

PROPUESTA DE ALERTAS PARA IVC DE ESTABLECIMIENTOS

1. Antecedentes metodológicos

Se realizó una revisión de la información disponible acerca de la evaluación de riesgos con el propósito de definir la metodología a usar en la creación de alertas para la IVC de establecimientos. Durante la revisión se encontró la tesis *“Evaluación del riesgo sanitario en establecimientos comerciales pertenecientes a la unidad de planeación zonal UPZ Carvajal, de la localidad de Kennedy”*, en este documento mencionan el uso de la Norma técnica colombiana NTC 5254 correspondiente a Gestión del Riesgo, en la cual se menciona que el análisis de riesgos puede ser cualitativo, semi cuantitativo, cuantitativo, o una combinación de estos, según las circunstancias, esto depende de la calidad de los datos cuantitativos.

2. Revisión de paneles de información

Surgen las siguientes apreciaciones, después de la revisión de la información del año 2.021:

- a) El 70,24% de los establecimientos son considerados de riesgo alto y el 9,52% de riesgo bajo.
- b) El 49,22% de los establecimientos vigilados corresponden a la línea de alimentos.
- c) La mayoría (369.220, 54,21%) de los establecimientos poseen un concepto favorable con requerimientos.
- d) 908 de las visitas se relacionan con una queja o petición.
- e) La mayoría de los establecimientos visitados corresponden a restaurantes.

Al realizar la revisión de los paneles de los establecimientos se propone usar las siguientes variables para la creación de las alertas:

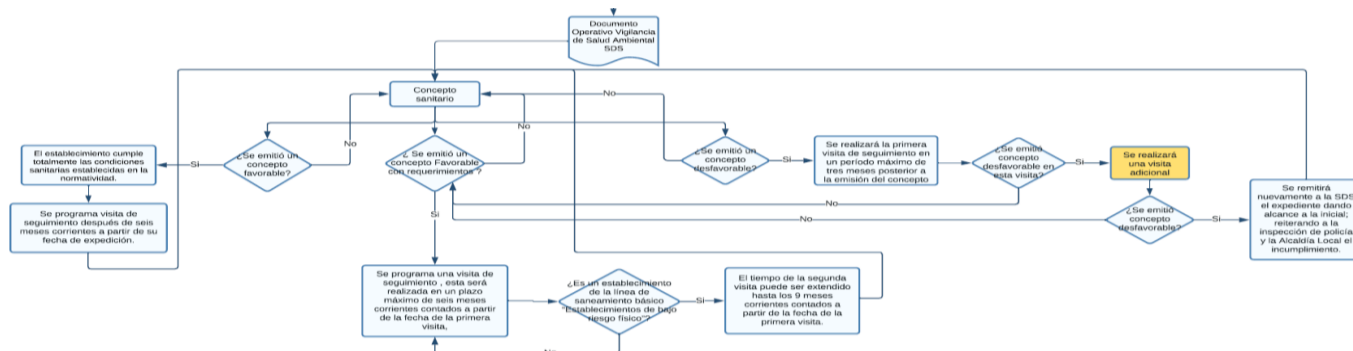
3. Alertas

Se proponen dos alertas en colores rojo y verde, con las siguientes definiciones

PRIORIZACIÓN*					
	1	2	3	4	5
1. Establecimiento que durante el mismo año, se le emitió dos o más veces concepto desfavorable o se le aplicó medida sanitaria					X
2. Donde el motivo de la visita en el último año móvil está asociada a un evento de interés en salud pública o brote (Anexo 2)					X
3. Establecimiento que en su última visita, se le emitió concepto desfavorable y/o presenta medida sanitaria y han transcurrido cuatro meses desde la emisión o medida					X
4. Establecimiento que durante el último año de visita, los resultados de laboratorio, generaron resultados no cumple. Solo aplica para alimentos y Medicamentos					X
5. Establecimiento con más de dos conceptos favorables con requerimientos emitidos de manera consecutiva en el último año móvil. Exceptúa la línea de alimentos sanos y seguros.				X	
6. Establecimiento con más de dos conceptos favorables con requerimiento emitidos de manera consecutiva en el último año móvil y que su nivel de cumplimiento en el puntaje invima, se encuentre entre el 60-70%. Solo aplica para la línea de alimentos sanos y seguros				X	
7. Establecimiento vigilado en los cuales han transcurrido 12 meses o más de la última visita.				X	
8. Establecimiento vigilado donde la última visita se emitió concepto sanitario favorable con requerimiento y han transcurrido 6 meses desde su emisión.			X		
9. Establecimiento que está inscrito en la página de autorregulación, pero no ha sido visitado o establecimiento relacionado en otras bases y que no ha sido visitado.		X			
10. Todo establecimiento que no cumpla con calificación superior a 1	X				

