

Jaimé
JB

Ticket#2016-538890 — Of.2403.Solicita remita un informe relacionado a las condiciones de salubridad en las que se expenden los productos 8seccion visceras) del Mercado de Cotocollao

Información del ticket

Antigüedad: 4 d 1 h
 Creado: 07/10/2016 - 14:01
 Creado por: Ponce Bolaños Gardenia
 Estado: abierto
 Bloqueo: bloqueado
 Prioridad: 3 normal
 Cola: CONCEJO METROPOLITANO:Benitez Soledad

Información del cliente

Nombre: Secretaria del Concejo
 Apellido: Secretaria del Concejo
 Identificador de usuario: secretaria.concej[...]
 Correo: secretaria.concej[...]

🔍 Tickets abiertos (cliente) (14)

Identificador del cliente: secretaria.concejo@hotmail.sc
 Tiempo contabilizado: 0
 Propietario: Benitez Burgos Soledad

Registro interno: 1719

Artículo #3 – OFICIO 1410 Msc. CONCEJALA SOLEDAD BENITEZ_INFORME MERCADO COTOCOLLAO

Creado: 11/10/2016 - 15:08 por Carrera Chavez Sandra
 De: Sandra Carrera Chavez
 Asunto: OFICIO 1410 Msc. CONCEJALA SOLEDAD BENITEZ_INFORME MERCADO COTOCOLLAO
 Adjunto: 1410.MSC.SOLEDAD.BENITEZ.PRESIDENTA.COMISION.COMERCIALIZACION.INFORME.CONDICIONES.SALUBRIDAD.SECCION.VISCERAS.M.COTOCOLLAO..PDF , 124.6 KBytes

Para abrir enlaces en el siguiente artículo, es posible que tenga que pulsar Ctrl o Cmd o Shift mientras hace clic en el enlace (dependiendo de su navegador y sistema operativo).

x OFICIO 1410 Msc. CONCEJALA SOLEDAD BENITEZ_INFORME MERCADO COTOCOLLAO

URGENTE

Municipio del Distrito Metropolitano de Quito, 2016
 SEGUIMOS CONSTRUYENDO TECNOLOGIA.

SECRETARIA CONCEJALA	RECIBIDO: <i>Jessy</i>
	FECHA: 12-10-2016
	HORA: 10:04
	FIRMA: <i>JB</i>
SOLEDAD BENITEZ BURGOS CONCEJAL	QUITO

MDMQ – SS – DMPPYVS –
Oficio N°. 1410
Quito, 11 OCT 2016.

Msc. Soledad Benítez
**PRESIDENTA DE LA COMISIÓN DE COMERCIALIZACIÓN
MUNICIPIO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO**
Ciudad

Asunto: Informe condiciones de salubridad de sección vísceras del mercado Cotocollao"

De mi consideración:

Reciba un cordial saludo; en atención al Oficio N° SG 2403, en donde se solicita el informe respecto a las condiciones de salubridad en las que se expenden los alimentos en la sección de vísceras del mercado Cotocollao, tengo por bien informarle, que esta evaluación fue solicitada anteriormente por la Agencia de Coordinación Distrital del Comercio, la cual fue efectuada por los técnicos de la Secretaría de Salud en coordinación con los técnicos de la Dirección de Mercados, en el mes de mayo, en donde se inspeccionaron y evaluaron los puestos de expendio del giro antes mencionado, dentro de las recomendaciones fueron que es necesario evaluar cada uno de los puestos que expenden alimentos de este giro, debido a que las condiciones de salubridad en donde se comercializan pueden llegar a afectar la calidad de los alimentos y la salud de los consumidores. Esta información se adjunta al presente oficio.

Le recuerdo que la Secretaría de Salud está presta a colaborar de manera continua al mejoramiento, inocuidad y calidad de los alimentos que se expenden y comercializan en el DMQ.

Agradeciendo la atención prestada me despido.

