

Barranquilla, 09-04-2020

CIRCULAR EXTERNA

PARA: ALCALDES MUNICIPIOS DEL ATLANTICO, SECRETARÍAS DE SALUD MUNICIPALES, POLICÍA NACIONAL, PERSONERÍAS MUNICIPALES, PROPIETARIOS, REPRESENTANTES LEGALES Y ADMINISTRADORES DE ESTABLECIMIENTOS DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO, COMERCIALIZACIÓN, DISTRIBUCIÓN, PREPARACIÓN Y EXPENDIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (INCLUIDOS LOS PROGRAMAS SOCIALES DEL ESTADO), PLAZAS DE MERCADO.

DE: SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL DEL ATLANTICO.

ASUNTO: LINEAMIENTOS PARA EL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ANTE LA DECLARACION DE EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19

FECHA: 8 de abril de 2020.

El 11 de marzo de 2020 la Organización Mundial de la Salud – OMS declaró pandemia global por COVID 19.

Posteriormente el 12 de marzo de 2020, el Presidente de la República de Colombia, declaró la Emergencia Sanitaria en todo el territorio nacional.

Mediante Decretos 000140 y 000141 de 2020 ambos de fecha 13 de marzo de 2020 la Gobernadora del Departamento del Atlántico declaró la emergencia sanitaria y la Urgencia Manifiesta en dicho departamento.

El 17 de marzo de 2020, el Presidente de la República expidió el Decreto 417 de 2020 por el cual se declara un Estado de Emergencia Económica, Social y Ecológica en todo el territorio nacional.

En este sentido las actividades esenciales en el manejo de alimentos deben estar dirigidas a:

- Abastecimiento y disponibilidad de alimentos seguros.



NIT: 890.102.006-1
Código Postal: 080003
Código DANE: 08-000

Calle 40 45-46 Barranquilla, Atlántico | Tel. (57)(5)330 7000
Línea Gratuita 01 8000 425 888 | governador@atlantico.gov.co



Atlántico para la Gente

atlantico.gov.co

- Autocontrol a lo largo de la cadena agroalimentaria.
- Fortalecer Medidas para prevenir Enfermedades Transmitidas por Alimentos.
- Mantener y enfocar las acciones de Inspección, Vigilancia y Control en el orden nacional y territorial de acuerdo a la contingencia.

El 22 de Marzo de 2020, el Presidente de la República expidió el Decreto 457 de 2020 y en su artículo 3 numerales 10,12,20 y 28 dispuso establecer un sistema de monitoreo sobre las condiciones en que se realizan las diferentes actividades de almacenamiento, preparación, distribución y transporte de los alimentos.

A razón de lo anterior, la Secretaría de Salud del Departamento del Atlántico con objeto de intensificar acciones desde la competencia institucional para la prevención, manejo y control del COVID-19; exhorta a los destinatarios de la presente circular a adoptar e implementar las prácticas sanitarias que como actores sociales sujetos de inspección, vigilancia y control sanitario y actores sociales estamos obligados como corresponsables del bien común, así:

1. Promover el autocuidado y la prevención de la infección:

- Lavarse correcta y frecuentemente las manos con agua y jabón, incluyendo antes, durante y después de preparar o consumir alimentos.
- Evitar el contacto cercano con personas enfermas.
- Cubrirse con la parte interna del codo al estornudar.
- Quédate en casa, usa tapabocas si tienes síntomas de resfriado (tos, fiebre, congestión u otros síntomas de gripe) y evite prepara o suministrar alimentos.
- Limpiar y desinfectar objetos y superficies de manipulación o uso frecuente.

- Evitar el contacto directo al saludar y en las actividades laborales.
- Mantener distancia mínima de 1 metro con otras personas, evitando las aglomeraciones al ingreso y salida de los lugares de trabajo, establecimientos de comercio y en momentos de descanso, esparcimiento, consumo de alimentos, reuniones y actividades laborales.
- Evitar al máximo que los niños y personas de la tercera edad salgan a la calle, exponiéndose al contagio.
- Uso obligatorio de tapabocas convencional para personas con síntomas respiratorios y personas pertenecientes a los grupos en riesgo como adultos mayores de 70 años, con enfermedades cardiovasculares, con enfermedades que comprometen el sistema inmunológico, con enfermedades respiratorias crónicas, en embarazo, etc.
- Uso masivo y obligatorio de tapabocas convencional en los sistemas de transporte públicos, áreas de afluencia masiva de personas como plazas de mercado, bancos, grandes superficies, supermercados, establecimientos de comercio en general, etc. Y donde no sea posible mantener la distancia mínima de 1 mt. entre personas.