PRIORIZACIÓN	
5 ó más en calificación.	Se debe abordar el 100% de los establecimientos, en mes siguiente al reporte
3 a 4 en calificación	Se debe abordar el mínimo el 70% de los establecimientos, en mes siguiente al reporte
1 a 2 en calificación	Se debe abordar el mínimo el 10% de los establecimientos, en mes siguiente al reporte

ANEXO 1



ANEXO 2

DEFINICIÓN DEL EVENTO	ENFERMEDADES O INFECCIONES
Enfermedades transmitidas por alimentos definidas por INS de Colombia <ol style="list-style-type: none"> http://www.ins.gov.co/Direcciones/Vigilancia/Paginas/Lineamientos-y-documentos.aspx 	Intoxicación por hongos del grupo que causa irritación gastrointestinal, Intoxicación por antimonio, Intoxicación por cadmio, Intoxicación por cobre, Intoxicación por fluoruro, Intoxicación por plomo, Intoxicación por estaño, Intoxicación por zinc, Intoxicación estafilocócica, Intoxicación por Nitrito, Intoxicación por hongos de los grupos ciclopéptidos y giromitrínicos, Intoxicación por hidróxido de sodio, Infecciones por estreptococos beta-hemolíticos, Gastroenteritis por Bacillus cereus, Gastroenteritis por Clostridium perfringes, Cólera, Gastroenteritis por Escherichia coli patógena, Salmonelosis, Shigelosis, Gastroenteritis por Vibrio parahaemolyticus,

	<p>Gastroenteritis vírica, Disentería amebiana (amebiasis), Infección por la carne de res (Teniasis), Infección por tenia del pescado (difilobotriasis), Giardiasis, Infección por tenia de cerdo (teniasis), Intoxicación por hongos del grupo que contiene ácido iboténico, Intoxicación por hidrocarburo clorado, Intoxicación por ciguatera, Intoxicación por hierba de hechiceros, Intoxicación por cicuta acuática, Intoxicación por hongos del grupo que contiene muscarina, Intoxicación por organofósforo, Intoxicación por mariscos, Intoxicación por tetraodóntidos, Botulismo, Intoxicación por mercurio, Intoxicación por fosfato de triortocresilo, Brucelosis, Fiebre Q, Fiebre tifoidea, Hepatitis A (hepatitis infecciosa), Angiostrongiliasis (meningoencefalitis eosinofílica), Toxoplasmosis, Triquinosis, Intoxicación por escombroides, Síndrome del restaurante chino, Intoxicación por ácido nocotínico (niacina), Hipervitaminosis A.</p>
<p>Eventos inmuno-prevenibles en erradicación o eliminación (2)</p> <p>2. https://www.ins.gov.co/BibliotecaDigital/lineamientos-nacionales-2022.pdf</p>	<p>poliomielitis, sarampión, rubéola, SRC, fiebre amarilla, tétanos neonatal</p>
<p>Intoxicaciones por sustancias químicas (3)</p> <p>3. https://www.ins.gov.co/BibliotecaDigital/manual-vsp-intoxicaciones-por-sustancias-quimicas-2018.pdf</p>	<p>Intoxicación por medicamentos, Intoxicación por plaguicidas, Intoxicación por metanol, Intoxicación por metales, Intoxicación por solventes, Intoxicación por otras sustancias químicas, Intoxicación por gases e Intoxicación por sustancias psicoactivas.</p>
<p>Pandemia de COVID19 (4)</p> <p>4. https://www.ins.gov.co/BibliotecaDigital/lineamientos-nacionales-2022.pdf</p>	<p>Conglomerados o brotes no hospitalarios por COVID-19</p>