Atentamente,


Dr. José Ruales Estupiñán
**SECRETARIO DE SALUD
MUNICIPIO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO**



Adj. Informe de la visita al Mercado Cotocollao

Acción:	Responsable:	Unidad:	Fecha:	Sumilla:
Elaborado por:	Silvia Espín P.	TDMPYVS	2016-09-23	ESPA
Revisado por:	Dr. Francisco Viteri	CDMPYVS	2016-09-23	
Aprobado por:	Dr. Pablo Acosta	DDMPYVS	2016-09-23	

**SECRETARÍA DE SALUD
DIRECCIÓN DE PROMOCIÓN, PREVENCIÓN Y VIGILANCIA DE LA SALUD
PROGRAMA CONTROL DE INOCUIDAD ALIMENTARIA**

INFORME SOBRE LA VISITA AL MERCADO DE COTOCOLLAO

FECHA: 18/05/2016
HORA: 07h00-10h00

RESPONSABLES:

Silvia Espín	Secretaría de Salud (Dirección de PPVS)
Fabián Sevilla	Dirección de Mercados (ACDC)
Juan Yupanguí	Dirección de Mercados (ACDC)
Manuel Chiriboga	Administrador del mercado

ANTECEDENTES.

En reuniones mantenidas anteriormente entre las instancias municipales; la Dirección de Mercados tomo la decisión de realizar una visita para una inspección al Mercado Municipal Cotocollao, con respecto a los giros de **tercenas, vísceras, mariscos**, para lo cual solicitó apoyo a la Secretaría de Salud para realizar la inspección.

DESARROLLO.

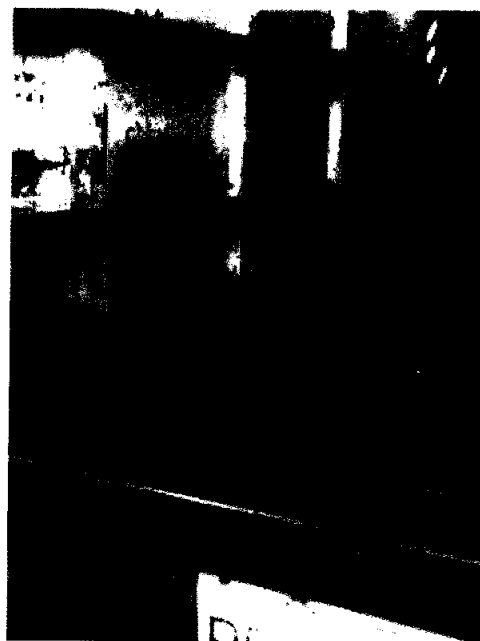
1. Metodología.

Se realizó una inspección visual y evidencia fotográfica de los procesos de transporte, limpieza, almacenamiento y expendio de productos cárnicos y mariscos.

2. Hallazgos.

TRANSPORTE

Existen algunos transportes; utilizados para trasladar las vísceras y demás productos cárnicos; que no cuenta con sistemas de enfriamiento interno.





RECEPCIÓN

Para la recepción de los productos cárnicos, se utilizan tinajas que se encuentran en mal estado, y el área de recepción se encuentra en malas condiciones

