

IDSN entregó ayudas a ESEs del primer nivel de atención afectadas por la ola invernal

La directora del Instituto Departamental de Salud de Nariño (IDSN), Diana Paola Rosero Zambrano, en compañía del gerente del proceso Covid en esta sección del país, Mario Fernando Benavides, hizo entrega de ayudas hospitalarias y elementos de bioseguridad a Empresas Sociales del Estado (ESE) de primer nivel de atención.

“...La prestación del servicio de salud siempre debe estar a la vanguardia y como respuesta a las afectaciones que se pueden presentar en los distintos municipios. Por eso hoy se ha hecho entrega a diferentes ESEs de municipios, que están pasando por situaciones de emergencia y calamidad, de una buena cantidad elementos de protección personal e insumos que les permitan atender con oportunidad y con calidad, los servicios de salud a sus comunidades...”, señaló la directora del IDSN Diana Paola Rosero Zambrano.

Diego Fernando Pazmiño, gerente de la ESE de Los Andes – Sotomayor, agradeció al IDSN la donación de los elementos y anotó que servirá bastantes para el funcionamiento de la ESE, no solo en la zona urbana sino además en las veredas, debido a que la atención a las afectaciones por ola invernal no permitía la adquisición de estos elementos de protección personal con los que, luego de esta donación, será posible contar para llegar a las zonas más apartadas de la localidad.

Henry Hernán Barco Ramos, gerentes de la ESE – Centro de Salud Guachavez destacó el aporte recibido de manos de la directora del IDSN y lo hizo en nombre del alcalde de Santacruz, Mario Anamá Díaz quien está atendiendo las necesidades de la comunidad en medio de la intensa ola invernal que ha afectado a la región, al punto que tiene cerrada su principal vía de comunicación con Samaniego. Por su parte, Camilo Gómez Castillo, gerente del Hospital Clarita Santos de Sandoná calificó como gratificante el contar con el apoyo del IDSN, dado que se percibe un respaldo fundamental en materia de salud pública. “...Agradecemos todo el compromiso demostrado con todas las ESEs municipales, dado que así nos motivamos más a seguir adelante, en medio de momentos difíciles como los que pasa actualmente el departamento...”, puntualizó el gerente de la ESE de Sandoná.

Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos

El Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos se celebra el 7 de junio de cada año, con el objetivo de dar a conocer, detectar y prevenir los riesgos que pueden ocasionar los alimentos en la salud de las personas, generando acciones que contribuyan a la seguridad alimentaria, la economía, la salud y el desarrollo sostenible.

Esta fecha declarada oficialmente por la Organización de las Naciones Unidas (ONU) en el año 2019, designando a la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS) la temática concerniente a la inocuidad de los alimentos a nivel mundial.

Este día internacional es una oportunidad para fortalecer esfuerzos a favor de la inocuidad de los alimentos y reducir la incidencia de las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).

Los alimentos inocuos contribuyen a una vida saludable, una economía saludable, un planeta saludable y un futuro saludable.

¿Qué se entiende por inocuidad alimentaria?

La inocuidad alimentaria se refiere a la seguridad y control preventivo de la calidad de los alimentos desde su producción primaria (incluyendo el almacenamiento, transformación transporte, distribución y preparación) hasta su consumo final, a fin de evitar la contaminación y las enfermedades que son transmitidas por el consumo de alimentos en mal estado.

La ausencia de estos estándares puede representar un grave peligro de salud para las personas, debido a que los alimentos pueden estar contaminados por algunos microorganismos como bacterias, virus o agentes químicos (insecticidas o pesticidas) que no pueden ser detectados a simple vista.

Es fundamental la adopción de controles estrictos e integrales en la cadena alimentaria, siendo una responsabilidad conjunta de los gobiernos, industrias y consumidores.

¿Cómo garantizar la Inocuidad de un alimento?

Todos somos responsables de la inocuidad de los alimentos. La ciudadanía puede contribuir a la prevención de estas enfermedades mediante la adopción de prácticas seguras de manipulación de alimentos, para lo cual la OMS ha formulado las 5 claves de la inocuidad, que facilitan la adopción y concientización de dichas prácticas.

1. Mantener la limpieza

- ✓ Lávese las manos antes y durante la
- ✓ preparación de alimentos
- ✓ Lávese las manos después de ir al baño
- ✓ Lave y desinfecte todas las superficies y equipos
- ✓ usados en la preparación de alimentos
- ✓ Proteja los alimentos de insectos u otros animales

2. Separar los alimentos crudos de los cocinados

- ✓ Use equipos y utensilios diferentes, como cuchillos o tablas de cortar, para manipular carne, pollo, pescado y otros alimentos crudos
- ✓ Conserve los alimentos crudos y cocidos en recipientes separados

3. Cocinar completamente a 70°

- ✓ Cocine completamente los alimentos, especialmente carne, pollo, huevos y pescado
- ✓ Hierva los alimentos como sopas y guisos para asegurar que alcanzan los 70°
- ✓ Recaliente completamente la comida cocinada

4. Mantener los alimentos a temperaturas seguras (frías/calientes)

- ✓ No deje los alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de dos (2) horas
- ✓ Refrigere lo más pronto los alimentos cocinados y los perecibles
- ✓ Mantenga la comida caliente
- ✓ No descongele los alimentos a temperatura ambiente

5. Usar agua y materias primas seguras

- ✓ Use agua tratada para que sea segura
- ✓ Seleccione alimentos seguros y frescos
- ✓ Lave las frutas y las hortalizas, especialmente si se comen crudas
- ✓ Elija alimentos ya procesados, como leche pasteurizada

Para la celebración de este día, desde el IDSN se realizarán unas actividades en los días 9 y 10 de junio, en el municipio de Pasto e Ipiales, con la finalidad de prevenir las enfermedades de transmisión de ETA Enfermedades de Transmitidas por alimentos y concientizar a la comunidad sobre seguridad y manejo de los alimentos.

#NariñoDeUnaConLaVacuna



#LaCuraSoyYo
@idsnestacontigo
www.idsn.gov.co
<https://www.facebook.com/idsnestacontigo>

