

**LINEAMIENTOS PARA EL SECTOR DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN COLOMBIA
ANTE LA DECLARACIÓN DE EMERGENCIA SANITARIA POR COVID-19**

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - Invima
Bogotá, marzo 19 de 2020

1. OBJETIVO

Orientar a la población del país frente a las acciones que se requieren implementar en el sector de alimentos y bebidas, por la alerta causada por el COVID- 19 y en el marco del Reglamento Sanitario Internacional- RSI por la alerta sanitaria por COVID-19.

2. ALCANCE

Las disposiciones del presente lineamiento son de implementación inmediata en el sector de alimentos y bebidas que incluye: productores, fabricantes, envasadores, distribuidores, transportadores, comercializadores, expendedores, consumidores y autoridades sanitarias de alimentos para consumo humano en el territorio nacional. Este procedimiento podrá ser actualizado con base en las recomendaciones que emita la Organización Mundial de la Salud –OMS, o necesidades y/o peligros identificados en el país.

3. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

- Reglamento Sanitario Internacional – RSI 2005.
- Ley 09 de 1979
- Ley Estatutaria 1751 de 2015
- Decreto 780 de 2016.
- Nomograma de alimentos y bebidas
<https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/HS/Paginas/normograma-sanitario-alimentos-y-bebidas.aspx>
- Resolución 3280 de 2018
- Resolución 1164 de 2002
- Resolución 385 de 2020
- Resolución 380 de 2020
- Resolución 418 de 2020.

4. CONSIDERACIONES GENERALES SOBRE EL CORONAVIRUS (COVID 19)

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, doctor Iván Duque Márquez, declaró la Emergencia Sanitaria en todo el territorio nacional, la cual durará sesenta (60) días.

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.
- 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.

Por lo anterior, se han diseñado los lineamientos dirigidos a las personas naturales y jurídicas que procesen, envasen, comercialicen, distribuyan, expendan y consuman alimentos y bebidas, además de

las autoridades sanitarias, el cual permitirá elaborar un plan de contingencia, a fin de estar preparados para **enfrentar la emergencia sanitaria declarada por la propagación del COVID -19.**

5. CONTENIDO O DESARROLLO:

5.1. RECOMENDACIONES GENERALES

En el marco de la pandemia de COVID -19, es crucial mantener las actividades que son decisivas para la salud pública, tales como: el acceso y disponibilidad de alimentos inocuos y las medidas para evitar la contaminación de los mismos, en cualquier etapa de la cadena agroalimentaria.

Teniendo en cuenta que la principal forma de contagio del Coronavirus COVID-19 es persona a persona, se hace necesario aplicar las siguientes recomendaciones preventivas en todas las actividades dedicadas a la fabricación, preparación, comercialización, transporte, distribución y consumo de alimentos.

Es indispensable que se desarrollen procedimientos por cada establecimiento para el control de salud de los trabajadores y manipuladores de alimentos (vigilancia epidemiológica) y sean aplicados con rigurosidad con el fin de realizar la verificación frecuente de su estado de salud y promover las indicaciones de autocuidado y prevención que se han emitido en la etapa de contención del contagio, disponibles en:

<https://www.minsalud.gov.co/salud/publica/PET/Paginas/Covid-19.aspx>.

En caso que algún trabajador llegue al establecimiento con fiebre o síntomas asociados con resfriado, gripe común o sospecha de contagio del coronavirus (COVID-19), deberá prohibirse inmediatamente la manipulación de alimentos y remitirse al aislamiento domiciliario e informar del caso a la autoridad sanitaria competente para solicitar la atención y supervisión médica.

Los responsables de los establecimientos, deberán dotar de elementos de protección personal (en especial tapabocas, o guantes si se requiere) a los trabajadores que interactúan con los clientes, así como aquellos de servicios generales, que adelantan labores de limpieza y desinfección, esta dotación debe estar acompañada de instrucciones y supervisión para el correcto uso de estos elementos. De igual forma, promover el lavado frecuente de manos y garantizar la disponibilidad de elementos de limpieza y desinfección necesarios (agua potable, jabón, gel antibacterial y toallas de único uso o secadores).

Promover las medidas de aislamiento social entre el personal, para evitar el contacto directo durante el saludo y las actividades laborales; procurar mantener la distancia mínima de un metro, evitar la aglomeración del personal durante el ingreso, la salida, los momentos de descanso y consumo de alimentos y restringir el desarrollo de actividades sociales y de esparcimiento.

