

SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL DEL QUINDIO

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 – 2016

CONTENIDO:

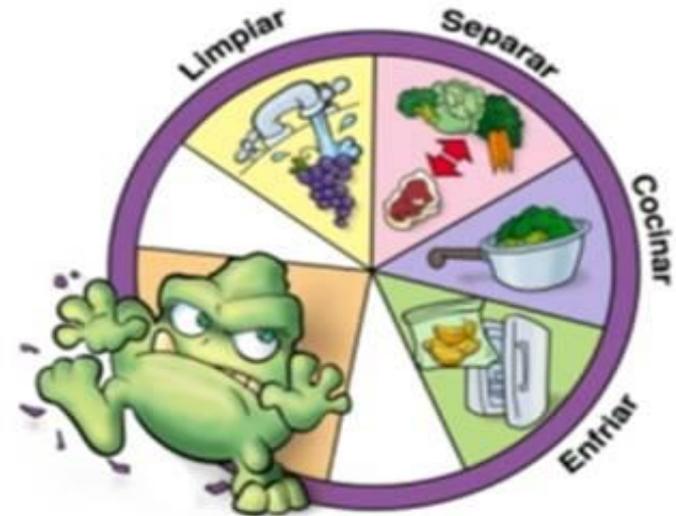
Portada	1
Objetivos del Plan	2
Proceso de notificación	3
Intervenciones en caso de brote	4
Acciones área de saneamiento básico (aguas)	5
Acciones área de Saneamiento básico (Alimentos)	6
Recomendaciones para la compra y consumo de productos de la pesca	7
Recomendaciones enlatados y pollo	8
Recurso humano en disponibilidad	9
Disponibilidad Técnicos de saneamiento	9

Dirección De Prevención Vigilancia Y
Control De Factores De Riesgo

Dependencia Vigilancia De Eventos De
Interés En Salud Pública



Plan de contingencia para la prevención y control de Eventos de
interés en Salud Pública en la Temporada de Semana Santa 2016



PORTADA

La temporada de Semana Santa es considerada para el Departamento del Quindío, uno de los periodos de mayor afluencia de turistas al Departamento, situación que se suma a la tradición cultural y religiosa que promueve el aumento del consumo de pescado y productos derivados de la pesca, por lo cual se acrecienta la probabilidad de originarse situaciones de brote relacionados con Enfermedades Transmitidas por alimentos, así como la posibilidad del ingreso de eventos de interés en Salud Pública de importancia internacional como el cólera. Por tal razón es necesario intensificar las acciones de Vigilancia epidemiológica con el fin de adoptar las medidas de control inmediatas y proteger la salud de la comunidad.



OBJETIVO GENERAL DEL PLAN

Intensificar las acciones de Vigilancia en Salud pública para, detectar en forma inmediata y oportuna la presencia de emergencias en Salud Pública, por un aumento inusitado en el número de casos de eventos de interés en salud pública, con especial énfasis en Enfermedad diarreica Aguda (EDA), Enfermedades Transmitidas por alimentos (ETAS), cólera, y eventos que por protocolos de vigilancia en Salud Pública son de reporte inmediato; para orientar las acciones de atención del brote, prevención y control que reduzcan la incidencia del evento presentado.

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

Detectar oportunamente las situaciones de brote presentados de eventos de interés en salud pública en la temporada de semana santa

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

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.

DECLARACION DEL ESTADO DE ALERTA

Con motivo de la celebración de la Semana Santa, 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 19 de marzo al lunes 28 de marzo de 2016; el periodo de mayor atención, se considerara de las 12 horas del día Miércoles 23 de marzo hasta las 12 horas del día lunes 28 de marzo de 2016, 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 PROMOCION Y PREVENCION

a) ESTRATEGIAS

- ✓ *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 y síndromes febriles.*
- ✓ *Activación de los planes de contingencia institucional, municipal y departamental.*



b) 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.

c) PROMOCION

Información permanente y masiva sobre: manejo adecuado de agua y alimentos, disposición de excretas, higiene personal, medidas preventivas de salud en caso de accidentes y de signos de alarma por medios locales más utilizados.

d) CAPACITACION

El 100% de los manipuladores de alimentos deberán estar capacitados, identificados y autorizados por la autoridad pertinente

PLAN DE INTERVENCION

ACCIONES DE VIGILANCIA EN SALUD PÚBLICA:

PROCESO DE NOTIFICACION:

El personal encargado del Sistema de Vigilancia en Salud Pública de los niveles municipales entrara en disponibilidad permanente a partir del inicio del Plan de contingencia para el periodo de Semana Santa del año 2016, hasta la finalización del mismo.