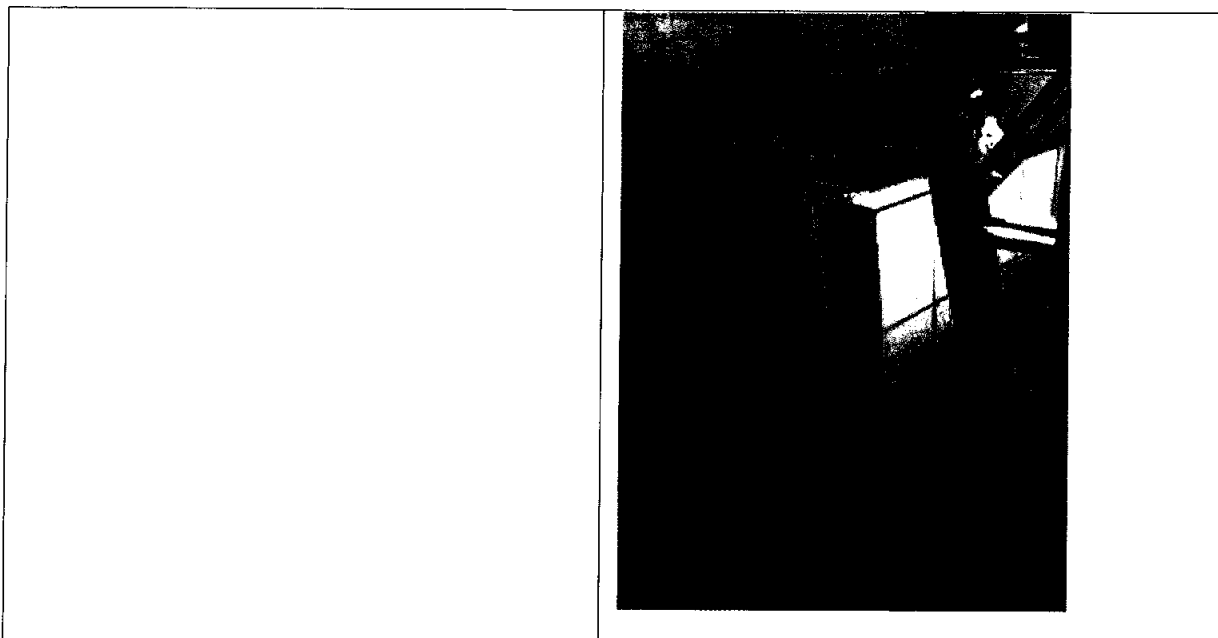




LAVADO

Las vísceras y productos cárnicos se lavan en lavabos que están en malas condiciones, existe la presencia de animales, los sifones se encuentran residuos de vísceras