5.1.1. Para la industria de alimentos y bebidas

Cada establecimiento debe desarrollar un plan de contingencia dirigido a mejorar las condiciones higiénicas para la recepción de materias primas, la elaboración y almacenamiento de productos, reforzando su sistema de trazabilidad para materias primas y producto elaborado. Para los establecimientos que no operan bajo el enfoque de control de peligros, el plan debe estar dirigido a la aplicación de los principios del análisis de peligros y control de puntos críticos.

Algunas de las acciones a incluir en el plan están relacionadas con:

- Garantizar el abastecimiento de agua potable en cantidad y calidad suficiente para un día de producción y monitorear el cloro residual libre en todos los puntos de la red interna de distribución de agua potable.
- Verificar que todo el personal que haga parte del proceso productivo lleve a cabo con rigurosidad la limpieza en el filtro sanitario.

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL VIGILANCIA
**COVID-19. ACTIVIDADES ESENCIALES EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS
ANTE LA EMERGENCIA SANITARIA.**

Código: ----- Versión: 01 Fecha de Emisión: 19/03/2019 Página 4 de 9

- Reforzar las actividades de capacitación y verificación de lavado y desinfección de manos y hábitos higiénicos.
- Aplicar con rigurosidad los procedimientos de limpieza y desinfección de áreas y equipos, garantizando el uso y concentración de sustancias de comprobada acción en la limpieza y desinfección, haciendo énfasis en áreas de contacto común (ascensores, barandas, puertas, pasamanos, baños, entre otras).
- Si dentro de los procedimientos implementados por la empresa se tiene establecido el uso de tapabocas, garantizar su adecuado uso, cambio frecuente y disposición final. Priorizando su uso en el personal encargado de actividades de alto riesgo tales como recepción y entrega de alimentos, materias primas e insumos, material de empaque, producto terminado, así como durante la actividad de envasado o cualquiera otra que implique exposición de los alimentos.
- De ser necesario el uso de guantes, éstos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos.
- Incrementar la frecuencia y verificación de la limpieza y desinfección de vehículos de transporte de alimentos, materias primas e insumos.
- Garantizar los tiempos de entrega de alimentos, especialmente cuando éstos son perecederos, manteniendo siempre las condiciones de cadena de frío, si lo requieren.
- Evitar en la medida de lo posible reuniones y concentraciones de más de diez (10) personas.
- Reprogramar los turnos establecidos para el acceso a áreas comunes tales como restaurantes, casinos y áreas de descanso de los trabajadores, con el fin de garantizar que no se presenten picos ni reuniones que puedan concentrar más de cincuenta (50) personas en un mismo recinto, procurando espacio mínimo de un metro entre los usuarios.
- Restringir labores de mantenimiento con personal externo y otros servicios, especialmente durante las actividades operativas, para reducir el margen de contaminación por el virus.

5.1.2. En supermercados y grandes superficies

Cada establecimiento debe desarrollar un plan de contingencia dirigido a la limpieza y desinfección frecuente de estantes, infraestructura, transporte y ambiente, y a la protección de los alimentos disminuyendo al máximo la manipulación por parte de los usuarios, además establecer estrategias para asegurar su disponibilidad.

Algunas de las acciones a incluir en el plan están relacionadas con:

- Entregar a los empleados ubicados en puestos fijos de trabajo (puntos de pago, panadería, porcionado de carne, entre otros) guantes, tapabocas, gel desinfectante para manos y elementos para la limpieza y desinfección frecuente de utensilios y superficies de contacto en sus sitios de trabajo.
- De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos.
- Hacer extensivas las medidas de prevención y protección a aquellas personas que prestan servicios de transporte de personas y mercancías asociadas a la actividad que desarrollan los supermercados y grandes superficies.
- Intensificar los procesos de limpieza y desinfección de canastillas, carros de mercado, pasamanos, botoneras de ascensores, vitrinas, neveras, entre otros elementos de uso frecuente por los clientes.
- Procurar medidas como la aplicación periódica de productos desinfectantes de ambiente en los sitios de mayor circulación y en donde se exhiban alimentos sin empaque (frutas, verduras, etc.).
- Incrementar los procedimientos de limpieza y desinfección en baños y zonas de mayor tráfico.
- Se recomienda que, de acuerdo a la capacidad del establecimiento, se genere una estrategia para el control de ingreso de los clientes, de tal forma que se evite aglomeración (más de 50 personas) en pasillos y puntos de pago. De igual manera, sugerir a los clientes que esperan su turno para ingresar al establecimiento, mantener por lo menos un (1) metro de distancia con las personas de la fila.
- Instalar dispensadores de gel antibacterial de fácil acceso para los clientes y garantizar la limpieza de estos puntos, así como instrucciones para su uso correcto. Informar a los clientes la ubicación de estos dispositivos y promover su uso.
- Promover que sólo asista una persona por hogar al momento de hacer las compras, evitando la presencia de menores o personas de la tercera edad; y que tengan claro los artículos específicos de compra para hacer más ágil esta actividad.
- Sugerir a los compradores pagar sus cuentas con tarjeta, para evitar el contacto y la circulación de efectivo.