Debe contar con telefonía móvil para facilitar la comunicación en el momento en que se requiera; siendo importante en caso de haber realizado algún cambio respecto al número celular, se realice la actualización de los datos al correo saludvigilanciasp@quindio.gov.co o gobernaciondelquindiotres@quindio.gov.co.

A partir del miércoles 23 de marzo de 2016, 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. actividad a desarrollar entre las 08:00AM, a 09:00AM, Hasta el día lunes 28 de ,marzo de 2016, momento en que se realizará el último sondeo del periodo de contingencia.

A partir del miércoles 23 al lunes 28 de marzo de 2016, cada Plan local de Salud y Secretaria de Salud Municipal debe realizar el reporte diario negativo o positivo de eventos de interés en Salud Pública de acuerdo al resultado obtenido del sondeo diario realizado a las UPGD (El reporte se debe realizar al correo saludvigilanciasp@quindio.gov.co, gobernaciondelquindiotres@quindio.gov.co, o al teléfono 3015487549, al WASSAP del grupo SSDQ – VSP QUINDIO, en horario de 9:00AM a 10:00AM).

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.

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 21 de marzo de 2016 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 2016) el martes 22 de marzo de 2016 antes de las 3:00PM, Y Finalmente la Dependencia de Vigilancia en Salud Pública Departamental realizará la notificación al nivel Nacional el día Miércoles 23 de marzo antes de las 3:00PM.



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 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.

ACCIONES EN AREA DE ALIMENTOS

Fortalecimiento de acciones de Inspección, vigilancia y control de alimentos de alto riesgo como productos Cárnicos: pollo, cerdo, pescado, mariscos, carnes frías, enlatados, lácteos y Bebidas alcohólicas con el fin de controlar factores de riesgo de enfermedades e intoxicaciones de alimentos.

Sujetos de las acciones de Vigilancia y Control

✓ Alimentación Adulto Mayor- Cárcel e institucional	✓ Expendio de alimentos naturistas
✓ Alimentación de Hospitales – Clínicas	✓ Fruterías
✓ Alimentación en Hoteles	✓ Heladerías y Similares
✓ Alimentación Fincas Turísticas	✓ Panaderías
✓ Asaderos y Similares	✓ Restaurantes Comerciales
✓ Cafeterías	✓ Restaurantes Escolares Rurales
✓ Comidas Rápidas	✓ Restaurantes Escolares Urbanos
✓ Distribuidores de Alimentos varios	✓ Supermercados
✓ Distribuidores de Bebidas Alcohólicas	✓ Tiendas - Graneros – Misceláneas
✓ Estanquillos-Ventanillas	✓ Tiendas Escolares
✓ Expendio de Bebidas Alcohólicas(Bares)	✓ Vehículos Transportadores de alimentos
✓ Expendio de Carne(Res – Cerdo)	✓ Ventas alimentos vía publica
✓ Expendio de Cárnicos y Derivados	
✓ Expendio de Pescado	
✓ Expendio de Pollo	
✓ Expendios de Dulces y Similares	
✓ Expendios de Huevos y Similares	
✓ Expendios de Lácteos y derivados	

ACTIVIDADES DE INTERVENCIÓN

1. Realizar visitas de inspección, vigilancia y control a establecimientos del sector turístico, como fincas turísticas, hoteles campestres, parques temáticos y de recreación, aplicando el acta de control sanitario, teniendo en cuenta la programación de establecimientos.
2. Toma de muestras de alimentos a los establecimientos de mayor afluencia de visitantes, hoteles campestres, fincas turísticas y similares.
3. Aplicar las medidas de Seguridad (Decomiso, congelación) cuando se verifiquen o sospechen situaciones de adulteración o fraudulencia de Bebidas Alcohólicas y alimentos de alto riesgo: pollo, pescado, mariscos, enlatados, lácteos entre otros.
4. Coordinar acciones con las Autoridades de Policía y divulgación del Plan por los medios de comunicación de la localidad.
5. Verificar procedencia legal en los expendios de carne y galerías de los municipios, para disminuir el sacrificio clandestino.