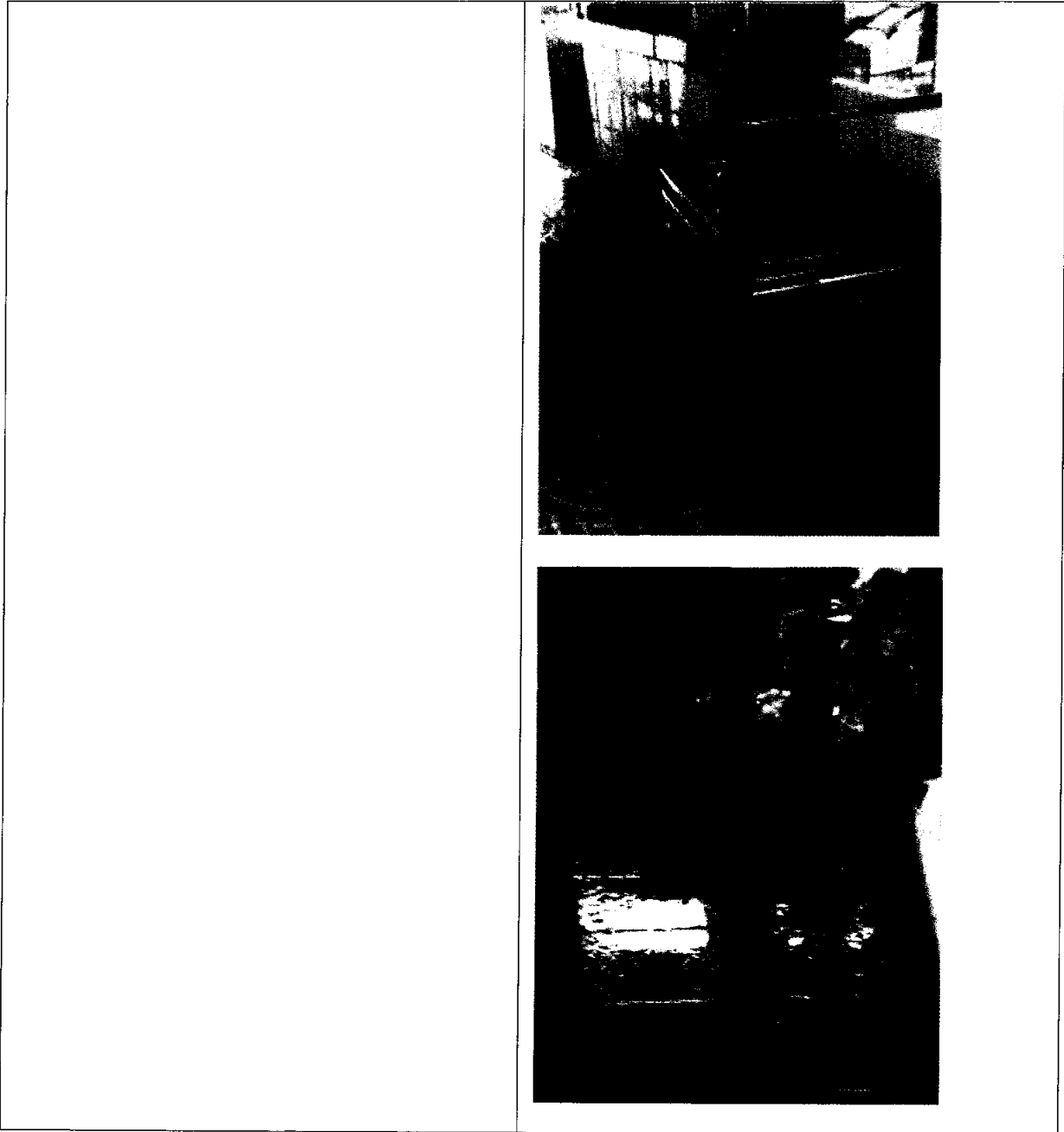


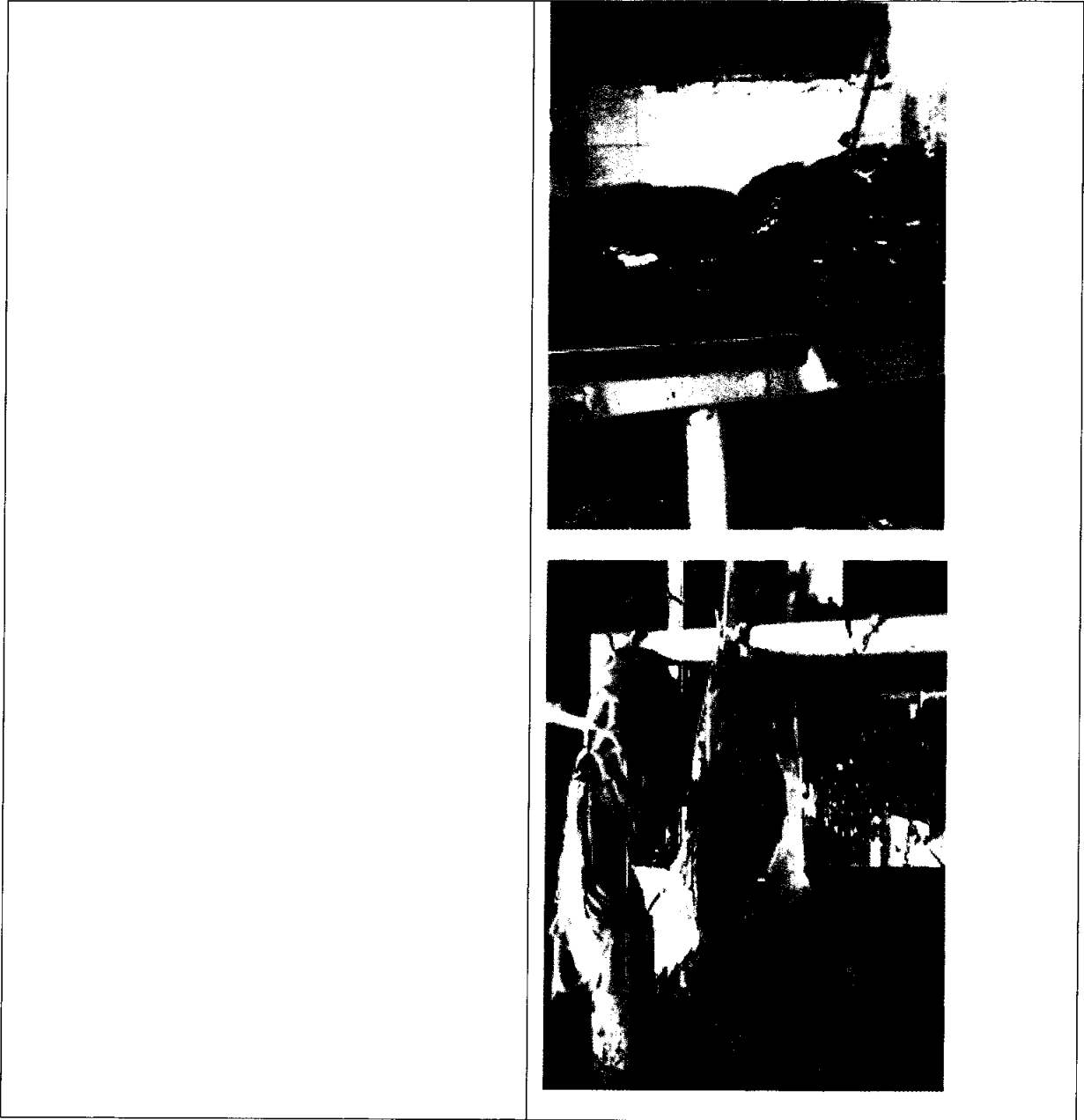
EXPENDIO

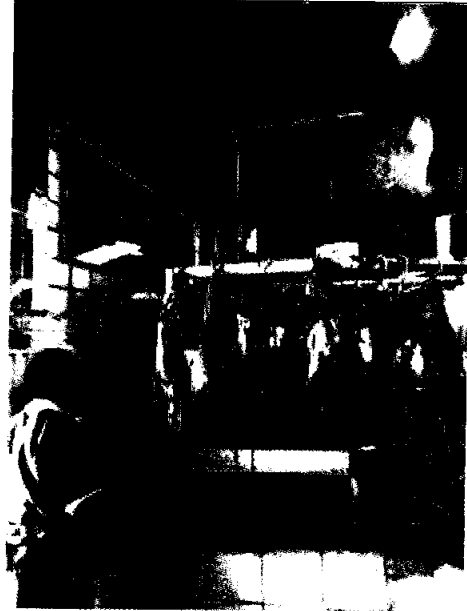
Los productos cárnicos y mariscos en algunos puestos no cuentan con sistemas de refrigeración para mantenerlos.