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL VIGILANCIA
**COVID-19. ACTIVIDADES ESENCIALES EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS
ANTE LA EMERGENCIA SANITARIA.**

Código: ----- Versión: 01 Fecha de Emisión: 19/03/2019 Página 5 de 9

- Controlar la compra desmedida de alimentos y elementos de aseo indispensables.
- Suspender las prácticas de degustación de alimentos y bebidas.

5.1.3. Para restaurantes y servicios de alimentación (incluye establecimientos ubicados en plazoletas de comidas)

Cada establecimiento debe desarrollar un plan de contingencia dirigido a mejorar las condiciones higiénicas para la recepción de materias primas, la elaboración, almacenamiento y comercialización de productos, reforzando su sistema de trazabilidad para materias primas y producto elaborado. Para los establecimientos que no operan bajo el enfoque de control de peligros el plan debe estar dirigido a la aplicación de los principios del análisis de peligros y control de puntos críticos.

Algunas de las acciones a incluir en el plan están relacionadas con:

- En los servicios de alimentación se debe garantizar la limpieza y desinfección de los utensilios de cocina, menaje y servido con productos desinfectantes autorizados para contacto con alimentos, siguiendo las recomendaciones del fabricante, información que puede ser consultada en la etiqueta de los envases o en las fichas técnicas. En el caso de no contar con estas sustancias, se puede acudir al uso de otros procedimientos que cumplan el mismo efecto.
- Garantizar la protección permanente de los alimentos durante la exhibición, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, vitrinas, etc.
- Se debe minimizar el contacto y manipulación directa de los consumidores con los alimentos dispuestos en los autoservicios y espaciar la atención para evitar aglomeración durante el servido. Si es posible, se aconseja mantener una distancia de un metro entre personas.
- Garantizar la ventilación permanente de las áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos. Además, se sugiere ventilar después de cada servicio, los salones y comedores abriendo las ventanas.
- Después de cada servicio, se deberá realizar la limpieza y desinfección de superficies, máquinas dispensadoras, perillas de puertas, mostradores de bufés, mesas destinadas para el consumo de alimentos etc., y en general, cualquier superficie que haya podido ser utilizada por los clientes, de acuerdo con los protocolos de limpieza establecidos.
- El personal del restaurante deberá recomendar a los clientes el lavado de manos antes del consumo de los alimentos mediante avisos alusivos y disponer de las condiciones y elementos para esta práctica.
- Se sugiere el uso de desinfectantes de ambiente y aplicación frecuente, en áreas de preparación, servido y consumo de los alimentos.
- Se debe respetar al máximo la capacidad prevista del espacio para atender los clientes, evitando concentraciones mayores a 50 personas.
- Se sugiere al establecimiento promover la venta de los alimentos para llevar en vez de consumirlos en el sitio.
- Los administradores de centros comerciales, grandes superficies y plazas de mercado con plazoletas de comida, serán responsables de la realización de los procedimientos de limpieza y desinfección frecuente de las áreas y elementos de uso común (baños, mesas, sillas, contenedores y recipientes de basura, etc.).

5.1.4. En establecimientos de comercio minorista de alimentos (tiendas, panaderías, cafeterías, carnicerías, etc.)

Cada establecimiento debe desarrollar un plan de contingencia dirigido a mejorar las condiciones higiénicas para la recepción de materias primas, la elaboración, almacenamiento y comercialización de productos, reforzando su sistema de trazabilidad para materias primas y producto elaborado. Para los establecimientos que no operan bajo el enfoque de control de peligros el plan debe estar dirigido a la aplicación de los principios del análisis de peligros y control de puntos críticos.