- Aislamiento preventivo obligatorio por 14 días, sin excepción alguna, para personas con COVID-19 confirmado y sus contactos estrechos. NO DEBEN SALIR DEL LUGAR.
- Abastecerse de alimentos y bebidas en establecimientos de confianza, evitando la compra en la calle verificando fechas de vencimiento en los casos requeridos, características organolépticas propias de cada producto y, en el caso de alimentos de riesgo alto (proteína animal como las carnes o derivada de productos de origen animal como los quesos), que hayan sido procesados en establecimientos autorizados por INVIMA y con autorización de comercialización del producto emitida por esta misma entidad para prevenir las Enfermedades Transmitidas por Alimentos-ETA.
- En caso de recibir servicios a domicilio se debe usar mascarilla quirúrgica en buenas condiciones y que cubra boca y nariz y guantes (desechables en lo posible), hacer los pagos preferiblemente con tarjetas, evitando la manipulación de dinero en efectivo y evitar que los domiciliarios ingresen a la vivienda. Recibir en la puerta o por la ventana.
- Al recibir domicilios, sacar los productos de las bolsas y empaques y limpiar y desinfectar. Lavarse las manos con agua, jabón y toalla limpia después de recibir el domicilio.
- Limpie y desinfecte los alimentos al llegar a casa, antes de almacenar y las frutas y verduras antes del consumo.

2. Todos los establecimientos de comercio relacionados con alimentos y bebidas deben:

- Contar con procedimientos, registros rigurosos y demostrables que garanticen la verificación del estado salud de los trabajadores y manipuladores de alimentos (mercaderistas, cajeros, empacadores, fraccionadores, domiciliarios y todos los que entren en contacto o manipulen los alimentos y bebidas durante los procesos) mediante la verificación frecuente, enfatizando en signos y síntomas del sistema respiratorio, con registro diario de los involucrados y responsables del proceso (Registro Diario de Manipuladores y su Condición Aparente).
- Promover el autocuidado y la prevención (citados en el punto 1) en los empleados (mediante la intensificación de capacitaciones, talleres, etc – esto es mejor quitarlo porque los pueden reunir y no es conveniente. Dejemos así y que se ingenien) y contar con evidencias que permitan la verificación de ello. Se prohíbe en estos establecimientos la manipulación de alimentos por parte de empleados que presenten fiebre, síntomas de resfriado, gripe común o asociados a COVID-19. En estos casos se remitirán al aislamiento domiciliario, informando a la autoridad sanitaria para la atención y supervisión médica. En todo caso contar en el establecimiento con los certificados médicos de aptitud vigentes de los manipuladores de alimentos, los cuales no excluyen la verificación in situ del estado de salud por parte de la autoridad sanitaria y los responsables del establecimiento como está estipulado en la Resolución 2674 de 2013.



- Dotar a los empleados que interactúan con los clientes, que recepcionan, porcionan y entregan alimentos, materias primas e insumos, empacan productos terminados y de servicios generales (que realizan labores de limpieza y desinfección) de elementos de protección personal (tapabocas, guantes, gel desinfectante para manos y elementos de limpieza y desinfección para las superficies y utensilios de contacto en sus puestos de trabajo). En el caso de los tapabocas y guantes, la dotación debe ir acompañada con las respectivas instrucciones o capacitación y supervisión para su correcto uso, cambio frecuente y disposición final. Se debe contar con registros que garanticen el cumplimiento.
- Reforzar las actividades del lavado y desinfección frecuente de manos y hábitos higiénicos, así como la verificación de ello, incluyendo los domiciliarios; lo cual debe consignarse registros y planillas con evidencias fotográficas verificables. Para ello se debe garantizar la disponibilidad de elementos de limpieza y desinfección necesarios (agua potable, jabón y toallas de único uso o secadores).
- Promover el aislamiento social entre el personal del establecimiento, evitando el contacto directo durante los saludos y actividades laborales; procurar el mantenimiento de la distancia mínima de 2 mt. entre ellos y evitar la aglomeración durante el ingreso, salida, momentos de descanso y consumo de alimentos. Restringir sus actividades sociales y de esparcimiento, evitando en lo posible reuniones y concentraciones de más de diez (10) personas.