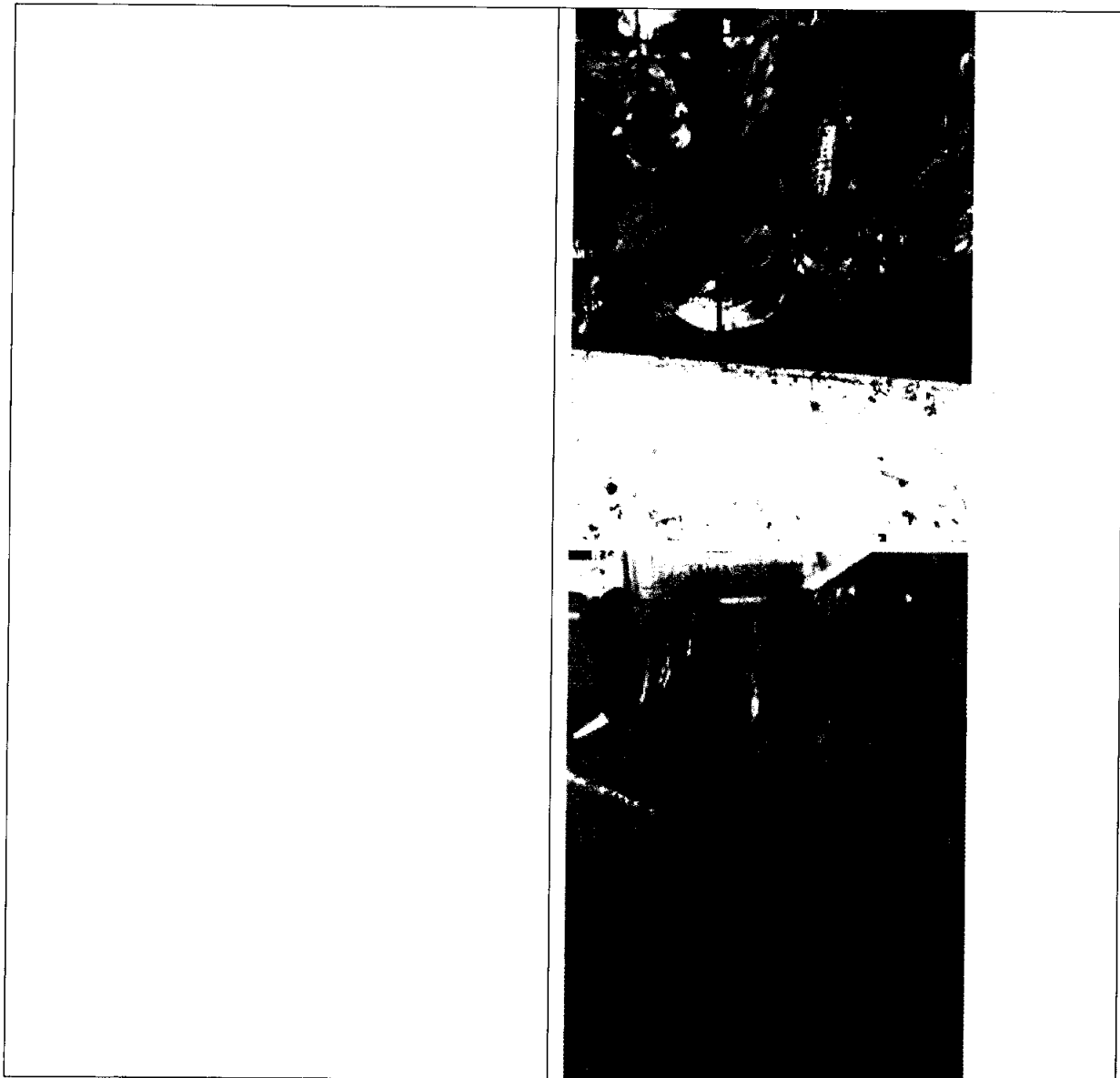
Los productos se encuentran almacenados en el piso, los ganchos para colgar los productos cárnicos están en mal estado y oxidados













