DE BENEFICIOS (EAPB), INSTITUCIONES PRESTADORAS DE SERVICIOS DE SALUD PUBLICAS Y PRIVADAS.

ASUNTO: Disponibilidad de kit de profilaxis post exposición para VIH, ITS y anticoncepción de emergencia.

Cordial saludo,

La resolución 459 del 2012 establece 15 pasos para garantizar la atención integral en salud para las víctimas de violencia sexual; es así como uno de ellos establece que la exposición de riesgo biológico ante el VIH, las ITS y la Hepatitis B, son consideradas una urgencia médica ya que se dispone de 72 horas desde ocurrida la exposición; para instaurar un tratamiento profiláctico adecuado dada la alta replicabilidad del virus.

La resolución 2003 del 2014 "por medio de la cual se definen los procedimientos y condiciones de inscripción de los prestadores de servicios de salud y de habilitación de servicios de salud"; establece que todas las instituciones prestadoras de servicios de salud que ofrecen servicios de consulta externa, urgencias y hospitalización; deben contar con un programa de atención en salud para víctimas de violencias sexuales que incluya como mínimo:

- a. Un documento de procedimiento institucional que orienta la atención en salud de las víctimas de violencias sexuales.
- b. Un documento que dé cuenta de la conformación del equipo institucional para la gestión programática del modelo y protocolo para la atención integral de las víctimas de violencias sexuales.
- c. Certificado de formación del personal asistencial de los servicios de urgencias, hospitalización y consulta externa.
- d. Kit de recolección de muestras forenses.
- e. Kit de profilaxis post exposición para VIH, ITS y anticoncepción de emergencia.

La Semana Santa 2018 inicia el Domingo de Ramos 25 de Marzo y finaliza el Domingo de Pascua 1 de Abril; por ser el Departamento del Quindío uno de los destinos turísticos preferidos para pasar la semana mayor; es necesario de todas las entidades extremen

Gobernación del Quindío
Calle 20 No. 13-22
www.quindio.gov.co
Armenia, Quindío

Paisaje Cultural Cafetero
Patrimonio de la Humanidad
Declarado por la UNESO

PBX: 7 417700 EXT: 224
secretariasalud@quindio.gov.co



Departamento del Quindío



SECRETARÍA DE SALUD



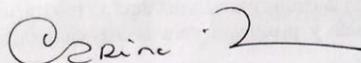
medidas las cuales garanticen la atención integral en caso de presentarse un evento de vigilancia en salud pública como lo es la violencia sexual.

En tal sentido es necesario que:

1. Las EAPB deben verificar y garantizar que su red prestadora de servicios de salud cuente con Kit de profilaxis post exposición para VIH, ITS y anticoncepción de emergencia.
2. Las Planes locales de salud y secretarías de salud Armenia y Calarcá deben garantizar que la ruta municipal e institucional para la atención integral de las víctimas de violencia sexual se active de manera inmediata una vez se presente el evento.
3. Las IPS deben contar con los Kit de profilaxis post exposición para VIH, ITS y anticoncepción de emergencia necesarios para la ocurrencia del evento.
4. Las IPS deben notificar a la Secretaría de Salud Departamental, cuantos kit de profilaxis post exposición para VIH, ITS y anticoncepción de emergencia tienen en disposición; así mismo los datos de contacto de la persona líder del proceso en caso tal de presentarse el evento (nombre completo, cargo, teléfono y correo electrónico).
5. Si la IPS no cuenta con el kit de profilaxis post exposición para VIH, ITS y anticoncepción de emergencia, debe presentar la ruta sectorial de movilización de la víctima, la cual garantice una atención integral según lo establecido en la resolución 459 del 2012.

La información solicitada debe ser radicada en la Secretaría de Salud Departamental o enviada al correo electrónico saludsexualyreproductiva@quindio.gov.co; plazo de envío de la información 3 días hábiles contados a partir de la fecha de recibido de la misma.

Atentamente,



CESAR AUGUSTO RINCON ZULUAGA
Secretario de Salud Departamental

Aprobó: Gloria Patricia Londoño Zuluaga - Director de prevención, vigilancia y control de factores de riesgo (E)
Revisó: Aura María Mateus Parra - P.U. Dimensión de sexualidad, derechos sexuales y reproductivos
Proyecto y Elaboró: Aura Liseth Roncancio Díaz - Contratista Dimensión de sexualidad, derechos sexuales y reproductivos



***SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL
DEL QUINDIO***

***PLAN DE CONTINGENCIA
DEPARTAMENTAL PARA LA PREVENCION
Y CONTROL DE EVENTOS DE INTERES
EN SALUD PÚBLICA EN LA TEMPORADA
DE SEMANA SANTA. DEPARTAMENTO
DEL QUINDIO – 2018***

***DIRECCION DE PREVENCION, VIGILANCIA
Y CONTROL DE FACTORES DE RIESGO***



Cesar Augusto Rincón Zuluaga
Secretaria de Salud Departamental del Quindío

Gloria Patricia Londoño
*Directora de Prevención Vigilancia y Control de Factores de
riesgo (E)*

Elaboración

Ana Cecilia López Vidal
*Profesional Especializada
Vigilancia de Eventos de Interés en Salud Pública*

Apoyo

Orlando Velásquez Ferro
*Profesional Universitario
Dependencia Salud Ambiental*

Aura María Mateus Parra
*Profesional Universitaria
Dirección de P.V.C. de factores de Riesgo en Salud*

Liliana Vélez Botero
*Coordinadora
Laboratorio Departamental de Salud Pública*

Quindío, marzo de 2018