- Continuar con el registro de variables y condiciones de los procesos que permiten identificar y atender las Enfermedades Transmitidas por Alimentos-ETA, tal como lo obliga la Ley 9 de 1979 y la Resolución 2674 de 2013.
- Restringir labores de mantenimiento y otros servicios con personal externo, especialmente durante las actividades operativas, para reducir los riesgos de contaminación con el virus.
- Reducir al máximo la manipulación de productos por parte de usuarios.

Dar cumplimiento a la Circular 0017 del 24 de febrero de 2020 del Ministerio de Trabajo, Circular Externa 0018 del 10 de marzo de 2020 del ministerio de Salud y Protección Social-MSPS, Ministerio de Trabajo y Ministerio de la Función Pública, Resolución 385 del 12 de marzo de 2020 del MSPS. Contar con evidencia (listas de chequeo) que permitan verificar la implementación de los Planes de Saneamiento. Esto haciendo especial rigurosidad en el Plan de Limpieza y Desinfección, en las áreas, superficies, equipos y utensilios con los que se cuenta; así como los insumos o productos utilizados, la presentación, concentración y formas de uso antes, durante y después de los procesos de operación diarios del establecimiento, naturalmente los desinfectantes deben ser autorizados para contacto con los alimentos y siguiendo las indicaciones de las fichas técnicas de los mismos. Se debe hacer énfasis en las áreas de contacto común (barandas, puertas, pasamanos, sitios de exhibición de alimentos sin empaque y que se pueden consumir crudos como frutas y verduras, etc) procurando aplicar periódicamente productos desinfectantes en éstos y en sitios de mayor circulación.



- Para el expendio por servicios a domicilio, debe implementar las “Orientaciones para Prevenir, Controlar y Mitigar la Exposición al SARS, CoV-2 (COVID-19), Dirigida a Usuarios, Personas, Trabajadores, Propietarios y Administradores de Establecimientos que Prestan y Usan Servicios Domiciliarios” disponible en <https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPS11.pdf>

3. **Los Supermercados y Las Grandes Superficies.**

Además de los aspectos mencionados en el punto 1 y 2 de esta circular y en la normatividad vigente, los supermercados y las grandes superficies deben:

- Desarrollar un Plan de Contingencia dirigido a la “Limpieza y Desinfección Frecuente de Estantes, Infraestructura, Transporte y Ambiente” y de “Protección de los Alimentos, Disminuyendo al Máximo la Manipulación por parte de los Usuarios”.
- Promover la asistencia de una sola persona por hogar para hacer las compras, evitando presencia de menores y de personas de la tercera edad e impulsar la agilidad en la actividad por parte de los clientes, así como el pago de forma que se evite el contacto y circulación de efectivo.

Contar con evidencia (listas de chequeo) que permitan verificar la implementación de los Planes de Saneamiento. Esto haciendo especial rigurosidad en el Plan de Contingencia dirigido a la Limpieza y Desinfección, en las áreas, superficies, equipos y utensilios con los que se cuenta; así como los insumos o productos utilizados, la presentación, concentración y formas de uso antes, durante y después de los procesos de operación diarios del establecimiento, naturalmente siguiendo las indicaciones de las fichas técnicas de los mismos.