3. CONCLUSIONES.

- Durante la visita realizada al mercado Cotocollao se evidenció la falta de conocimiento sobre manejo correcto de alimentos por parte de los expendedores, lo que puede ocasionar un riesgo elevado para los consumidores de contraer alguna enfermedad transmitida por los alimentos.

4. RECOMENDACIONES.

- Es necesario hacer hincapié por parte de las entidades involucradas (ACDC, Secretaría de Salud, entre otras) para mejorar los controles de inocuidad a los mercados municipales, que estén dentro del DMQ y que sean competencia del Municipio de Quito.

- Involucrar a todas las instancias municipales competentes, para crear conciencia sobre el manejo adecuado de alimentos.
- Es importante tomar en cuenta que los alimentos no se pueden expender bajo esas condiciones, por lo que es recomendable evaluar cada uno de los puestos que expenden alimentos.

Elaborado por:	Silvia Espín	
Revisado por:	Dr. Pablo Acosta	

DIAGNÓSTICO DEL ESTADO SITUACIONAL DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS PREPARADOS PROVENIENTES DEL MERCADO COTOCOLLAO

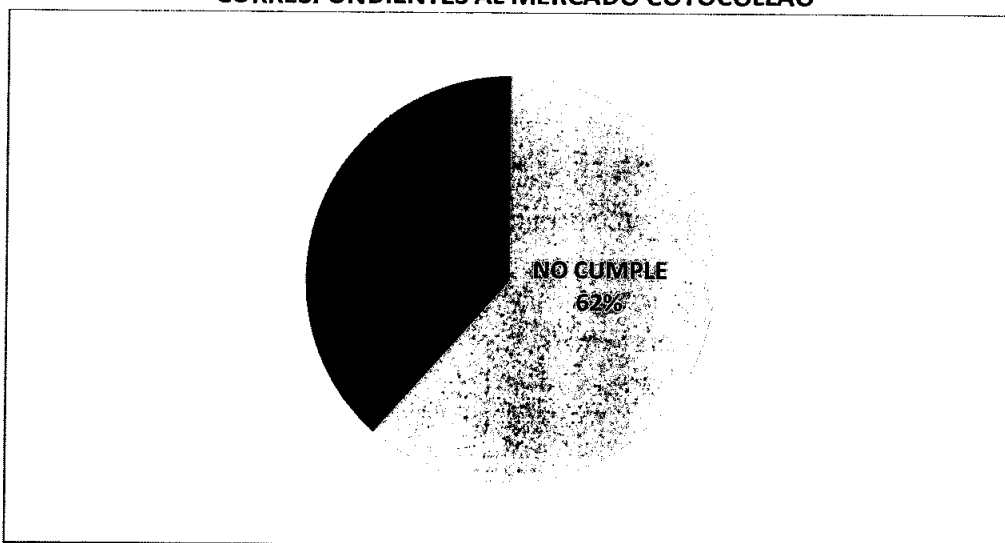
ANTECEDENTES.