Las acciones de Inspección, Vigilancia y Control para el periodo de Semana Santa, serán realizadas por el personal de técnicos de saneamiento designados y responsables de cada municipio los días 14 al 18 de 2016, se intensificaran las inspecciones sanitarias de estos establecimientos y los días 19 al 27 de marzo de la vigencia en curso, se realizaran las inspecciones sanitarias a los expendedores ambulantes y expendios que representen riesgo

RECOMENDACIONES FRENTE A LA COMPRA Y CONSUMO DE ALIMENTOS EN TEMPORADA DE SEMANA SANTA

PRODUCTOS DE LA PESCA:

- 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.
- El pescado debe estar empacado a granel o porcionado bajo condiciones higiénicas. Bajo 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.
- El pescado debe estar empacado a granel o porcionado bajo condiciones higiénicas. Bajo 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.

Nota: Se hace un llamado a todas las autoridades de Gobierno como **Alcaldías, Secretaríos de Gobierno, Policía y demás autoridades, que bajo ninguna circunstancia se puede permitir la comercialización de pescado en Jeeps, Camionetas, Carretillas, Baldes, o demás formas que no garanticen las condiciones higiénicas sanitarias y de cadena de frío del producto.**



ALIMENTOS ENLATADOS



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

- Nombre del producto
- Número de lote
- **Registro Sanitario**
- Información del fabricante y/o importador
- **Fecha de vencimiento** impresa en el rótulo o la lata y no mediante adhesivo o con señales de adulteración

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.

RECOMENDACIONES PARA POLLO:

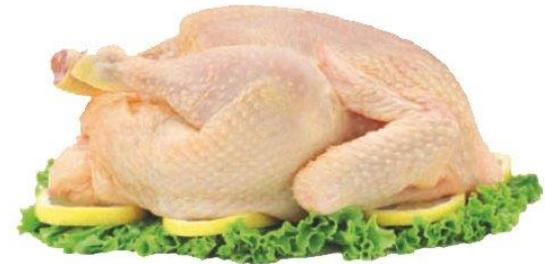
Un pollo fresco debe tener las siguientes características:

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.