- Intensificar los procesos de Limpieza y desinfección de canastillas, carros de mercado, pasamanos, barandas, puertas, vitrinas, neveras, sitios de exhibición de alimentos sin empaque que se pueden consumir crudos (frutas y verduras) y otros elementos o zonas de uso frecuente por parte de los clientes, como lo son los baños.
- Contar con soportes de compra de los proveedores y las fichas técnicas de los productos para aseo, limpieza y desinfección, los cuales deben ser evidenciables.
- Registrar las condiciones de almacenamiento, exhibición y rotación de los alimentos y bebidas; así como el control en los mismos (temperaturas, fechas de vencimiento, autorizaciones sanitarias de INVIMA para la comercialización, procedencia) en listas de chequeo y planillas verificables.
- Garantizar la protección de los alimentos durante la exhibición con películas plásticas, papel de aluminio, tapas, vitrinas, etc.
- Para la realización de domicilios, deberá contar con listas de chequeo de cumplimiento de los Protocolos de Limpieza y Desinfección de los vehículos transportadores antes, durante y después de la actividad, con soportes de compra y fichas técnicas de los insumos o productos de limpieza y desinfección empleados y Registros de control de temperatura de los productos que requieren refrigeración o congelación.
- Generar estrategia, de acuerdo a la capacidad del establecimiento, para el control de ingreso de los clientes, evitando aglomeración (más de 50 personas) en pasillos y puntos de pago, cumpliendo con la distancia mínima entre usuarios. Sugerir a los clientes en espera de ingreso al establecimiento y en filas mantener por lo menos 1 mt de distancia entre personas.
- Garantizar a los clientes los insumos básicos para minimizar los riesgos: instalando y manteniendo limpios puntos con dispensadores de gel desinfectante de fácil acceso con las instrucciones para el correcto uso, informando la ubicación y promoviendo el uso de los mismos.

- Suspender las prácticas de degustación de alimentos y bebidas.
 - Implementar las acciones contempladas en las “Orientaciones Dirigidas a Representantes Legales y Administradores de Establecimientos Abiertos al Público Objetos de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario para la Contención de la Infección Respiratoria Aguda por COVID-19” disponible en <https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPG12.pdf> y “Lineamientos para el Sector de Alimentos y Bebidas en Colombia ante la Declaración de Emergencia Sanitaria por COVID-19” disponible en https://www.invima.gov.co/documents/20143/349958/lineamientos-para-alimentos_covid-19.pdf/fa871888-8eee-7db1-100a0ef2627bf064?t=1584917647691
4. **Los establecimientos Gastronómicos o de preparación de alimentos (Restaurantes, Comidas Rápidas, cafeterías, panaderías, fruterías).**

Además de los aspectos mencionados en los puntos 1 y 2 de esta circular y en la normatividad vigente los establecimientos antes señalados deben:

- Llevar registro de proveedores y productos con archivos cronológico de las compras de materias primas, alimentos e insumos para el desarrollo de la actividad, con información básica que permita hacer la trazabilidad de los alimentos (dirección, fecha, establecimiento, producto, temperatura, responsables de la recepción).
- registros de proveedores y condiciones de almacenamiento.
- Dada la contingencia queda prohibido el expendio de estos alimentos in situ, es decir en el establecimiento. Por la contingencia, solo podrán comercializar mediante medios electrónicos y domicilios, como lo estipula el Decreto 457 de 2020 y la Resolución 453 del 18 de marzo de 2020. Para ello deberá llevar un registro de salida de productos con el nombre, dirección y teléfono de los clientes, los productos, hora de salida, responsable de la entrega y medio de transporte.

5. Los establecimientos de expendio de carne y productos cárnicos comestibles.

Además de los aspectos mencionados en los puntos 1 y 2 de esta circular y en la normatividad vigente los establecimientos antes señalados deben:

- Llevar registro de proveedores y productos adquiridos con archivos cronológico de los soportes para el desarrollo de la actividad: Guías de despacho de la planta de beneficio o establecimiento de desposte, desprese o acondicionamiento acordes a la Resolución 2019055962 de 2019 o facturas de compra-venta, con información básica que permita identificar la procedencia (dirección, fecha, establecimiento, producto, cantidad, temperatura, responsables de la recepción) y vehículo transportador (placa y conductor),
- Las carnes y productos cárnicos comestibles deben haber sido procesados en Plantas de Beneficio, establecimiento de desposte, desprese o acondicionamiento autorizadas por INVIMA; almacenarse separadamente por tipo y llevando registros de proveedores y condiciones de almacenamiento.

