



INFORME DE GESTIÓN PROGRAMA ALIMENTOS

**DIMENSION SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
 COMPONENTE CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS**

Código Meta	Descripción Meta Producto	Meta Programada (2018)	Meta ejecutada (2018)
E3P8MP10	46 municipios habrán implementado acciones colectivas y de promoción, prevención, gestión del riesgo e inspección, vigilancia y control de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).	46	46

A la fecha se lleva un avance en el cumplimiento de la meta del 43%, con acciones tales como visitas de inspección vigilancia y control a establecimientos de alimentos de 20 municipios; estos son: Ambalema, Alvarado, Armero, Anzoátegui, Cajamarca, Chaparral, Guamo, Honda, Ibagué, Lérica, Mariquita, Melgar, Natagaima, Ortega, Piedras, Rovira, Saldaña, San Luis, Santa Isabel y venadillo. Se realizaron un total de 147 visitas de inspección sanitaria a establecimientos de alimentos, a continuación se desagrega los conceptos encontrados en las vistas.

TIPO DE ACCION	TOTAL VISITAS	DIAGNOSTICO	
INSPECCION VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS	30	<i>FAVORABLE</i>	20
		<i>FAVORABLE REQUERIMIENTO</i>	2

TIPO DE ACCION	TOTAL VISITAS	DIAGNOSTICO	
INSPECCION EXPENDIOS DE BEBIDAS ALCOHOLICAS	11	<i>PENDIENTE</i>	11



TIPO DE ACCION	TOTAL VISITAS	DIAGNOSTICO	
<i>INSPECCION ESTABLECIMIENTOS PREPARACION ALIMENTOS</i>	102	<i>FAVORABLE</i>	30
		<i>FAVORABLE REQUERIMIENTO</i>	71
		<i>DESFAVORABLE</i>	1

TIPO DE ACCION	TOTAL VISITAS	DIAGNOSTICO	
<i>INSPECCION ESTABLECIMIENTOS ALMACENAMIENTO ALIMENTOS</i>	2	<i>FAVORABLE</i>	1
		<i>FAVORABLE REQUERIMIENTO</i>	1
		<i>DESFAVORABLE</i>	0

TIPO DE ACCION	TOTAL VISITAS	DIAGNOSTICO	
<i>INSPECCION GRANDES SUPERFICIES</i>	1	<i>FAVORABLE</i>	0
		<i>FAVORABLE REQUERIMIENTO</i>	1
		<i>DESFAVORABLE</i>	0

Se realizó la capacitación en los municipios de Chaparral, Mariquita y Ortega a funcionarios de la alcaldía, con el fin de socializar el resultado de las visitas realizadas en el 2017, y la normatividad a aplicar para el 2018.

Se realizó trabajo de Igualemente se capacitaron, funcionarios, contratista y operadores del ICBF, coordinadores de los CDI, que hacen presencia en los diferentes municipios del Departamento, sobre normatividad vigente y socialización del mapa de riesgo de los CDI que fueron visitados en el año 2017, para un total de 54 personas capacitadas.

Se realizó capacitación sobre normatividad sanitaria vigente a los funcionarios encargados del programa de alimentación escolar de la secretaria de educación Departamental.

Con el fin de disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos y posibles enfermedades transmitidas por estos (ETAS), en los programas sociales del estado, se emitió



Gobernación del Tolima
NIT: 800.113.6727
SECRETARIA DE SALUD
DIRECCION DE SALUD PUBLICA



la circular No. 080 dirigida a Alcaldes, Secretarios de Educación de los diferentes municipios del departamento.

Se realizó la primera reunión trimestral del concejo Departamental de carne y productos cárnicos comestibles, el día 09 de febrero de 2018, con la asistencia de Representantes de: Secretaria de salud Municipal de Ibagué; Cortolima; Comandante de policía de carreteras METIB, ICA, Procurador delegado ambiental y Agrario del Tolima, FENAVI, Comité de Ganaderos; FEDEGAN, INVIMA, para retroalimentar cierre 2017, evaluación elaboración del diagnóstico y construcción plan de acción de 2018.

Se realizó entrega de 500 memo fichas a la DETOL y 200 a la METIL con tips de normatividad sanitaria vigente y de carnes y productos cárnicos procesados en el transporte. Expendio y rotulado; con el fin de apoyar el cumplimiento de las actividades de salud pública ordenadas en el nuevo código de policía.

Se cumplió con el trámite al 100% de las solicitudes de instituciones y/o empresas para realizar educación y capacitación sanitaria a manipuladores de alimentos, bebidas y bebidas alcohólicas en el Departamento del Tolima, en este informe solo se recibió solicitud de la institución (SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA – CENTRO AGROPECUARIO LA GRANJA de Espinal).

Se cumplió con el trámite al 100% de las solicitudes de autorización sanitaria provisional para expendios de carne radicadas en la secretaria de salud.

Se alimentó la base de datos de inscripción de establecimientos de alimentos, expendios de carne, vehículos transportadores de alimentos y vehículos transportadores de carne y productos cárnicos para remitir al INVIMA, para este corte se realizó la sistematización de inscripción de los establecimientos que preparan almacenan discriminados así: 34 establecimientos de alimentos; 11 expendios de carne, 5 vehículos de transporte de carne y 15 vehículos de transporte de alimentos. A la fecha el Departamento presenta un total de establecimientos inscritos discriminados así: 4535 de establecimientos inscritos, 823 expendios de carne y productos cárnicos, 125 vehículos transportadores de carne y productos cárnicos, 226 vehículos transportadores de alimentos.

Estas bases de datos se consolidan y remiten a la policía la apoyar el cumplimiento de las actividades de salud pública ordenadas en el nuevo código de policía.