Algunas de las acciones a incluir en el plan están relacionadas con:

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL VIGILANCIA
**COVID-19. ACTIVIDADES ESENCIALES EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS
ANTE LA EMERGENCIA SANITARIA.**

Código: ----- Versión: 01 Fecha de Emisión: 19/03/2019 Página 6 de 9

- Supervisar la frecuencia de lavado de manos y la práctica de hábitos de higiene de todo el personal, incluidos quienes realizan entregas a domicilio.
- Supervisar diariamente la limpieza y el uso adecuado de la dotación que sea requerida según la actividad desarrollada en el establecimiento (batas, cofias, tapabocas, delantales, guantes, calzado, etc.).
- De ser necesario el uso de guantes, estos deben mantenerse limpios, sin roturas o imperfectos y ser tratados con el mismo cuidado higiénico requerido para las manos.
- Hacer extensivas las medidas de prevención de higiene, salud y manipulación a las personas que proveen materias primas alimenticias en el establecimiento.
- Garantizar la limpieza y desinfección de los equipos y utensilios utilizados en el establecimiento (tajadoras, balanzas, hornos microondas, cuchillos, afiladores, pinzas, etc.), así como las superficies en contacto directo e indirecto con los alimentos (bandejas, mesas, estantes, bandas, mostradores, neveras, etc.).
- Intensificar los procesos de limpieza y desinfección de canastillas, mesas, sillas y demás elementos que los clientes usen en el establecimiento.
- Supervisar la manipulación higiénica de los alimentos en todas las etapas: recibo de materias primas, almacenamiento, preparación, exhibición, servido y venta.
- Procurar la protección permanente de los alimentos durante la exhibición, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, vitrinas, etc.
- Mantener la conservación de la cadena de frío para todos los alimentos que requieran refrigeración o congelación (carnes, productos cárnicos y embutidos, leche y derivados lácteos, pescado y derivados, frutas y derivados, arepas y demás alimentos con procesamiento intermedio que requieren terminar de ser preparados en el hogar).
- Realizar la limpieza y desinfección diaria de los vehículos y contenedores donde se transportan los alimentos entregados a domicilio.
- Instalar dispensadores de gel antibacterial de fácil acceso para los clientes y garantizar la limpieza de estos puntos.
- Se recomienda que, de acuerdo a la capacidad del establecimiento, se genere una estrategia para el control de ingreso de los clientes, de manera que se evite aglomeración en pasillos y puntos de pago.
- Controlar la compra desmedida de alimentos y elementos de aseo indispensables, restringiendo la venta del número de unidades de ser necesario.
- Promover que sólo asista una persona por hogar al momento de hacer las compras, evitando la presencia de menores o personas de la tercera edad; y que tengan claro los artículos específicos de compra para hacer más ágil esta actividad.
- Sugerir a los compradores pagar sus cuentas con tarjeta, para evitar el contacto y la circulación de efectivo.
- No realizar degustación de alimentos y bebidas.
- Se sugiere al establecimiento promover la venta de los alimentos para llevar en vez de consumirlos en el sitio.

5.1.5. Para el manejo de alimentos en plazas de mercado y mercados móviles autorizados

Cada establecimiento debe desarrollar un plan de contingencia dirigido a la limpieza y desinfección frecuente de estantes, infraestructura, transporte y ambiente, y a la protección de los alimentos disminuyendo al máximo la manipulación por parte de los usuarios, además establecer estrategias para asegurar su disponibilidad.

Algunas de las acciones a incluir en el plan están relacionadas con:

- La administración del establecimiento será responsable de la limpieza y desinfección frecuente de baños, áreas y elementos comunes (canecas y contenedores de residuos, etc.), así como la dotación de elementos de limpieza y desinfección de manos para empleados y usuarios.
- Cada propietario de puesto de venta o bodega será el responsable de supervisar la manipulación higiénica de los alimentos en todas las etapas: recibo de alimentos, almacenamiento, exhibición y venta.
- Supervisar diariamente la limpieza y el uso adecuado de la dotación que sea requerida para la actividad.
- Hacer extensivas las medidas de prevención de higiene, salud y manipulación a las personas que proveen y transportan los alimentos.