6. los establecimientos que atienden población vulnerable (Hogares geriátrico, Hospitales, Clínicas, Cárceles, Programas Sociales del Estado).

Además de los aspectos mencionados en los puntos 1 y 2 de esta circular y en la normatividad vigente los establecimientos antes señalados deben:

- Informar el manejo en la entrega de alimentos.
- Llevar registro de proveedores y productos con archivos cronológico de las compras de materias primas, alimentos e insumos para el desarrollo de la actividad, con información básica que permita hacer la trazabilidad de los alimentos (dirección, fecha, establecimiento, producto, temperatura, responsables de la recepción). Reportar vía whatsapp con registro fotográfico al número 3213944030



- Las carnes y productos cárnicos comestibles deben haber sido procesados en Plantas de Beneficio autorizadas por INVIMA, almacenarse separadamente por tipo y llevando registros de proveedores y condiciones de almacenamiento. Reportar vía whatsapp con registro fotográfico al número 3213944030
- Registrar el menú y condiciones de preparación. Reportar vía whatsapp con registro fotográfico de la planilla al número 3213944030

7. **Los establecimientos de Almacenamiento de Alimentos y Plazas de Mercado.**

Además de los aspectos mencionados en los puntos 1 y 2 de esta circular y en la normatividad vigente los establecimientos antes señalados deben:

- Intensificar los procesos de Limpieza y desinfección de canastillas, carros de mercado, pasamanos, barandas, puertas, pasamanos, vitrinas, neveras, sitios de exhibición de alimentos sin empaque que se pueden consumir crudos (frutas y verduras) y otros elementos o zonas de uso frecuente por parte de los clientes, como lo son los baños y llevar registros evidenciables de ello.
- Contar con soportes de compra de los proveedores y las fichas técnicas de los productos para aseo, limpieza y desinfección, los cuales deben ser evidenciables.
- Garantizar la rotación de productos de productos alimenticios y materias primas llevando registros y planillas.

A

- Garantizar el control en el almacenamiento y comercialización de temperaturas, fechas de vencimiento, autorizaciones sanitarias de INVIMA para la comercialización, en los casos requeridos, procedencia, etc.
- Generar estrategia, de acuerdo a la capacidad del establecimiento, para el control de ingreso de los clientes, evitando aglomeración (más de 50 personas) en pasillos y puntos de pago, cumpliendo con la distancia mínima entre usuarios. Sugerir a los clientes en espera de ingreso al establecimiento y en filas mantener por lo menos 1 mt de distancia entre personas.
- Garantizar la protección de los alimentos durante la exhibición con películas plásticas, papel de aluminio, tapas, vitrinas, etc.
- Reducir al máximo la manipulación de productos por parte de usuarios.
- Garantizar a los clientes los insumos básicos para minimizar los riesgos: instalando y manteniendo limpios puntos con dispensadores de gel desinfectante de fácil acceso con las instrucciones para el correcto uso, informando la ubicación y promoviendo el uso de los mismos.
- Cada propietario de puesto de venta o bodega cumplirá con lo establecido en los puntos 1 y 2 de esta circular y otros que le correspondan según la actividad que se realice.



- Para la realización de domicilios, deberá contar con listas de chequeo de cumplimiento de los Protocolos de Limpieza y Desinfección de los vehículos transportadores antes, durante y después de la actividad, con soportes de compra y fichas técnicas de los insumos o productos de limpieza y desinfección empleados y Registros de control de temperatura de los productos que requieren refrigeración o congelación.
- Implementar las acciones contempladas en las “Orientaciones Dirigidas a Representantes Legales y Administradores de Establecimientos Abiertos al Público Objetos de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario para la Contención de la Infección Respiratoria Aguda por COVID-19” disponible en <https://www.minsalud.gov.co/Ministerio/Institucional/Procesos%20y%20procedimientos/GIPG12.pdf> y “Lineamientos para el Sector de Alimentos y Bebidas en Colombia ante la Declaración de Emergencia Sanitaria por COVID-19” disponible en https://www.invima.gov.co/documents/20143/349958/lineamientos-para-alimentos_covid-19.pdf/fa871888-8eee-7db1-100a-0ef2627bf064?t=1584917647691