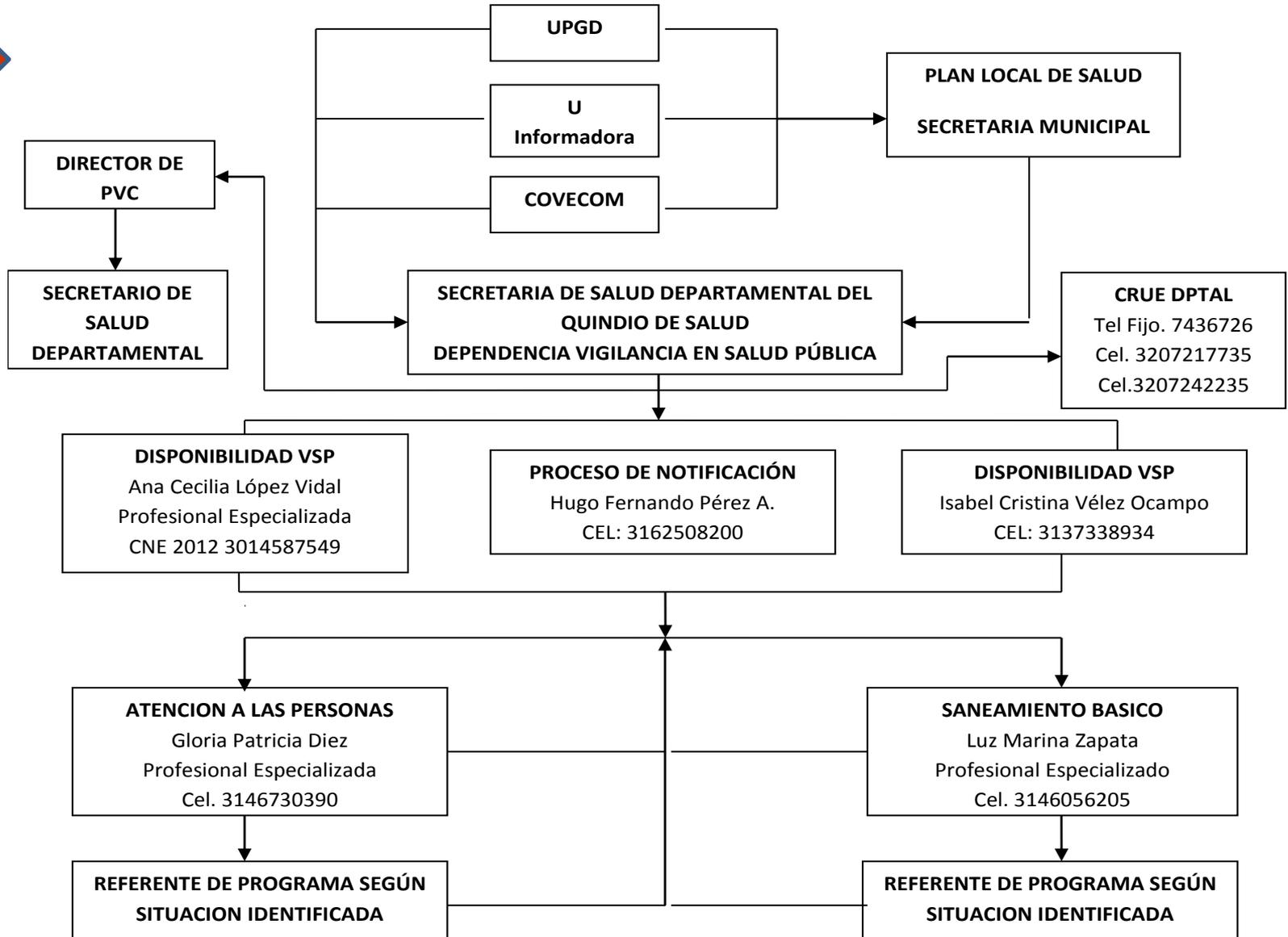
Un pollo de mala calidad o que no es fresco se reconoce por los siguientes aspectos:

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 frío hasta su consumo final. Está prohibido descongelar y comercializar como pollo fresco refrigerado



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 2016. (Organigrama de respuesta)



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 2016. (Organigrama de respuesta)

PROGRAMACION TECNICOS DE SANEAMIENTO

HORARIO	MUNICIPIO	FECHA (MARZO 2016)	RESPONSABLE
7:30 am -12:00 am 2 pm- 6:30 pm	Calarcá	20	Orlando Estrada
			María Teresa Arango
			Clara Inés Martínez
7:30 am -12:00 am 2 pm- 6:30 pm	Circasia Filandia	21	Carlos Guillermo Torres
			Eraclio Rico
7:30 am -12:00 am 2 pm- 6:30 pm	La Tebaida	22	Carlos Salazar
			Angelica Maria Celis
7:30 am -12:00 am 2 pm- 6:30 pm	Montenegro	23	William Palacio
			Martha Guevara
7:30 am -12:00 am 2 pm- 6:30 pm	Quimbaya	24	Cesar Augusto Londoño
			Fernando Escobar
7:30 am -12:00 am 2 pm- 6:30 pm	Buenavista -Córdoba Génova- Pijao- Salento	25, 26, 27	Alfonzo 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 gobernaciondelquindiotres@quindio.gov.co. el día Martes 29 de marzo de 2016. El informe consolidado de la Secretaria de Salud Departamental del Quindío, se hará llegar el día Martes 5 de abril de 2016 previa entrega oportuna de los informes correspondientes a los 12 municipios del Departamento.



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

***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 – 2016***

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

Gloria Inés Jaramillo González
Secretaria de Salud Departamental del Quindío

Nebio Jairo Londoño Buitrago
*Director de Prevención Vigilancia y Control de Factores de
riesgo*

Elaboración

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

Apoyo

Orlando Velásquez Ferro
Profesional Universitario
Dependencia Salud Ambiental