En el mes de mayo del 2016, el personal técnico de la Unidad de Salud de la Administración Zonal La Delicia, visitó el mercado y se recolectaron 26 muestras de los giros de alimentos preparados.

SITUACIÓN DE INOCUIDAD.

De las 26 muestras analizadas, el 62% no cumple con los Requisitos mínimos de Microbiología, según Normas tomadas como referencia por el Laboratorio de Alimentos de la UMSC (ICMSF, INEN, entre otras).

**GRÁFICO 1. PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO/INCUMPLIMIENTO
CORRESPONDIENTES AL MERCADO COTOCOLLAO**



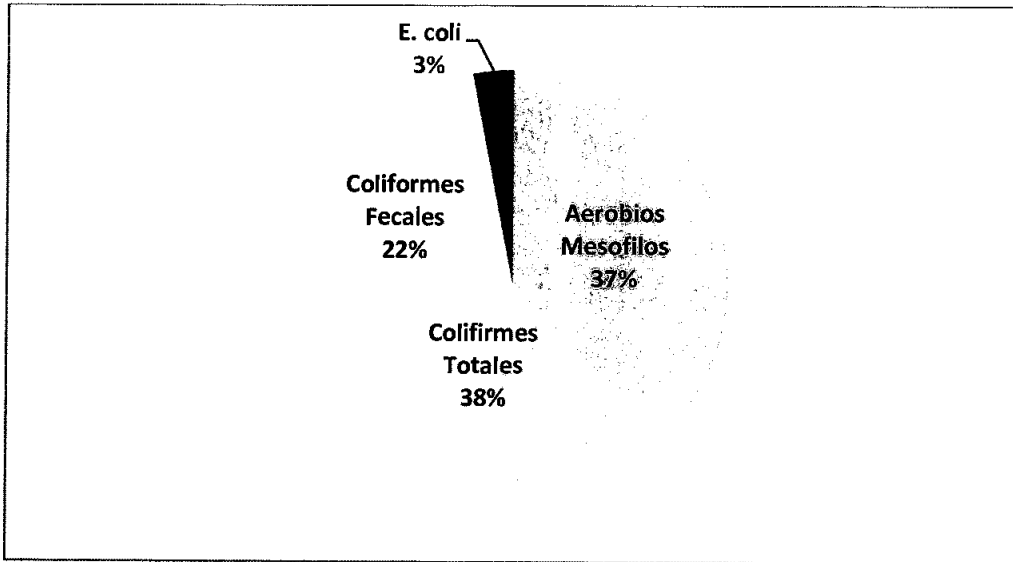
Fuente: Laboratorio de Alimentos de la UMSC

De los alimentos recolectados y analizados por el Laboratorio de Alimentos de la Secretaría de Salud, la presencia de bacterias como aerobios mesófilos se presentó en un 38% en alimentos como ají, ensaladas frescas, menudencias, fritada, entre otros, a pesar de que la presencia de estas bacterias no significa un riesgo elevado para la salud de los consumidores, manifiesta que los manipuladores al momento de preparar, servir y expender los alimentos realizan prácticas higiénicas inadecuadas, contaminación cruzada y uso de materias primas contaminadas.

Por otro lado la presencia de bacterias de tipo fecal como coliformes fecales y *E. coli* se evidenció en alimentos como sangre de res, ensalada de remolacha, menudencias cocidas, entre otros en un 22% y 3% respectivamente sobre el resto de bacterias analizadas en el Laboratorio de Alimentos. La presencia de este tipo de bacterias puede desencadenar enfermedades diarreicas agudas

afectando la salud de las personas que pueden llegar a consumir estos tipos de alimentos, en especial a personas inmunodeprimidas, ancianos y niños.

GRÁFICO 2. PORCENTAJE POR TIPO DE BACTERIA



Fuente: Laboratorio de Alimentos de la UMSC

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

- De los resultados que constan en el informe, dan una idea del riesgo para los consumidores de contraer alguna enfermedad transmitida por los alimentos.
- Es necesario hacer hincapié por parte de las entidades involucradas (Administraciones Zonales, Secretaría de Salud, entre otras) para mejorar los controles de inocuidad de todos los lugares de expendio de comida, que estén dentro del DMQ y que sean competencia del Municipio de Quito.