8. los Expendios de Bebidas Alcohólicas

Además de los aspectos mencionados en los puntos 1 y 2 de esta circular y en la normatividad vigente los establecimientos antes señalados deben:

- Llevar registro de proveedores y productos con archivos cronológico de las compras para el desarrollo de la actividad, con información básica que permita hacer la trazabilidad (dirección, fecha, establecimiento, producto, responsables de la recepción).
- Queda prohibido el expendio de estos productos in situ, es decir en el establecimiento. Por la contingencia, solo podrán comercializar mediante medios electrónicos y domicilios, como lo estipula el Decreto 457 de 2020 y la Resolución 453 del 18 de marzo de 2020. Para ello deberá llevar un registro de salida de productos con el nombre, dirección y teléfono de los clientes, los productos, hora de salida, responsable de la entrega y medio de transporte.

9. Los domiciliarios y transportadores de alimentos.

Además de los aspectos mencionados en los puntos 1 y 2 de esta circular y en la normatividad vigente deben:

Usar mascarilla quirúrgica en buenas condiciones y que cubra boca y nariz y guantes (desechables en lo posible) y bata u overol, respectivamente, las cuales debe cambiar al final de la jornada. Realizar Limpieza y Desinfección de los vehículos transportadores, así como las canastas, estibas, etc. al terminar la jornada laboral con detergente de uso común y paño limpio y desinfectar con hipoclorito de uso doméstico, dejando actuar por 10 minutos y retirando con paño húmedo. Si la entrega se realiza en vehículo automotor, moto o bicicleta, el domiciliario o transportador se desinfectará de ida y regreso de cada entrega con alcohol al 70% y deberá mantener un kit con agua jabonosa o gel desinfectante, toallas desechables y bolsa para residuos.

- Desinfectar los elementos de seguridad como cascos, rodilleras, guantes, gafas, etc. con alcohol al 70% al iniciar y terminar la jornada. Deben ser de uso personal, no prestarlos.
- Lavarse las manos con agua, jabón y toalla limpia o desechable mínimo cada 3 horas y al retirarse los guantes.
- Cumplir los tiempos de entrega de los alimentos, especialmente de los alimentos perecederos, manteniendo la cadena de frío, si lo requieren.
- Preferiblemente recibir lo pagos con tarjeta, evitando el contacto y manipulación de dinero en efectivo.
- Evitar ingresar a los domicilios, preferiblemente hacer las entregas por las ventanas o entrada principal.
- Llevar un registro de entrega de los clientes, con dirección y teléfono para referencia y rastreo de contactos de las autoridades sanitarias.

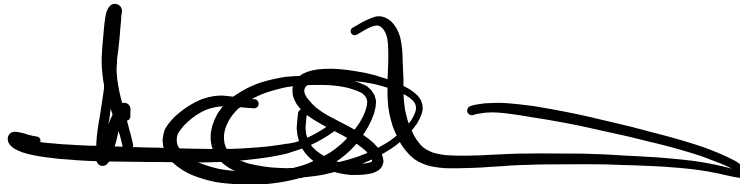
Finalmente, se hace un llamado al permanente y estricto autocontrol en los procesos, haciendo especial rigor en la implementación, no solo de los Planes Operativos Estandarizados de Saneamiento-POES, sino de los protocolos adicionales que sustenten este cumplimiento, haciéndolos verificables y monitoreables en todas las etapas y actividades.

La presente circular rige a partir de la fecha de su publicación y se dará a conocer a los destinatarios por el medio más eficaz y será publicada en la página de la

Gobernación del Atlántico y de la Secretaría de Salud Departamental del Atlántico.

Dada en el Departamento del Atlántico a los 8 días del mes de Abril de 2020.

PUBLIQUESE, COMUNIQUESE Y CÚMPLASE



ALMA JOHANA SOLANO SANCHEZ

Secretaría de Salud Departamento del Atlántico