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL VIGILANCIA
**COVID-19. ACTIVIDADES ESENCIALES EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS
ANTE LA EMERGENCIA SANITARIA.**

Código: ----- Versión: 01 Fecha de Emisión: 19/03/2019 Página 7 de 9

- Garantizar la limpieza y desinfección frecuente de los equipos y utensilios utilizados en el establecimiento (tajadoras, balanzas, cuchillos, afiladores, pinzas, etc.), así como las superficies en contacto directo e indirecto con los alimentos (canastillas, bandejas, mesas, estantes, bandas, mostradores, neveras, etc.).
- Procurar la protección permanente de los alimentos durante la exhibición, con el uso de películas plásticas, papel de aluminio, tapas, vitrinas, etc.
- Mantener la conservación de la cadena de frío para todos los alimentos que requieran refrigeración o congelación (carnes, productos cárnicos y embutidos, leche y derivados lácteos, pescado y derivados, frutas y derivados, arepas y demás alimentos con procesamiento intermedio que requieren terminar de ser preparados en el hogar).
- El personal encargado de la atención al público en estos establecimientos debe usar los elementos de protección personal, especialmente tapabocas, cuando sea necesario el uso de guantes, se debe garantizar las mismas condiciones de limpieza y desinfección usadas para las manos, así como el cambio frecuente.
- No realizar degustación de alimentos y bebidas
- Los restaurantes ubicados en las plazas de mercado aplicarán las indicaciones del numeral 5.3.

5.1.6. Para los consumidores.

Para la manipulación y preparación de alimentos tenga en cuenta los cuatro pasos Básicos para mantener la inocuidad alimentaria: limpiar, separar, cocinar y enfriar, estos deben ser parte de las actividades de autocontrol en los hogares.

Algunas de las acciones a tener en cuenta son:

- Lavarse las manos con frecuencia, antes, durante y después de preparar o consumir cualquier alimento; antes y después de consumir alimentos en establecimientos abiertos al público.
- Si presenta tos, fiebre, congestión u otros síntomas de gripa evite preparar y dar alimentos o desplazarse a los establecimientos, contemple la posibilidad de comprar a domicilio o enviar a otra persona.
- Evite realizar las compras en compañía de niños, adultos mayores o personas inmunosuprimidas.
- Se recomienda llevar sus productos desde el lugar de la compra a la casa en el menor tiempo posible.
- En el momento de comprar alimentos revisar la fecha de vencimiento. Tenga en cuenta el tiempo que tiene previsto para realizar el consumo, así evitará la compra de alimentos que puedan expirar en el almacenamiento.
- Revise los rótulos de los alimentos: Los rótulos o etiquetas de los alimentos procesados, deben contar con Autorización Sanitaria (Registro, Permiso o Notificación sanitaria) emitida por el Invima.
- Realice la compra en establecimientos de confianza. Evite comprar alimentos en la calle, en los servicios públicos de transporte o en establecimientos donde se observen malas condiciones de limpieza o no se garanticen las condiciones de almacenamiento de los alimentos ofertados
- Planifique la compra. Inicie seleccionando los alimentos que no requieren refrigeración o congelación (conservas, bebidas envasadas, arroz, granos), continúe con alimentos refrigerados (frutas, verduras, lácteos) y finalmente seleccione los congelados. Esto para mantener la cadena de frío.
- Los alimentos que necesitan refrigeración o congelación para su conservación, como lácteos, carnes y/o pescados, deben trasladarse lo más rápido posible, ya que, durante este trayecto, se puede aumentar la temperatura y esto puede propiciar la multiplicación de microorganismos causantes de Enfermedades Transmitidas por Alimentos.

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL VIGILANCIA
**COVID-19. ACTIVIDADES ESENCIALES EN EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS
ANTE LA EMERGENCIA SANITARIA.**