Elaborado por:	Silvia Espín P.	
Revisado por:	Dr. Pablo Acosta	

ANEXO. LISTADO DE MANIPULADORES QUE HAN SIDO TOMADOS MUESTRAS DE ALIMENTOS

DÍA MUESTREO	MUESTRAS TOMADAS	COD. LABORATORIO	SITIO	NIVEL CUMPLIMIENTO/ INCLUMPLIMIENTO	PROPIETARIA
mayo-2016	ALMEJA COCIDA	3787	MERC. COTOCOLLAO	CUMPLE	MARIA MORALES BEDOYA
mayo-2016	COLADA DE CHUROS	4885	MERC. COTOCOLLAO	NO CUMPLE	MERCEDES SAMUEZA
mayo-2016	CARNE DE BORREGO	5197	MERC. COTOCOLLAO	CUMPLE	OLGA ASIMBAÑA
mayo-2016	ENSALADA DE ZANOHORRIA	5198	MERC. COTOCOLLAO	NO CUMPLE	CARLOTA ARCOS CUEVA
mayo-2016	AGUA DE HORCHATA	5199	MERC. COTOCOLLAO	CUMPLE	MARIA GUALPA
mayo-2016	AJI	5200	MERC. COTOCOLLAO	NO CUMPLE	OLIMPIA ONTANAEDA CAIZA
mayo-2016	AJI	5201	MERC. COTOCOLLAO	NO CUMPLE	MARIA RONDAL TITUAÑA
mayo-2016	CHURROS COCIDOS	5202	MERC. COTOCOLLAO	NO CUMPLE	MARIA SAMUEZA BARAHONA
mayo-2016	SANGRE DE RES	5203	MERC. COTOCOLLAO	NO CUMPLE	CECILIA USHIÑA
mayo-2016	ENSALADA DE REMOLACHA	5204	MERC. COTOCOLLAO	NO CUMPLE	FABIOLA PUJOTA
mayo-2016	ENCURTIDO	5212	MERC. COTOCOLLAO	CUMPLE	MARIA DIAZ
mayo-2016	FRITADA	5365	MERC. COTOCOLLAO	NO CUMPLE	BLANCA CABRERA
mayo-2016	AGRIO	5366	MERC. COTOCOLLAO	CUMPLE	MARIA ALMACHE
mayo-2016	ENSALADA DE LECHUGA	5367	MERC. COTOCOLLAO	CUMPLE	TERESA ORQUERA
mayo-2016	MOROCHO	5368	MERC. COTOCOLLAO	CUMPLE	ELVIA MORILLO
mayo-2016	MENUDO 31	5369	MERC. COTOCOLLAO	NO CUMPLE	MAGDALENA CONCHANBAY
mayo-2016	MENUDENCIAS COCIDAS	5370	MERC. COTOCOLLAO	NO CUMPLE	MARIA FRANCISCA RONDAL
mayo-2016	JUGO DE GUANABANA	5371	MERC. COTOCOLLAO	NO CUMPLE	NORMA QUISALEMA
mayo-2016	ARROZ COCIDO	5372	MERC. COTOCOLLAO	CUMPLE	MIRIAM QUISALEMA
mayo-2016	CHOCOLATE	5373	MERC. COTOCOLLAO	CUMPLE	NARCISA MORAN
mayo-2016	ENSALADA DE COL MORADA	5374	MERC. COTOCOLLAO	NO CUMPLE	ALICIA VILLAMARIN
mayo-2016	JUGO DE NARANJILLA	5375	MERC. COTOCOLLAO	CUMPLE	MARIANA JANEZ PEREZ
mayo-2016	AJI	5376	MERC. COTOCOLLAO	NO CUMPLE	ROSA SEMANTE
mayo-2016	SANGRE COCIDA	5377	MERC. COTOCOLLAO	NO CUMPLE	MARIA CAJAMARCA
mayo-2016	AJI	5378	MERC. COTOCOLLAO	NO CUMPLE	MARIA RONDAL NIETO
mayo-2016	JUGO DE TOMATE RIÑON	5379	MERC. COTOCOLLAO	NO CUMPLE	FABIOLA QUISHPE