Código: ----- Versión: 01 Fecha de Emisión: 19/03/2019 Página 8 de 9

- Cuando llegue a su vivienda, clasifique los alimentos entre los que requieren refrigeración o congelación de los que requieren almacenamiento a temperatura ambiente, con el fin de mantener la cadena de frío y preservar las propiedades nutritivas, sabor, textura, olor y color. Revise la etiqueta que le informará el modo de conservación.
- En casa hacer limpieza de las superficies, sitios de contacto, superficies de la cocina donde se realiza la manipulación de alimentos y los empaques de los alimentos antes de almacenar.
- Es aconsejable limpiar con frecuencia el interior de la nevera; hágalo de manera periódica y siempre que se produzcan derrames o goteos.
- Si no planea consumir carne, pollo o pescado en los siguientes dos días posteriores a su compra, es preferible congelarlos en lugar de refrigerarlos.
- Procurar no consumir carnes sin cocción completa o leche sin higienizar e incrementar el consumo de agua, frutas y verduras.
- Use agua potable. Lave y desinfecte las frutas, las verduras y las hortalizas, especialmente si se van a comer crudas
- No sobrecargue la nevera y separe adecuadamente los alimentos para facilitar la circulación del aire.
- Separe siempre los alimentos crudos de los cocinados y reorganice frecuentemente las existencias de la nevera, así evitará que unos alimentos contaminen a otros.
- Evite que los alimentos crudos goteen sobre otros alimentos o preparaciones, para ello, cúbralos o guárdelos en un recipiente.
- Es aconsejable envasar los productos en porciones pequeñas, ya que de esta manera, la congelación será más rápida, disminuyendo los riesgos y facilitando la obtención de porciones a ser descongeladas, garantizando el mantenimiento de la cadena de frío de aquellas porciones que deben continuar congeladas.
- Verifique la fecha de vencimiento de los productos almacenados en la nevera antes de su preparación y/o consumo y realice rotación: alimentos primeros en vencer serán los primeros en consumir.
- No es conveniente introducir alimentos calientes en la nevera ya que dicha práctica puede afectar negativamente la temperatura de otros alimentos. Nunca deje alimentos preparados al medio ambiente o mezcle productos crudos con cocinados.
- Evite re-congelar sucesivamente los alimentos, ya que esto puede facilitar la proliferación de microorganismos y/o su contaminación.
- No guarde alimentos cocidos durante mucho tiempo, aunque se encuentren en el refrigerador.
- Si requiere calentar comida preparada o refrigerada, recaliente completamente la comida, deseche lo que no se consuma.

6. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS DE APOYO

- Coronavirus (COVID - 2019) en Colombia. Instituto Nacional de Salud. <https://www.ins.gov.co/Noticias/Paginas/Coronavirus.aspx>

- Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) Frequently Asked Questions. U.S. FOOD&DRUG. <https://www.fda.gov/emergency-preparedness-and-response/mcm-issues/coronavirus-disease-2019-covid-19-frequently-asked-questions>
- Coronavirus: no hay pruebas de que los alimentos sean una fuente o una vía de transmisión del virus. EFSA. <http://www.efsa.europa.eu/es/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>
- Circular 023 de 2017 (*Acciones en salud pública para Prevención, manejo y control de la Infección Respiratoria aguda -IRA-*) <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/circular-23-de-2017.pdf>
- Circular 031 de 2018 (Intensificación de las acciones para la prevención, atención y el control de la Infección Respiratoria Aguda IRA) <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/circular-conjunta-31-de-2018.pdf>
- EFSA. Coronavirus: no hay pruebas de que los alimentos sean una fuente o una vía de transmisión del virus. <http://www.efsa.europa.eu/es/news/coronavirus-no-evidence-food-source-or-transmission-route>
- Organización Mundial de la Salud. Preguntas y respuestas sobre la enfermedad por coronavirus (COVID-19). <https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/q-a-coronaviruses>
- Preguntas y respuestas sobre la enfermedad por coronavirus (COVID-19). Organización Mundial de la Salud. Recuperado de: <https://www.who.int/es/emergencies/diseases/novel-coronavirus-2019/advice-for-public/q-a-coronaviruses>
- Programa Nacional de Prevención, Manejo y Control de la Infección Respiratoria Aguda (IRA). Protocolo de vigilancia de la Infección Respiratoria Aguda vigente. <https://www.ins.gov.co/buscador-eventos/Lineamientos/PRO%20IRA.pdf>
- Protocolo de vigilancia de la Infección Respiratoria Aguda vigente. Instituto Nacional de Salud. Recuperado de: <https://www.ins.gov.co/buscador-eventos/Lineamientos/PRO%20IRA.pdf>
- U.S. FOOD&DRUG. Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) Frequently Asked Questions. <https://www.fda.gov/emergency-preparedness-and-response/mcm-issues/coronavirus-disease-2019-covid-19-frequently-asked-questions>
- ABECÉ de la Inocuidad de alimentos. Ministerio de Salud y Protección Social. Recuperado de: <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/abc-inocuidad.pdf>
- Manual para manipuladores de alimentos. Organización Panamericana de la Salud, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Alumno. Washington, DC: OPS, 2016. Recuperado de: <http://www.fao.org/3/a-i7321s.pdf>

Dirección de Alimentos y Bebidas

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima)